

NACHHALTIGKEITSBERICHT 2011/2012



INHALT

01 ÜBER UNSER UNTERNEHMEN

02 NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE BEI JOH. BARTH & SOHN

03 NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT BEI JOH. BARTH & SOHN

WERTSCHÖPFUNGSKETTE UND LIEFERANTEN

PRODUKTE UND KUNDEN

06 **MITARBEITER**

07 **GESELLSCHAFT**

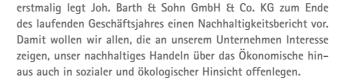
08 STAKEHOLDER DIALOG

09 ÜBER DIESEN BERICHT



VORWORT

⁹⁹ LIEBE GESCHÄFTSPARTNER **UND FREUNDE UNSERES** UNTERNEHMENS,



Zunächst wollen wir als Gesellschafter unsere Verantwortung nicht nur für die Unternehmung und deren Mitglieder, sondern auch für Umwelt und Gesellschaft übernehmen. Sodann trägt ein Nachhaltigkeitsbericht in idealer Weise zur Institutionalisierung des Nachhaltigkeitsdenkens im Unternehmen selbst bei. Denn erst die explizite und systematische Beschäftigung mit der Erstellung und Dokumentation von Themen zur Nachhaltigkeit vermag Fortschritte in der nachhaltigen Unternehmensentwicklung sichtbar zu machen.

Mit diesem Nachhaltigkeitsbericht soll unser Anspruch dokumentiert werden, bezüglich einer nachhaltigen Wirtschaftsweise in unserer Branche eine führende Rolle einzunehmen. Die Weltbevölkerung wächst unvermindert. Es werden sich in den kommenden Jahrzehnten der Ressourcenverbrauch und gleichzeitig die Umweltbelastung dramatisch erhöhen. Durch steigenden Wohlstand verändern sich Konsumgewohnheiten, gerade auch beim Getränkekonsum. Wenn die Lebensqualität nicht drastisch absinken soll, muss es gelingen, Ressourcenverbrauch und umweltbelastende Emissionen vom Wachstum zu entkoppeln.

Eine solche qualitative Wachstumsstrategie kommt ohne Innovation in Produkten und deren Herstellung natürlich nicht aus. Wir leiten daraus die Verpflichtung ab, auf unserem seit langem eingeschla- Die Geschäftsführung – Nürnberg, im August 2012



genen Weg voranzuschreiten, nämlich ständig unsere Kompetenz in Hopfen und in dessen Verarbeitung zu verbessern und in Form von innovativen Produkten und ergänzenden Dienstleistungen unseren Kunden und Lieferanten zur Verfügung zu stellen. Auch sehen wir kooperative Vereinbarungen entlang der gesamten Hopfen-Wertschöpfungskette und die Förderung von nachhaltigem Konsum als eine zentrale unternehmerische Aufgabe für die kommenden Jahre an. Wir sind uns bewusst: Nur gemeinsam mit unseren Geschäftspartnern kann es uns gelingen, den "ökologischen Fußabdruck" unseres Unternehmens und seiner wesentlichen Partner und damit die Umweltbelastungen in der Wertschöpfungskette deutlich zu verkleinern. Dabei wird es heute - und mehr noch in der Zukunft - nicht mehr nur wie seither vielfach um zunehmende Arbeitsproduktivität gehen, sondern noch mehr um Ressourcenproduktivität überhaupt.

Für uns heißt Nachhaltigkeit, unsere ökonomische Leistung unter den Bedingungen von Umwelt- und Sozialverträglichkeit zu realisieren. Wir sind dabei sehr davon überzeugt, dass nachhaltiges Wirtschaften zur langfristigen Wertsteigerung unseres Unternehmens beiträgt. Daher sehen wir diesen Erstbericht auch als eine Aufforderung, andere Unternehmen der Barth-Haas-Gruppe in die Berichterstattung einzubeziehen, um die Hebelwirkung in Sachen Nachhaltigkeit erheblich zu steigern.

Wir wünschen Ihnen und uns allen auch in Zukunft viel Erfolg möglichst nachhaltig.





WER WIR SIND

Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG ist Teil der Barth-Haas-Gruppe.

Die Barth-Haas-Gruppe besteht aus mehreren Privatunternehmen in Familienbesitz. Derzeit präsentiert sich Joh. Barth & Sohn mit seinen ca. 80 Mitarbeitern als modernes Familienunternehmen, das von der 7. und 8. Generation der Gründerfamilie geführt wird. Getreu dem Wahlspruch "Was Du ererbt von Deinen Vätern hast, erwirb es, um es zu besitzen." haben die Gesellschafter jeder Generation ihren Beitrag zu dem Werk geleistet.

Die Barth-Haas-Gruppe ist weltweit tätig in den Bereichen:

- » Hopfenproduktion und -züchtung
- » Hopfenverarbeitung
- » Vermarktung von Hopfen und Hopfenprodukten
- » Lager- und Logistikdienstleistungen rund um den Hopfen
- » Forschung und Entwicklung für Hopfen sowie Anwendungstechniken für die Brauindustrie und darüber hinaus

Die Barth-Haas-Gruppe ist auf allen Kontinenten aktiv. Das Motto: "think global, act local" findet sich in den starken Wurzeln der fränkisch-bayerischen Heimat und der internationalen Ausrichtung unseres Unternehmens wieder: 1794 in Betzenstein gegründet, siedelte sich das Unternehmen schon bald im fränkischen Nürnberg an, dem damaligen Zentrum des europäischen Hopfenhandels.

Die Nähe zum Nürnberger Hopfenmarkt, einer börsenähnlichen Institution, in Verbindung mit den, in alter Nürnberger Kaufmannstradition, geknüpften Beziehungen im In- und Ausland ermöglichten eine kontinuierliche Entwicklung des Unternehmens bis zur Wende des 20. Jahrhunderts. Mit Niederlassungen in New York, Straßburg und Saaz wurde schon früh der Grundstein für weltumspannende Aktivitäten gelegt.

Die Katastrophe zweier Weltkriege im 20. Jahrhundert erschütterte das Unternehmen auf das Schwerste, jedoch konnte immer wieder auf die langjährigen guten Kontakte zur Brauindustrie weltweit aufgebaut werden.

FOLGENDE UNTERNEHMEN GEHÖREN ZUR BARTH-HAAS-GRUPPE:

ALLE UNTERNEHMEN SIND QUALITÄTSZERTIFIZIERT



JOH. BARTH & SOHN GMBH & CO. KG HERSTELLUNG UND VERMARKTUNG VON HOPFENPRODUKTEN



JOHN I. HAAS INC., USA HERSTELLUNG UND VERMARKTUNG VON HOPFEN UND HOPFENPRODUKTEN USA

barth nnovations

BARTH INNOVATIONS LTD.
FORSCHUNG
UND ENTWICKLUNG
GROSSBRITANNIEN



NATECO₂ GMBH & CO. KG EXTRAKTION (CO₂) DEUTSCHLAND



BOTANIX LTD.
HERSTELLUNG UND VERMARKTUNG
VON HOPFENPRODUKTEN
GROSSBRITANNIEN



SIMPLY HOPS LTD.
VERMARKTUNG VON HOPFEN
UND HOPFENPRODUKTEN



HOPFENVEREDLUNG ST. JOHANN GMBH & CO. KG PELLETIERUNG (TYP 90 UND 45) DEUTSCHLAND



HOP PRODUCTS AUSTRALIA
HERSTELLLUNG UND VERMARKTUNG
VON HOPFEN UND HOPFENPRODUKTEN
AUSTRALIEN



BETATEC HOP PRODUCTS
FORSCHUNG, ENTWICKLUNG UND
VERMARKTUNG VON HOPFENPRODUKTEN
USA (DELITSCHI AND



BARTH-HAAS (BEJING) TRADE XINJIANG GREEN DIAMOND HOPS CO., LTD.

GANSU TIANMA HOPS CO. LTD.

HERSTELLUNG UND VERMARKTUNG VON HOPFENPRODUKTEN

CHINA

WAS WIR TUN

Hopfen ist unsere Welt. Seit vielen Jahren sind wir als ein führender Marktteilnehmer in der Hopfenbranche aktiv. Die Brauindustrie schätzt Hopfen als unersetzliche Bierzutat.

Andere Branchen schätzen ihn wegen seiner vielfältigen Einsatzmöglichkeiten, vom umweltfreundlichen Verarbeitungshilfsmittel bis hin zum gesundheitsfördernden Präparat.

Wir sind Vermarkter des Rohstoffes Hopfen, aus dem wir verschiedenste Produkte entwickeln, produzieren und vertreiben. Wir wollen das Wissen (Know-how) über Hopfenprodukte und deren Herstellung ständig verbessern und durch gezielte Innovationen die Einsatzmöglichkeiten von Hopfen systematisch erweitern.

Als Mitglied der Barth-Haas-Unternehmensgruppe mit dem am

breitesten gefächerten Produktportfolio der Branche und mit hocheffizienten, qualitätsorientierten Verarbeitungsanlagen in allen Hauptanbaugebieten ist Joh. Barth & Sohn für seine Kunden ein stets zuverlässiger Partner und leistet einen wichtigen Beitrag zu deren Versorgungssicherheit und ökonomischem Erfolg.

Um dies nachhaltig tun zu können, müssen wir innovativ sein: Wir sind stets bestrebt, unsere Hopfenfachkenntnisse zu erweitern, innovative Mehrwertprodukte für unsere Kunden zu entwickeln, die Qualitäts- und Servicestandards zu verbessern und unseren Kunden und Lieferanten mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

Als Mitglied der weltweit aktiven Barth-Haas-Gruppe sind wir bei unseren Lieferanten und Kunden immer vor Ort. Wir wollen für die besten Köpfe attraktiv sein.

UNSERE WELT

⁹⁹ WISSENSWERTES ÜBER HOPFEN

Schon Griechen und Römer kannten Hopfen, schätzten ihn aber als Gemüse und Heilmittel. Die eigentliche Verwendung von Hopfen als Zusatz während des Brauprozesses geht Die vieljährige, rechtswindende Kletterpflanze rankt sich wohl auf Finnen, Letten, Esten und Wenden zurück.

Die Verwendung von Hopfen scheint vom Ostseeraum aus zwischen dem 5. und 7. Jahrhundert nach Westen vorgedrungen zu sein. Seit der Karolinger-Zeit ist die Hopfenkultur auch in Mitteleuropa nachweisbar.

Erstmals erwähnt wird der Hopfen 737 n. Chr. im bayerischen Geisenfeld. Wie der Hopfen nun tatsächlich ins Bier kam, ist bis heute noch fraglich. Wahrscheinlich wurde er, wie so viele Pflanzen zu dieser Zeit, zufällig dem Brauprozess beigefügt und seine Wirkung als äußerst positiv erkannt.

Hopfen wurde wegen des strengen Flurzwangs der Dreifelderwirtschaft zunächst nur in Klostergärten gezogen. Seit dem 14. Jahrhundert baute man ihn dann in größeren Kulturen an. Vom 16. bis 18. Jahrhundert wurden Blüten und Wurzeln als Arznei verwendet, und auch heute noch dienen die Bitterstoffe des Hopfens als Beruhigungsmittel. Wie Hanf gehört die Hopfenrebe zur Familie der Cannabinaceae, die mit den Maulbeergewächsen verwandt ist.

Heute unterscheiden sowohl Hopfenpflanzer wie auch Brauer in Aroma- und Bitterhopfensorten. Eine neue Sortenkate-

Hopfen (Humulus lupulus) wird bereits seit Jahrhunderten gorie stellen die Flavour Hops dar, welche durch ihr fruchtikultiviert und ist ein wichtiger Rohstoff für die Brauereien. ges Aroma dem Bier auf natürliche Weise einen besonderen Geschmack verleihen.

> 5 bis 7 Meter an Gerüsten empor. Die Reben werden bei der Ernte unten abgeschnitten und treiben im Frühjahr neu aus. Die Pflanzen sind zweihäusig, d. h. an einem Gewächs befinden sich entweder nur männliche oder weibliche Blüten. Für den Brauprozess werden nur die Dolden der weiblichen Pflanzen verwendet, welche die wertvollen Inhaltsstoffe in

Die männlichen Pflanzen bilden keine Zapfen und werden, um eine Befruchtung der weiblichen Pflanzen zu verhindern, aus Hopfenanbaugebieten rigoros entfernt.

Hopfen wird hauptsächlich zum Brauen von Bier verwendet. Er verleiht dem Bier die nötige Bittere und sorgt für ein "hopfenblumiges Aroma". Die für den leicht herbbitteren Geschmack verantwortlichen Hopfenbitterstoffe bzw. Hopfenharze sind in den gelben Lupulindrüsen im Inneren der Dolde enthalten. Die Hopfeninhaltsstoffe wirken zusätzlich konservierend und schaumstabilisierend.

Die wichtigsten, braurelevanten Inhaltsstoffe des Hopfens sind: Alphasäure (Humulon), Betasäure (Lupulon), Harze, ätherische Öle und Gerbstoffe (Tannin).



⁹⁹ HOPFEN GIBT ES IN VERSCHIEDENEN PRODUKTFORMEN

denhopfen) der Bierbereitung zugegeben wurde, kommen heute vorwiegend Hopfenprodukte (Pellets, Extrakte oder Downstream-Produkte) zum Einsatz. Diese bieten Vorteile hinsichtlich der Homogenität und Produktstabilität, sowie der Automatisierbarkeit der Hopfenbeigabe in der Brauerei.

NATURHOPFEN. Als Naturhopfen wird Hopfen bezeichnet, der nach der Ernte getrocknet, gereinigt und in Ballen verpackt wird (Doldenhopfen).

PELLETS. Hopfenpellets sind in Form gepresster Hopfen. Um Pellets herzustellen wird Doldenhopfen vermahlen, gepresst (pelletiert) und luftdicht verpackt. Pellets sind gegenüber Naturhopfen besser dosier- und lagerbar sowie durch die größere Dichte Platz und Gewicht sparend.

HOPFENEXTRAKT. Mithilfe des Lösungsmittels Kohlendioxid (CO₂) können alle braurelevanten Inhaltsstoffe (Weichharze und Öle) des Hopfens in Form von Extrakten gelöst werden.

Die schonende Extraktion von Hopfenbestandteilen mittels flüssigem CO₂ hat sich neben Ethanol gegenüber anderen organischen Lösungsmitteln durchgesetzt.

Vorteile des CO₂-Extraktes sind: längere Haltbarkeit, geringeres Gewicht (geringere Transportkosten), günstigere Lagerung (weniger Kühlung), einfachere Handhabung in der Brauerei (automatische Dosierung) und Möglichkeit der Anreicherung bezüglich des Ölgehaltes.

Gängige Extraktverpackungen sind Dosen in verschiedenen Größen (1 - 4 kg) und Fässer (ca. 200 kg).

Während früher der Hopfen in ursprünglicher Form (als Dol- Seit Anfang der Siebziger Jahre wird Hopfen großtechnisch pelletiert und extrahiert. Joh. Barth & Sohn ist Hauptgesellschafter in den modernsten und größten Hopfenverarbeitungswerken der Welt:

- » Hopfenveredlung St. Johann GmbH & Co KG (Herstellung von Pellets) und
- » NATECO, GmbH & Co KG (überkritische CO₂-Extraktion von Naturstoffen).

DOWNSTREAM-PRODUKTE. Hier handelt es sich um flüssige Hopfenprodukte, die dem fertigen Bier zugegeben werden. Sie tragen zur Bitterung und/oder zum Aroma des Bieres bei und ermöglichen es, die Hopfenausbeute an Bitter- und Aromastoffen zu steigern. Basis für Aromaprodukte ist meist CO₂-Hopfenextrakt, der durch verschiedene Verfahren weiterbehandelt wird.

Mit dem von Botanix Ltd. (Mitglied der Barth-Haas-Gruppe) entwickelten Sortiment an Pure-Hop-Aroma-Produkten (PHA) lassen sich Biere und andere Getränke effizient und flexibel mit Hopfengeschmack und -aroma (keine Bittere) versehen. Die Produkte basieren zu 100 % auf Hopfen.

SONSTIGE ANWENDUNGEN. Ein geringer Anteil des geernteten Hopfens wird in der Bioethanol und Rübenzucker verarbeitenden Industrie als antibakteriell wirkendes Prozesshilfsmittel eingesetzt. Darüber hinaus wird Hopfen zu medizinischen Zwecken, hauptsächlich als Beruhigungsoder Schlafmittel verwendet.

Außerdem wird der Hopfen zur Geschmacksbereicherung für einige Liköre, Schnäpse und andere Lebensmittel (z. B. Tee) verwendet.

WIR SETZEN MASSSTÄBE

⁹⁹ AUSGEWÄHLTE MEILENSTEINE DER UNTERNEHMENSHISTORIE

Bereits vor rund 100 Jahren hat Joh. Barth & Sohn bei der Überseeverpackung von Naturhopfen neue Ideen entwickelt und dadurch seinen Ruf als erstklassiges Handelshaus begründet. Der innovative und fortschrittliche Charakter des Hauses Barth lässt sich an einer Reihe von Aktivitäten in neuerer Zeit ablesen:

ENDE DER 1950ER-/ANFANG DER 1960ER-JAHRE. Erstmalige Einführung englischer und belgischer Bitterhopfen-Sorten (Northern Brewer und Brewers Gold) in der Hallertau.

1960ER-JAHRE. Begründung der Hopfenextraktion mit Methylenchlorid zusammen mit englischen Partnern in Wolnzach. Ende der 60er-Jahre erwirbt Joh. Barth & Sohn eine Beteiligung an der Firma Hopfenveredlung Dr. A. Müller & Co., die zu der Zeit das Patent für angereichertes Hopfenpulver (Typ 45) hält.

ANFANG DER 1970ER-JAHRE. In Wolnzach entsteht das seinerzeit modernste Methylenchlorid-Extrakt-Werk der Welt. Das Werk Wolnzach entwickelt einen vorbildlichen Standard, wobei der Restlösemittelgehalt an Methylenchlorid um ein Vielfaches der gesetzlichen Toleranz unterboten wird.

1980ER–JAHRE. Anfang der 80er-Jahre werden die Bemühungen wesentlich verstärkt, die **Hochdruck–Extraktion** mittels superkritischer Kohlensäure (CO₂) einzuführen. 1985 wird die erste, 1988 die zweite Hochdruck-Extraktions-Anlage in Wolnzach in Betrieb genommen.

Erweiterungen ermöglichen heute die lösemittelfreie Extraktion von ca. 50 Tonnen pelletiertem Naturhopfen pro Tag.

1990ER–JAHRE. 1992 erfolgt die Inbetriebnahme einer neuen Verarbeitungsanlage für Pellets Typ 90 im Werk St. Johann. Die Kapazität für Typ 45 wird verdoppelt. St. Johann ist damit das weltweit größte und modernste Pelletwerk. 1994 wird die Möglichkeit geschaffen, stufenlos eine höhere Konzentration als vorher möglich zu fahren. Es entsteht der Typ 30.

Den bereits seit Mitte der 70er-Jahre existierenden kleinen Kühllägern werden Mitte der 90er-Jahre **große Kühlhäuser** hinzugefügt, die auf einer Gesamtlagerfläche von ca. 10.000 m² nicht nur verpackte Pellets, sondern auch Rohhopfen aufnehmen können. Damit können erstmals auch größere Mengen Rohhopfen über längere Zeit bei 0 - 5°C werterhaltend kühl gelagert werden. Diesen Service gab es vorher in dieser Größenordnung nur in den USA, wo Kühllagerung aufgrund der Witterungsbedingungen unabdingbar ist.

1994 erwirbt Joh. Barth & Sohn eine Mehrheitsbeteiligung an Wigan Products Ltd., einem in England ansässigen Unternehmen, das sich auf sogenannte Downstream-Produkte spezialisiert und sich einen guten Namen in Forschung und Entwicklung von Hightech-Hopfenprodukten gemacht hat.

Im Jahre 1997 kommt erstmals in größerem Umfang der neue Rechteckballen RB 60 zum Einsatz, der den traditionellen, sperrigen Landballen ablöst. Joh. Barth & Sohn ist maßgeblich an der Entwicklung und Förderung dieser für eine moderne Logistik unverzichtbaren Verpackung beteiligt.

Neben dem Handel mit Hopfen, der Pelletierung und Extraktion dieses Rohstoffes beschäftigt sich unsere Firma seit langem auch mit der Extraktion von Phytopharmaka, wie z. B. Nachtkerzen- und Borretsch-Samen, aber auch mit der Entkoffeinierung von Tee. Die entsprechenden Aktivitäten einschließlich Engineering sind in der Firma NATECO₂ zusammengefasst.

Als weitere innovative Serviceleistung unseres Hauses wurde in **St. Johann** eine **Versuchsbrauerei** mit angeschlossenem Trainingszentrum errichtet. Wir können unseren Kunden somit Auftragsforschung und die Durchführung spezifischer Projekte nach Vorgabe

anbieten. Unser Wissen über den Rohstoff Hopfen und seine Wirkweise in verschiedenen Bier-Matrizes konnten wir seither exponentiell erweitern.

Mitte der 90er-Jahre beginnt die Gruppe, sich in China zu engagieren. In diese Zeit fallen die Gründung der Green Diamond Hops (GDH), sowie der Gansu Tianma Hops Co. (Flying Horse Hop Company, FHH). Beide Werke widmen sich dem vorwiegend inländischen Handel mit chinesischem Hopfen und verfügen über Pelletanlagen.

SEIT 2000. Im Jahr 2000 fusioniert Joh. Barth & Sohn mit der Firma Hopunion Raiser Scharrer KG. Nach der Übernahme einer weiteren englischen Firma, English Hop Products (EHP), wird 2001 Botanix Ltd. gegründet. Die Geschäfte von Wigan Products und English Hop Products werden von Botanix, die heute eine 100 %-Tochter von Joh. Barth & Sohn ist, fortgeführt.

Im Jahre 2006 wird die Barth-Haas (Beijing) Trade Co. in Peking gegründet. Somit ist die Barth-Haas-Gruppe optimal aufgestellt, um das umfangreichste Produktportfolio der Hopfenbranche auch in China anbieten zu können. Im Jahre 2010 erfolgt der Umzug der Green Diamond Hops (GDH) an einen neuen Standort in Hutubi. GDH verfügt an diesem Standort über eine Pelletanlage sowie modernste Kühllagerhäuser.

Die Sensibilisierung der Öffentlichkeit führt seit den 70er-Jahren - vermehrt jedoch in den 80er-Jahren - zum Aufbau einer in der Industrie beispiellosen Laborkapazität zur Pflanzenschutzmittel-Analytik. Die werkseigenen Labors sind heute in der Lage, alle gängigen Wirkstoffe zu analysieren.

Durch frühzeitige Analyse von Blattproben noch während der Vegetationsphase verfügen wir schon seit mehr als 20 Jahren über ein Frühwarnsystem, das uns hilft, mögliche Probleme im Ansatz zu erkennen und Maßnahmen einzuleiten. Ebenso vertraut wie mit der Rückstandsanalytik sind die Labors der Barth-Haas-Gruppe mit dem Nachweis von Radioaktivität und im notwendigen Umfang von Schwermetallen, Nitrat und Lösungsmittel-Rückständen.

Die Gründung der **Barth Innovations Ltd.** in Paddock Wood erfolgt 2010. Mit Barth Innovations Ltd. ist es möglich, neue Ressourcen zu schaffen, Forschungsaktivitäten zu bündeln und sicherzustellen, dass sich Schlüsselpersonen gezielter Forschung und Entwicklung widmen können. Dies dient der Umsetzung der Mission von Joh. Barth & Sohn, die Einsatzmöglichkeiten von Hopfen beharrlich zu erweitern.

Im gleichen Jahr gründen wir die **Barth-Haas Hops Academy**. Sie bietet Kunden und allen an Hopfen Interessierten Wissensvermittlung durch Workshops und Vorträge rund um das Thema Hopfen an. Sie soll somit ein besseres Verständnis der Komplexität des Hopfens und seines ganzen Potenzials vermitteln.



UNSER GESCHÄFTS- UND WERTEFUNDAMENT

UNSERE MISSION

Hopfen ist unsere Welt. Hopfenprodukte sind für die Brauindustrie von hohem, unersetzlichem Wert. Andere Branchen schätzen die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Hopfen als geschmacksgebende und gesundheitsfördernde Zutaten. Wir sind bestrebt, das Wissen um die Einsatzmöglichkeiten von Hopfen beharrlich zu erweitern und Maßstäbe zu setzen. Unseren Kunden und Lieferanten bieten wir Möglichkeiten, ihre Ziele zu erreichen. Als Mitglied der Barth-Haas-Gruppe haben wir Zugang zu der breitesten Produktpalette der Hopfenwirtschaft und zu den modernsten Produktionsanlagen in den bedeutendsten Anbaugebieten der Welt. Wir leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Rohstoffabsicherung und zum Erfolg unserer Kunden. Durch die weltweite Marktpräsenz der Barth-Haas-Gruppe sind wir ein wertvoller Partner für unsere Lieferanten. Unseren Mitarbeitern bieten wir alle Chancen der beruflichen und persönlichen Weiterentwicklung, wie es nur in einem weltweit tätigen Familienunternehmen möglich ist. Wir sind Barth und Hopfen ist unsere Welt.

UNSERE UNTERNEHMENSWERTE

Kunden und **Lieferanten** sind die Basis unseres Geschäfts. Ein respektvoller und kompetenter Umgang in der Begegnung ist uns eine selbstverständliche Pflicht.

Unsere **Mitarbeiter** fordern und fördern wir. Wir wollen für diese ein attraktiver Arbeitgeber sein und bleiben.

Ökonomischer Erfolg ist das Ergebnis einer konsequenten Leistungsorientierung unserer Mitarbeiter in allen Bereichen des Unternehmens und gemeinsam mit unseren Wertschöpfungspartnern.

Bei all unserem Handeln beachten wir stets die jeweils geltenden individuellen, sozialen und rechtlichen **Normen** sowie **Umwelt-Standards**.

Nachhaltigkeit ist für unser Handeln ein zentraler Wert. Wir schützen aktiv die Umwelt und unterstützen vielfältig die Gesellschaft, in der wir arbeiten und leben.

Wir gestalten als **Familienunternehmen** unsere Zukunft auch in der Verpflichtung gegenüber unseren Vorfahren. Unsere Unternehmenskultur ist ein sichtbarer Ausdruck dieser Verantwortung.

UNSERE UNTERNEHMENSKULTURELLEN LEITWERTE

Unternehmenskulturelle Werte beschreiben die Art und Weise, wie wir als Menschen mit anderen Menschen im Rahmen unserer täglichen Arbeit umgehen. Für Joh. Barth & Sohn haben wir folgende gelebte Prinzipien identifiziert:

Wir arbeiten lösungsorientiert. Wir erkennen Probleme vorausschauend. Als kompetente Mitarbeiter von Joh. Barth & Sohn entwickeln wir durch Eigeninitiative und strukturiertes Handeln jederzeit die richtige Lösung für uns, unsere Kunden und Lieferanten!

Wir handeln verantwortungsbewusst. Wir nehmen unsere Verantwortung gegenüber der Gesellschaft, unseren Kunden, Lieferanten und Kollegen vorbildlich wahr. Besonnenes Handeln in allen Situationen ist unser Grundsatz. Beim Verwirklichen unserer Ziele sind wir umsetzungsstark. Das schaffen wir durch unser selbständiges sowie entscheidungsfreudiges Handeln bei unseren täglichen Aufgaben. Das macht uns gegenüber Kunden und Lieferanten glaubwürdig.

Wir sind teamfähig. Durch hilfsbereiten und respektvollen Umgang mit Kunden, Lieferanten und Kollegen schaffen wir eine Basis dafür, die an uns gestellten Anforderungen durch flexibles Handeln jederzeit zu erfüllen. Wir handeln verlässlich!

Wir sind wertschätzend. Das heißt bei uns, aufgeschlossen zu sein. Dies gilt sowohl für neue Ideen hinsichtlich Arbeitsweisen, Produkten und Technologien als auch im Umgang miteinander. Wir fühlen uns in die Interessen und Bedürfnisse unserer Partner und Kollegen ein und kommunizieren verständlich, so dass wir den daraus folgenden Herausforderungen gewachsen sind. Dadurch sind wir in der Lage, uns und unsere Dienstleistungen zusammen mit unseren Partnern stetig weiter zu entwickeln.





NACHHALTIGKEIT - VERANTWORTUNG FÜR DIE **GESAMTE WERTSCHÖPFUNGSKETTE**

Bedingungen von Umwelt- und Sozialverträglichkeit zu realisieren. Wir sind überzeugt, dass nachhaltiges Wirtschaften zur langfristigen Wertsteigerung unseres Unternehmens beiträgt. Wachstum an sich hat für uns keinen Eigenwert. Was wir anstreben ist nachhaltiges, qualitatives Wachstum.

Unsere strategische Absicht ist: Wir wollen unseren Stakeholdern "Mehrwert" bieten. Wir setzen darauf, unsere Kunden und Lieferanten bestmöglich mit innovativen Produkten und Dienstleistungen auf sehr gutem Preis- und Leistungsniveau zu versorgen, um deren laufend steigenden Anforderungen gerecht zu werden. Neben diesen "Mehrwert"-schaffenden Aktivitäten möchten wir gleichzeitig berechtigte gesellschaftliche Belange unterstützen. Darüber hinaus wollen wir Aspekte der Umwelt berücksichtigen und bei all unserem Tun unseren "ökologischen Fußabdruck" verkleinern.

Nachhaltigkeit heißt für uns, unsere ökonomische Leistung unter den Wir sehen unsere Verantwortung für die Branche aus der Perspektive Nachhaltigkeit darin, Verantwortung über die gesamte Wertschöpfungskette mit zu übernehmen: vom Anbau des Hopfens über dessen Weiterverarbeitung und Lagerung bis hin zur weltweiten Distribution an unsere Kunden.

> Die kontinuierliche Verbesserung unserer Prozesse und Strukturen bei gleichzeitiger Reduktion von Ressourcenverbräuchen und Umweltbelastungen ist elementarer Bestandteil unserer Nachhaltigkeitsbemühungen.

> Seit seinem Bestehen ist es Joh. Barth & Sohn immer wieder gelungen, durch Produkt- und Verfahrensverbesserungen über die gesamte Wertschöpfungskette anerkannte Beiträge zur Weiterentwicklung sowohl der Hopfen- als auch der Brauindustrie zu leisten (siehe Historie "Meilensteine" Seite 7/8).



ÖKOLOGISCHER FUSSABDRUCK - BEGRIFFSERKLÄRUNG

Der ökologische Fußabdruck repräsentiert die Fläche auf der Erde, die notwendig ist, um den Lebensstil und Lebensstandard eines Menschen, einer Organisation, eines Landes (unter Fortführung heutiger Produktionsbedingungen) dauerhaft zu ermöglichen.

Es handelt sich um eine ökologische Messzahl, die die menschliche Nachfrage nach natürlichen Ressourcen mit der Kapazität der Erde vergleicht.

Das schließt Flächen ein, die

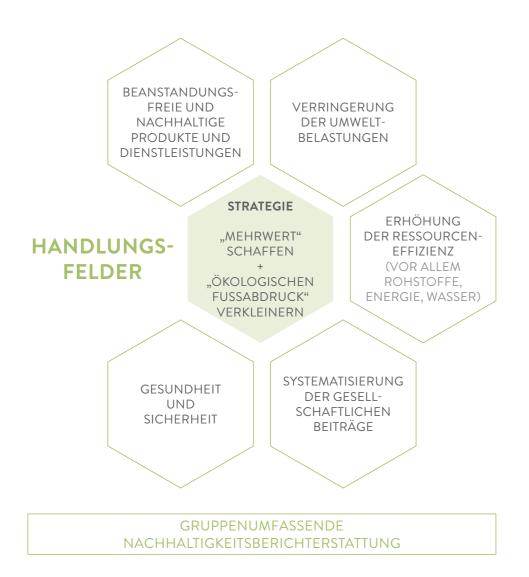
- » zur Produktion seiner Kleidung und Nahrung,
- » zur Bereitstellung von Energie, aber auch
- » zur Entsorgung oder Recycling des von ihm erzeugten Mülls und
- » zur Bindung des durch seine Aktivitäten freigesetzten Kohlendioxids benötigt werden.

Die Werte werden in Hektar pro Betrachtungseinheit (Person, Institution) und Jahr angegeben.





HANDLUNGSFELDER



Wir fokussieren unsere Aktivitäten zur Realisierung der Strategie auf folgende Handlungsfelder. Diese reflektieren auch wesentliche Entwicklungstrends in unserer Branche:

- » Beanstandungsfreie und nachhaltige Produkte und Dienstleistungen
- » Gesundheit und Sicherheit
- » Verringerung der Umweltbelastungen
- » Erhöhung der Effizienz der Einsatzstoffe (Rohstoffe, Energie, Wasser)
- » Ausbau der gesellschaftlichen Beiträge

In all diesen Handlungsfeldern treiben wir mit Projekten und Maßnahmen, Verbesserungen in Produkten, in Technologien und in der Organisation entlang der gesamten Wertschöpfungskette nachhaltiges Wirtschaften voran.

Darüber hinaus verfolgen wir mittelfristig die Einbeziehung aller Unternehmen der Barth-Haas-Gruppe in eine gruppenumfassende Nachhaltigkeitsberichterstattung.

UNSERE ÖKONOMISCHE LEISTUNG (2010/2011)

Die ökonomische Leistung von Joh. Barth & Sohn im Geschäftsjahr 2010/11 ergibt bezüglich der Stakeholder folgendes Bild.

Der größte Teil (64 %) der erbrachten ökonomischen Leistung ging als Materialaufwand an die Rohstofflieferanten (Pflanzer).

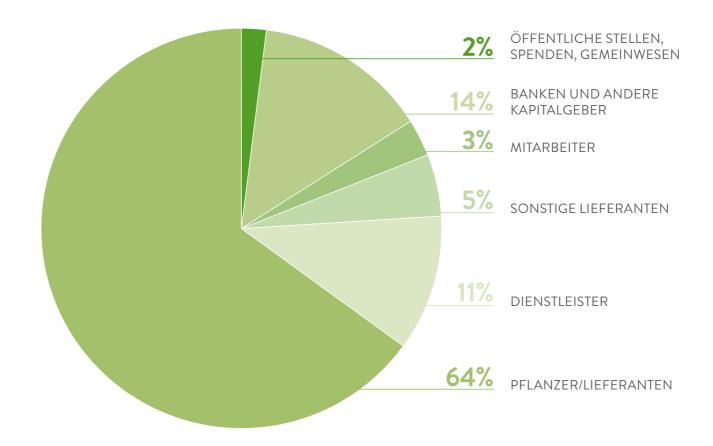
14 % der Unternehmensleistung erhielten die Banken und sonstige Kapitalgeber und 16 % sonstige Lieferanten und Dienstleister (Wertschöpfungspartner).

Von der erzeugten Unternehmensleistung flossen über Löhne, Ge- und Investor den wirtschaftlichen, sozialen und gesellschaftlichen hälter und Altersvorsorge 3 % an die Mitarbeiter sowie 2 % an die Fortschritt an seinen Unternehmensstandorten.

öffentliche Hand und an das Gemein- und Bildungswesen (Beiträge, Sponsorings, Spenden).

Dabei werden Mitarbeiter bei Bedarf gezielt durch fallweise zusätzliche soziale Zuwendungen ebenso unterstützt wie bei deren ehrenamtlichem Engagement für die Gesellschaft. Finanzielle Zuwendungen der öffentlichen Hand, wie z.B. Subventionen, hat Joh. Barth & Sohn im Berichtsjahr nicht erhalten.

Joh. Barth & Sohn fördert somit als lokaler Arbeitgeber, Einkäufer



Rundungen der Zahlen führen bei der Addition zu Abweichungen von 100 %.





MANAGEMENTSYSTEME

Um unsere **Nachhaltigkeitsstrategie** in den einzelnen Handlungsfeldern umzusetzen, bedarf es einer sinnvollen organisatorischen und methodischen Unterstützung.

Auf Basis unseres **Geschäfts- und Wertefundaments** setzen wir hierfür unsere bestehenden **Managementsysteme** ein, die wir hinsichtlich der Nachhaltigkeitsthemen systematisch ertüchtigen.

Zur Sensibilisierung unserer Mitarbeiter für ethische bzw. Nachhaltigkeitsfragen werden wir explizite "Verhaltensrichtlinien" entwickeln, welche die gewünschten Verhaltenserwartungen an die Mitarbeiter verdeutlichen.

Durch Qualitätsaudits und einschlägige Prüfungen im Führungsprozess soll zudem sichergestellt werden, dass sich die Mitarbeiter entsprechend dieser Richtlinien verhalten.

Auch die formale **Organisation** wird auf die Behandlung von Nachhaltigkeitsthemen angepasst:

STRUKTURELL über die Regelung der Zuständigkeiten für die Suche, Auswahl, Behandlung und Wirkungskontrolle der Nachhaltigkeitsthemen

PROZESSUAL über die Durchführung einschlägiger Projekte und die Ausgestaltung der systematischen und regelmäßigen Nachhaltigkeits-Berichterstattung

Joh. Barth & Sohn verfügt über eine Reihe von Managementsystemen, um die Leistung des Unternehmens entsprechend den eigenen Erwartungen und denen der wichtigsten Stakeholder sicherzustellen. Diese Managementsysteme haben sich in unserer langjährigen Unternehmensgeschichte aus den Anforderungen des Umfelds und der verschiedenen Interessensgruppen entwickelt.

Sie dienen als Instrumentarium, das Geschehen im Unternehmen als Reaktion auf Umweltveränderungen verlässlich, qualitativ und effizient zu gestalten. Wir nutzen regelmäßig die Gelegenheit, sie immer wieder an den Anforderungen einer nachhaltigen Unternehmensführung auszurichten.

Dazu gehört die beanstandungsfreie Leistungserstellung verwendungsgerechter Produkte für den Kunden ebenso wie die sichere Rohstoffversorgung und permanente Weiterentwicklung der Talente und Kompetenzen der Mitarbeiter. Im Managementprozess werden die Zielbildungs-, Planungs- und Kontrollinformationen mit den im Risikomanagement erfassten und permanent überwachten (Umwelt-) Ereignissen abgeglichen.

Auch wird das Funktionieren des Zusammenspiels der verschiedenen Managementsysteme im Führungsprozess laufend beobachtet und nicht zuletzt durch das **Qualitätsmanagement–System** im Ganzen sichergestellt.

Die für uns relevanten Nachhaltigkeitsthemen gewinnen wir aus der laufenden Berichterstattung mithilfe der verschiedenen Managementsysteme ebenso wie durch aktive Anregungen seitens aller Stakeholder, vor allem Kunden, Lieferanten und Mitarbeiter, die wir bei den verschiedensten Gelegenheiten sammeln.

Über solche Erkenntnisse und Anregungen wird in der Geschäftsleitung diskutiert und auch entschieden, welche Initiativen verfolgt und in konkreten Projekten umgesetzt werden.



ORGANISATION FÜR NACHHALTIGES **WIRTSCHAFTEN**

Ohne organisatorische Implementierung lässt sich kein dauerhaftes "NACHHALTIGKEITSBEAUFTRAGTE" (NH-B) Nachhaltigkeitsmanagement etablieren. Strukturell sind die Zuständigkeiten für unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten wie folgt verankert: Ein Nachhaltigkeits-Handbuch beschreibt und regelt als Grundlage sämtliche organisatorische Zuständigkeiten und notwendigen Prozesse für alle Nachhaltigkeitsaktivitäten.

GESCHÄFTSLEITUNG

Die Geschäftsleitung von Joh. Barth & Sohn trägt die Gesamtverantwortung für die Nachhaltigkeitspolitik und richtet auch die Geschäftspolitik auf die Anforderungen des nachhaltigen und gesellschaftlich verantwortlichen Wirtschaftens aus.

"NACHHALTIGKEITSBEAUFTRAGTER DER GESCHÄFTSLEITUNG" (NH-L)

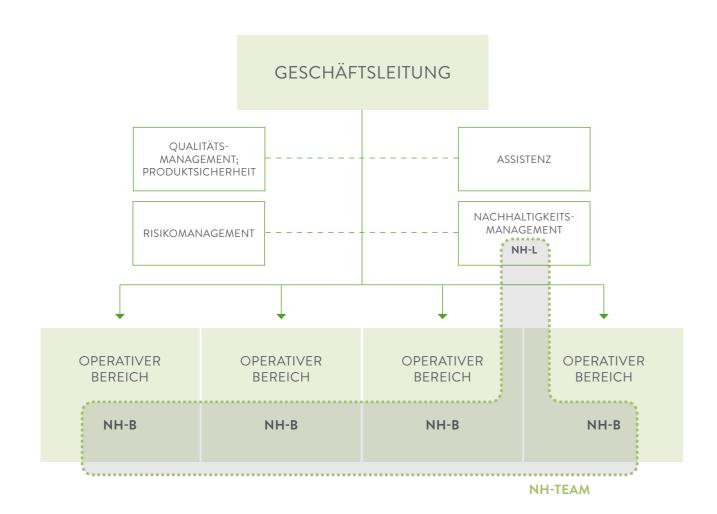
Es ist ein Mitglied der Geschäftsleitung zur Wahrung der anfallenden Aufgaben des Nachhaltigkeitsmanagements delegiert. Dieses führt das Nachhaltigkeitsteam und sorgt dafür, Nachhaltigkeitsziele und -projekte zu initiieren und deren Umsetzung zu überwachen.

Jeder operative Bereich ernennt in Zusammenarbeit mit dem NH-L einen Nachhaltigkeitsbeauftragten (NH-B). Dieser ist verantwortlich für die Umsetzung der im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie durchgeführten Projekte und Maßnahmen im jeweiligen Bereich.

"NACHHALTIGKEITSTEAM" (NH-TEAM)

Unter dem Vorsitz des NH-L steuert das Nachhaltigkeitsteam als zentrales Entscheidungsgremium die (globale) Umsetzung der Joh. Barth & Sohn-Nachhaltigkeitsstrategie. Mitglieder des Nachhaltigkeitsteams sind die NH-B als Vertreter der verschiedenen operativen Bereiche des Unternehmens. Das Nachhaltigkeitsteam koordiniert die (globalen) Aktivitäten in den operativen Unternehmensbereichen, den zentralen Funktionen sowie den regionalen Gesellschaften.

Der NH-L als Leiter des NH-Teams beruft regelmäßige Sitzungen mit den NH-B ein, um Nachhaltigkeitsziele und -projekte zu initiieren und deren Umsetzung zu überwachen. Er berichtet regelmäßig in der Geschäftsleitung über den Status der Projekte und Zielerreichung.





WERTSCHÖPFUNGSKETTE UND LIEFERANTEN

- » WERTSCHÖPFUNGSKETTE
- » VERTRAUENSVOLLE ZUSAMMENARBEIT MIT DEN HOPFENPFLANZERN
- » BARTH-PFLANZER-LERNSYSTEM
- » WERTSCHÖPFUNGSKETTE UND **UMWELTINDIKATOREN**





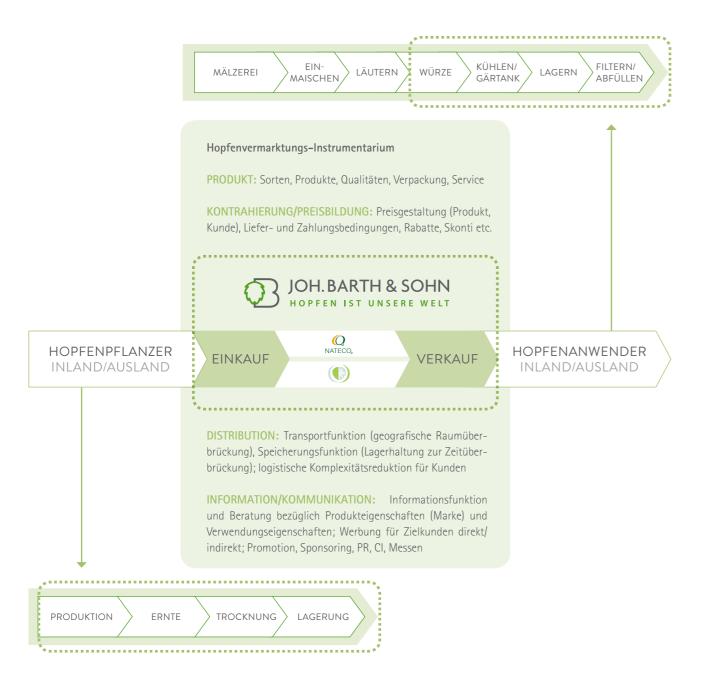
WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Aus der Nachhaltigkeitsperspektive hat Joh. Barth & Sohn als Hopfenvermarkter zwischen Pflanzern und Brauern die Möglichkeit, in der gesamten Wertschöpfungskette über die (Mit-)Gestaltung der einzelnen Geschäftsaktivitäten für den Kunden "Mehrwert" zu schaffen und gleichzeitig den "ökologischen Fußabdruck" der gesamten Wertschöpfungskette zu verringern.

Durch eine strategisch angelegte Zusammenarbeit mit Pflanzern und Kunden ergeben sich aus der Sicht von Joh. Barth & Sohn viele direkte und indirekte Maßnahmen zur Beeinflussung von Nachhaltigkeit, die auch die operativen Tätigkeiten der Hopfenvermarktung unterstützen, ergänzen und verbessern.

Kundenseitig kann neben der Produkt- und Qualitätsgestaltung die logistische **Komplexität** der Rohstoffbeschaffung für den **Kunden** reduziert und zugleich eine bessere **Versorgungssicherheit** mit dem Rohstoff Hopfen gewährleistet werden.

Bei **Pflanzern** vermag Joh. Barth & Sohn unter anderem über das BARTH-Pflanzer-Lernsystem dafür zu sorgen, Nachhaltigkeitsthemen stärker zu berücksichtigen, um somit eine nachhaltige Produktion bei **allen Hopfenpflanzern** sicherzustellen. In allen seinen strategischen und operativen Aktivitäten beachtet Joh. Barth & Sohn die gültigen Umwelt- und Sozialstandards.



JOH. BARTH & SOHN: HOPFENPRODUKTE UND/ODER DIENSTLEISTUNGEN IM HOPFENPRODUKTIONS- UND BRAUPROZESS

VERTRAUENSVOLLE ZUSAMMENARBEIT MIT DEN HOPFENPFLANZERN

Nachhaltigkeit bringt für Joh. Barth & Sohn die Verpflichtung mit sich, entlang der gesamten Wertschöpfungskette gemeinsam mit den Geschäftspartnern verantwortlich zu handeln: Denn je stärker sich das Kunden-Lieferanten-Verhältnis auf primär monetäre Aspekte ausrichtet, umso kurzfristiger und kurzlebiger gestalten sich die Geschäftsbeziehungen. Keine Seite wird sich dann den gegenwärtig stets erforderlichen Mühen unterziehen, die für die Aufrechterhaltung der zukünftigen Wettbewerbsfähigkeit notwendig sind.

Unsere **Einkaufsphilosophie** setzt daher primär auf den Aufbau von **Vertrauen**, auf **kooperative** Beziehungen und auf eine **langfristige** Ausrichtung der Zusammenarbeit mit unseren Pflanzern. Eine solche Haltung ist schon im Ansatz **nachhaltig**.

Nachhaltigkeit im Zusammenhang mit unseren Lieferanten, allen voran den **Pflanzern**, bedeutet für uns, eine langfristige, vertrauensvolle und gut funktionierende **Zusammenarbeit** anzustreben.

Vertrauen und Wettbewerb schließen sich dabei nicht aus. Wenn sich Joh. Barth & Sohn dem Nachhaltigkeitsgedanken verpflichtet, wissen wir nur allzu gut, dass dies unter den heutigen Wettbewerbsbedingungen auch ein ständiger Wettbewerb um die Pflanzer ist, vor allem um diejenigen, die sehr flexibel und mit hoher Eigeninitiative agieren. Daher versuchen wir intensiv, für unsere Lieferanten als Kunde attraktiv zu sein und zu bleiben. Wir streben an, mit unseren Lieferanten gemeinsam als "Wertschöpfungskette" insgesamt besser zu werden und damit den Gesamtwert dieser Wertschöpfungskette zu erhöhen.

Somit ändern sich ein Stück weit die **Spielregeln**. Nicht mehr nur die kurzfristige Orientierung am Preis, sondern die **gemeinsame** nachhaltige Ausschöpfung von Effizienzpotenzialen entlang der gemeinsamen Wertschöpfungskette ist zielführend. Die Auseinandersetzung um die Verteilung des (dann größeren) Kuchens verliert daher langfristig an Härte. Wir sind auch davon überzeugt, dass in unserem internationalen Branchenumfeld nur diejenigen Betriebe überleben werden, die im Sinne eines Gesamtoptimums bereit und fähig sind, sich den zukünftigen Herausforderungen des Wettbewerbs zu stellen.

Aus der Idee des nachhaltigen Wirtschaftens folgt dann auch, dass Unternehmen willens und in der Lage sein müssen, die Übernahme von Verantwortung für ihre Wertschöpfung nachzuweisen. Und das nicht nur, weil einzelne Stakeholder – z. B. Kunden – zunehmend wissen wollen, unter welchen Umwelt-, Arbeits- und Sozialstandards die Produkte und Leistungen erbracht werden, sondern auch, weil kritische, konfrontierende Fragen sehr deutlich aufzeigen, wie es um die Fähigkeit zur Verantwortungsübernahme bestellt ist. Verantwortung und Vertrauen entstehen nur da, wo man sich kennt. Öffnung und Transparenz über heutiges Tun im Betrieb und über zukünftige Vorhaben sind das Gebot der Stunde.

Für die Joh. Barth & Sohn-Einkaufsphilosophie bedeutet dies, das Potenzial und die Wertschöpfungsbedingungen bei seinen Pflanzern zu verstehen und zugleich gute, partnerschaftliche Beziehungen aufzubauen. Joh. Barth & Sohn will diesen Kennenlern- und Wissensprozess in einem systematischen Ansatz vorantreiben: BARTH-Pflanzer-Lernsystem.

BARTH-PFLANZER-LERNSYSTEM

Das BARTH-Pflanzer-Lernsystem ist ein Management-Konzept, das die Verantwortung des Hopfenpflanzers für die Leistungs- und Innovationsfähigkeit der gesamten Wertschöpfungskette betont und damit den Fokus vom Einkaufspreis und weiteren Erlöskomponenten auf nachhaltige Entwicklung der Leistung der Lieferanten verschiebt.

Grundsätzlich ist es das Ziel dieses Konzepts, eine noch engere Bindung mit den strategisch wichtigen Lieferanten und Pflanzern zu schaffen, deren Potenzial weiterzuentwickeln und auch neue Lieferanten für Barth zu gewinnen.

Um die Umsetzung des Nachhaltigkeitsgedankens in der Wertschöpfungskette voranzubringen, müssen Kunden und Lieferanten/Pflanzer gleichzeitig einen Nutzen für sich ableiten können. So wie Joh. Barth & Sohn als Kunde versucht, stets attraktiv für seine Lieferanten zu sein, müssen umgekehrt die Lieferanten ebenfalls offen, flexibel und innovationsorientiert sein. Das Thema Nachhaltigkeit wird somit integraler Bestandteil der Aktivitäten zwischen Barth und seinen Pflanzern. Lernsystem trifft den Sachverhalt insofern sehr gut, weil

Das BARTH-Pflanzer-Lernsystem ist ein Management-Konzept, das sich Joh. Barth & Sohn gemeinsam mit seinen Pflanzern bezüglich die Verantwortung des Hopfenpflanzers für die Leistungs- und Innovationsfähigkeit der gesamten Wertschöpfungskette betont und weiterentwickeln muss.

Für beide Seiten stellen sich entsprechende **Nutzen-Potenziale** erst dann ein, wenn sie in einer nachhaltigen (vertrauens-, verantwortungsvollen und langfristigen) Kunden-Lieferanten-Beziehung stehen, die ihren Ausdruck findet in

- » einem wechselseitig besseren Informationsaustausch in fachlichen Fragen
- » einer effektiveren Abwicklung der Prozesse und Aktivitäten sowie
- » der Vermeidung von Konflikten und damit einhergehenden unnötigen Transaktionen.

Das kann im Einzelnen eine höhere Zufriedenheit von Hopfenpflanzern und Joh. Barth & Sohn bedeuten oder eine Verbesserung der Flexibilität und Geschwindigkeit im Wettbewerb durch engere Abstimmung. Es kann auch infolge eines stärkeren Commitments ("Wir-Gefühls") zur Erhöhung der Innovations- und Investitionsbereitschaft der Hopfenpflanzer kommen.

Weitere konkrete positive Auswirkungen können sein:

- » Verringerung der Komplexitäts- und Transaktionskosten durch
 - » Entschärfung von Konflikten (z. B. bei Qualitätsproblemen, Streitigkeiten usw.),
 - » Vermeidung/Verringerung von Lieferantenwechseln und Vertragsverhandlungen
- » Verbessertes Qualitätsmanagement durch
 - » vertrauensvollen Informationsaustausch und
 - » Beratung der Hopfenpflanzer

Über das BARTH-Pflanzer-Lernsystem werden Lieferanten systematisch kategorisiert und in ihrer Leistung(sfähigkeit) beurteilt, um da-

raufhin gemeinsam Maßnahmen zur Ertüchtigung der Pflanzer im Sinne einer nachhaltigen Orientierung ("Cool Farming") zu ergreifen. Dazu muss das Konzept mit griffigen Instrumenten ausgestattet sein, in denen die Hopfenpflanzer einen Mehrwert für sich erkennen, der nach Möglichkeit auch monetär quantifizierbar sein sollte.

SÄULEN DES BARTH-PFLANZER-LERNSYSTEMS

Das Joh. Barth & Sohn-Lieferantenmanagement ruht auf folgenden zwei Säulen:

- » Typen von Lieferanten
- » Kunden-Lieferanten-Zyklus

TYPEN VON LIEFERANTEN

Grundlage ist eine Kategorisierung der Lieferanten (Hopfenpflanzer). Jeder Pflanzer soll daher anhand seines **gegenwärtigen Umsatzes** und seines **Zukunftspotenzials** eingestuft werden.

Joh. Barth & Sohn arbeitet mit einer Vielzahl an Lieferanten und Pflanzern zusammen, deren Bedeutung für Joh. Barth & Sohn sich anhand ihres Leistungsvermögens und des jeweiligen Umsatzes ablesen lässt.

Daraus ergeben sich unterschiedliche Typen von Hopfenpflanzern:

- » Lieferanten, deren Umsatz mit Joh. Barth & Sohn >x % ihrer Produktion beträgt; Pflanzer mit Umsatz <x % ihrer Produktion
- » Basis- oder Top-Kategorie, wenn das Leistungspotenzial einen definierten Wert m übersteigt.

Anhand dieser beiden Dimensionen lässt sich das gesamte Joh. Barth & Sohn-Lieferantenportfolio darstellen. Beide Dimensionen resultieren aus einer bestimmten Vorschrift, die systematisch und nachvollziehbar weitere Bewertungskriterien berücksichtigt.

POTENZIAL	TOP- PFLANZER	TOP- LIEFERANT
m	BASIS- PFLANZER	BASIS- LIEFERANT
	×	% UMSATZ MIT BARTH

KUNDEN-LIEFERANTEN-ZYKLUS

Es ist das Ziel von Joh. Barth & Sohn, die Qualität seines gesamten Lieferantenportfolios ständig höher zu entwickeln. Wesentlich ist dafür, den jeweiligen Kunden-Lieferanten-Zyklus aktiv zu managen: Von der Identifikation, über die Auswahl und die Entwicklung bis hin zur Trennung werden durch eine Vielzahl regelmäßiger Bewertungsschritte, die Qualität der Leistung und die Qualität ihrer Erstellung analysiert.

Es ist das Ziel, durch geeignete Maßnahmen die Basis-Pflanzer zu Basis-Lieferanten und die Top-Pflanzer sowie die Basis-Lieferanten zu Top-Lieferanten zu entwickeln und auf möglichst hohem Niveau zu halten.

So gesehen bezeichnet das BARTH-Pflanzer-Lernsystem den systematischen Aufbau, die Pflege und das Controlling der Geschäftsbeziehung mit den Pflanzern.





SYSTEMATISCHE LEISTUNGS- UND POTENZIALBEURTEILUNG

Die Beurteilung des Potenzials eines Lieferanten erfolgt anhand verschiedener nachvollziehbarer gewichteter Kriterien, deren Ausprägungen auf einer Skala definiert und in einem Scoring-Modell errechnet werden. Die sogenannte "Lieferantenzahl" wird als Kennzeichnung verwendet und dient der einfachen und schnellen Beschreibung, welcher Lieferantenkategorie der Pflanzer zugeordnet ist.

DIMENSIONEN DER LIEFERANTENBEZIEHUNG

Entscheidend sind die Regelmäßigkeit der Bewertung und die Folgerungen, die sich aus den Feststellungen ergeben. Wesentliche Unterschiede liegen in der Art der Lieferantenbeziehung, deren wesentliche Dimensionen sind:

- » Kompetenz (sachliche Unterstützung, Erfahrungen, Sonderleistungen)
- » Intensität (Interaktionshäufigkeit und -dichte)
- " Gegenseitigkeit
- » Gegenseitigkeit (gemeinsame Interessen, Engagement beider Partner)
- » Anerkennung (persönliche Akzeptanz, Bestätigung, Anerkennung als gleichwertiger Partner)
- » Sympathie (Affinität, persönliche Nähe, "Chemie" der Partner)

MASSNAHMEN DER LIEFERANTENENTWICKLUNG UND -BINDUNG

Lieferantenzahl und die Dimensionen der Lieferantenbeziehung geben erste Hinweise, welches Maßnahmenpaket zur Lieferantenentwicklung zwischen Joh. Barth & Sohn und dem Lieferanten jeweils in Frage kommt.

Joh. Barth & Sohn stellt für seine Lieferanten ein adäquates Bündel von Maßnahmen zusammen, das dem aktuellen Lieferanten-Profil entsprechend ausgearbeitet wird. Das Maßnahmenspektrum ist umfassend und differenziert:

- » Es reicht von diversen Informationsunterstützungspaketen (wie Pflanzerportal im Internet, BARTH-Fax, Pflanzenstands-Fax) über
- » direkte und indirekte **Beratungsunterstützung** (z. B. BARTH-Bewässerungsworkshop) bis hin zu
- » Einräumung von **Sonderkonditionen** und
- » sonstigen **kulturellen** und **sozialen Maßnahmen** (z. B. BARTH-Infoabend).

KONTINUIERLICHE WEITERENTWICKLUNG IN BEZUG AUF NACHHALTIGKEIT

Die systematische Entwicklung und Förderung der verschiedenen Qualitäten unserer Lieferanten über den gesamten Kunden-Lieferanten-Zyklus bedeutet:

- » Leistungsprofile zu erstellen und
- » regelmäßige Beurteilungen der Wirksamkeit der vereinbarten Maßnahmen

Wir sind überzeugt, dass damit auch unser Wertefundament und unsere Standards auf unsere Lieferanten übertragen werden können, um somit deren Bewusstsein für ein nachhaltiges Wirtschaften zu schärfen

Durch regelmäßige **Feedback–Aktivitäten** soll insbesondere die Nachhaltigkeitsthematik stärker Berücksichtigung finden.

Getreu unserem Motto – fordern, fördern und belohnen – ermutigen wir auch unsere Lieferanten dazu, Verantwortung für den Erfolg der gemeinsamen Wertschöpfungskette zu übernehmen, z. B. durch entsprechende Investitionen in nachhaltiges Wirtschaften.

Wir sind überzeugt, dass nur nachhaltig "gesunde Lieferanten" zur partnerschaftlichen Zusammenarbeit fähig sind und damit auch "gesunde Produkte" hervorbringen können.

Die **Barth Hopfen-Akademie** bietet unseren Lieferanten hier zusätzlich Programme und Seminare zur Weiterbildung in Fragen der Technik und Wirtschaft des Hopfens.

Wir beabsichtigen, mit Netzwerkpartnern gemeinsam ein eigenständiges Seminarprogramm: "Nachhaltigkeit für Hopfenpflanzer" zu installieren.

VERFOLGTE ZIELE FÜR DIE NÄCHSTEN JAHRE:

- » Methodik der Messbarkeit und Datenerfassung bezüglich "nachhaltigem Hopfenanbau" erarbeiten bzw. verbessern
- » Interne Datenerfassung und Informationssysteme auf Nachhaltigkeitsanforderungen ausrichten
- » Umfassende Kommunikation der Philosophie
- » Gemeinsame Projekte und Initiativen für Umwelt- und Energieprojekte
- » Seminarprogramm "Nachhaltigkeit für Hopfenflanzer" anbieten

WERTSCHÖPFUNGSKETTE UND **UMWELTINDIKATOREN**

Unsere Geschäftsaktivitäten in der Wertschöpfungskette verursa- UMWELTBELASTUNGEN chen verschiedene Wirkungen durch

- » Entnahme von Ressourcen (Knappheitsproblem) und durch
- » Beseitigung verbrauchter Ressourcen (Belastungsproblem).

ENERGIE- UND RESSOURCENVERBRÄUCHE

Barth & Sohn verursachte Ausmaß in den deutschen Standorten Spezialdienstleister (z. B. Aktenentsorger) entsorgt. wieder. Berücksichtigt sind die direkten Wirkungen, aber auch diejenigen, die sich indirekt aus der Veredelung des Rohstoffes Hopfen in Der unregelmäßig anfallende Computer- bzw. Elektronik-Schrott den Werken ("Dienstleister") ergeben.

Wir haben die ermittelten Verbräuche nach Energieträgern einerseits Im direkten Bereich werden die Abfälle fast ausschließlich durch die und nach den verschiedenen Wirkebenen (direkt und indirekt) über- konventionelle kommunale Entsorgung durch Recycling/Rückgewinsichtlich dargestellt.

Darüber hinaus wurde bei Joh. Barth & Sohn direkt eine Gesamtent- Im indirekten Bereich wurde der entstandene Abfall hauptsächlich nahme an Wasser in Höhe von ca. 3.820 m³ festgestellt. Der durch über Wieder- und Weiterverwendung (z. B. anfallender Hopfentreber die Veredelung (Dienstleister) verursachte Wasserverbrauch lag bei als Futtermittel) und über Recycling/Rückgewinnung durch Spezialca. 2.750 m³.

Umweltbelastende Wirkungen aus der Geschäftstätigkeit von Joh. Barth & Sohn ergeben sich durch Abfälle und durch Emissionen. Das ermittelte Gesamtgewicht des Abfalls beträgt im GJ 2010/11 ca. 5.435 t, davon 5.378 t indirekt verursacht durch die Dienstleister (Veredelungs-Werke).

Ausgewählte Kennzahlen (Umweltindikatoren) geben das von Joh. Es wird ausschließlich durch die kommunale Entsorgung und durch

wurde nicht berücksichtigt.

nung und über die Deponie und sonstige Entsorgung verwertet.

dienstleister behandelt.

gleich. Da hier ausschließlich kommunale Wasserversorgung angesprochen ist, haben wir der Einfachheit halber unterstellt, dass im direkten Bereich alles verbrauchte Abwasser in die kommunale Abwasserentsorgung mit gleicher Höhe zurückfließt.

Im indirekten Bereich lässt sich die Abwassereinleitung durch Messung unmittelbar erfassen. Sie betrug 2.755 m³ im GJ 2010/11. Direkte und indirekte Treibhausgasemissionen und andere wesentliche Luftemissionen (NOx, SOx) wurden nicht berücksichtigt, da Erfassungstechniken noch erarbeitet werden müssen.

Die durch Transport von Produkten, Materialien und Personen verursachten Umweltwirkungen der Berichtsorganisation werden zwar nicht explizit erfasst, unsere Richtlinien gehen aber klar in Richtung Nachhaltigkeit.

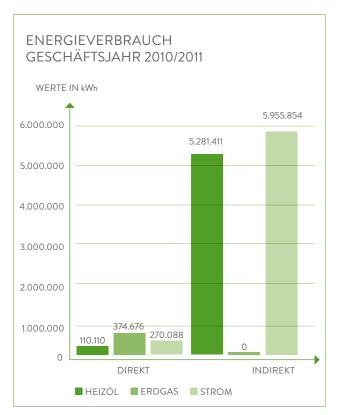
Die Wassereinleitung im direkten und indirekten Bereich ist nahezu So erfolgt der Großteil der Transporte auf dem Land- oder Seeweg, ausstoßintensive Luftfracht wird nur in wenigen Einzelfällen und auf expliziten Kundenwunsch genutzt.

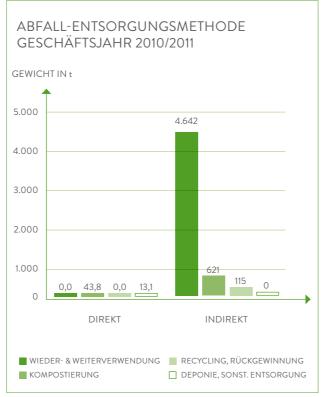
> Der Anteil von Bahntransporten am Landverkehr ist gering. Die meisten Güter werden per LKW transportiert; dies ist oft aus Termingründen erforderlich. Wir streben grundsätzlich an, den Anteil der Bahntransporte in Zukunft zu erhöhen.

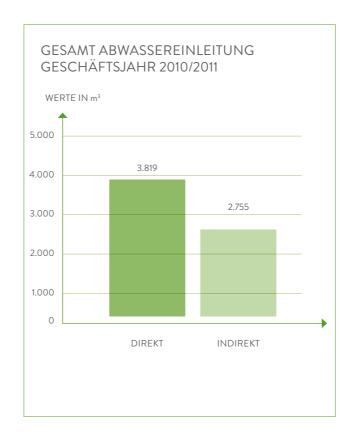
> Ebenso unterstützt Joh. Barth & Sohn seine Mitarbeiter bei der Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel.

> Unsere KFZ-Flotte werden wir auf Nachhaltigkeitskriterien ausrichten, indem wir Anreize für unsere Mitarbeiter schaffen, Fahrzeuge mit geringeren CO₂-Emissionen zu bevorzugen ("green fleet").

Joh. Barth & Sohn hatte keine Bußgelder oder Strafgelder wegen Nichteinhaltung von Rechtsvorschriften im Umweltbereich zu zahlen.











UNSERE "MEHRWERT"-STATEGIE

Explizites Ziel unserer Geschäftsführung ist es, der Value-Proposition-Leader der Branche zu sein, d.h. unseren Kunden das beste Verhältnis aus Preis und Leistung zu bieten. Dabei geht es um deutlich mehr als nur beanstandungsfreien Hopfen abzuliefern: Wir betrachten es als unsere Aufgabe, alles Wissenswerte zum Thema Hopfen zu erforschen und das erlangte Wissen in den Dienst unserer Kunden zu stellen.

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, haben wir in den letzten Jahren zahlreiche Initiativen ergriffen, die sich auf die folgenden drei Säulen stützen:

BEGEISTERUNG FÜR UNSER PRODUKT UND HINGABE FÜR DEN ERFOLG ALLER UNSERER KUNDEN

In enger Zusammenarbeit mit zwei Biersommelier-Weltmeistern und einem Parfümeur entstand "Das große Hopfenaromabuch". Es beschreibt systematisch die Aromacharakteristika der weltweit verfügbaren Hopfensorten und unterstützt unsere Kunden dabei, ihre Produkte interessanter zu gestalten (siehe hierzu Seite 30).

2011 haben wir in Zusammenarbeit mit unseren Partnern bei Botanix Ltd. mit "Simply Hops" einen Webshop installiert, um Kleinund Hausbrauer spezifischer bedienen zu können (siehe hierzu www.simplyhops.co.uk).

INNOVATIONEN UND VERBREITUNG DER ANWENDUNGSMÖG-LICHKEITEN VON HOPFEN

Die Gründung einer dedizierten FEE-Einrichtung unter dem Namen Barth Innovations Ltd. im Jahr 2010 bündelt unsere europäischen Forschungsaktivitäten. Sie verfolgt das Ziel, neue Hopfenprodukte für bekannte und neue Anwendungen zu entwickeln und unsere Kunden in technischen Fragen der Umsetzung zu unterstützen. Unsere bereits 1997 etablierte Forschungsbrauerei ermöglicht es dabei den Kunden, ihre eigenen Kreationen zu testen.

VERBREITUNG DER "HOPFEN-PHILOSOPHIE" ÜBER DIE UNER-SCHÖPFLICHEN EINSATZ- UND WIRKUNGSMÖGLICHKEITEN VON HOPFENINHALTSSTOFFEN

Die Gründung der **Barth–Haas Hops Academy** im Jahr 2010 verfolgt das Ziel, ein besseres Verständnis der Komplexität des Hopfens und

seines ganzen Potenzials zu schaffen. Detailliertes Wissen über die Verwendung und die Wirkung dieser besonderen Brauzutat ermöglicht es dem Brauer, die Prozesseffizienz zu optimieren und einzigartige Qualitätsbiere zu entwickeln.

Die personelle Aufrüstung unserer Abteilung **Technical Sales Services** hat dafür gesorgt, dass permanent Ansprechpartner für unsere Kunden in technischen Fragen bereitstehen; angefangen beim richtigen und effizienten Einsatz unserer Produkte bis hin zur Ausarbeitung ganzer Getränkerezepturen.

Unsere **Nachhaltigkeitsbemühungen** selbst sehen wir als wichtigen Teil unserer **"Mehrwert"–Strategie**.

Diese Strategie ist eingebettet in ein konsequentes und **umfassendes Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagement**, welches sich über die gesamte Wertschöpfungskette vom Hopfenanbau über die Veredelung bis zum Einsatz der Produkte erstreckt.

Für unsere aktuellen Nachhaltigkeitsbemühungen im Bereich "Produkte und Kunden" wollen wir im Folgenden über zwei Schwerpunktthemen näher berichten:

- » Qualität und Produktsicherheit
- » Erarbeitung eines Aromabuches

QUALITÄT IST MEHR ALS EINWANDFREIE WARE

Joh. Barth & Sohn ist ein qualitätsorientiertes Unternehmen, das sich mittels Teamarbeit, innovativer Produktentwicklung und konsequenter Weiterentwicklung für größtmögliche Kundenzufriedenheit einsetzt.

In vielen Situationen in der über 200-jährigen Firmengeschichte hat Joh. Barth & Sohn oft genug unter Beweis gestellt, was es heißt, der Brauindustrie weltweit ein verlässlicher Partner zu sein und auch in kritischen Momenten den hohen, selbst gesetzten Standards treu zu bleiben.

Qualität und Produktsicherheit stehen bei Joh. Barth & Sohn an erster Stelle: Wir garantieren unseren Kunden zu jeder Zeit hochwertige Produkte und Dienstleistungen zu liefern sowie gute und tragbare Lösungen in allen Situationen zu finden – das war in der Vergangenheit so und wird auch in Zukunft so sein.



QUALITÄTSMANAGEMENT-SYSTEM

Durch unser umfassendes Qualitätsmanagementsystem (QMS) stellen wir als Beitrag für höchste Kundenzufriedenheit sicher, dass die Prozesse und Herstellverfahren in unserer Organisation laufend überprüft werden, mit dem Ziel einer dauerhaften Verbesserung der Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen.

Das **QMS** beschreibt die Methodik und liefert das Handwerkszeug, nach dem unsere Mitarbeiter ihre individuellen Verfahren zur Sicherung und Verbesserung der Qualität ausrichten. Alle erforderlichen Dokumente und Anweisungen sind für jeden Mitarbeiter jederzeit im Intranet abrufbar.

Im Rahmen unseres Anspruchs, sichere und erstklassige Hopfenprodukte anzubieten, hat Joh. Barth & Sohn an allen Unternehmensstandorten HACCP-Programme (Hazard Analysis and Critical Control Points, d.h. Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte) entwickelt und eingeführt. HACCP ist ein international anerkanntes Managementsystem, das auf die Prävention lebensmittelbedingter Sicherheitsprobleme ausgerichtet ist.

Das QMS von Joh. Barth & Sohn umfasst neben den ISO-Richtlinien auch die internationalen HACCP-Richtlinien, um eine kontinuierliche Verbesserung hinsichtlich Qualität und Sicherheit zu gewährleisten. Beide Systeme, QM und HACCP, spielen eine sehr wichtige Rolle in unserem kontinuierlichen Verbesserungsprozess.

Seit 2006 ist HACCP auch integraler Teil unseres ISO 9001 QM-Systems und damit einer regelmäßigen Kontrolle und Zertifizierung unterworfen.

Bei der Entwicklung unseres HACCP-Programms wurden alle Aspekte der Produktion untersucht, von der Rohmaterialbeschaffung bis hin zu Lagerung und Vertrieb des Endprodukts.

Es wurde ermittelt, ob ein Hopfenprodukt einem natürlichen oder prozessinduzierten Sicherheitsrisiko unterliegt. Sicherheitsrisiken können z. B. biologische (vor allem mikrobiologische), chemische und/oder physische Eigenschaften eines Produkts sein, die beim Endverbraucher potenziell zu Verletzungen oder Krankheiten führen können

Mit Hilfe von HACCP werden bestehende oder potenzielle Risiken identifiziert und ein System eingeführt, um das Gefährdungsrisiko des Endprodukts zu reduzieren.

Die Entwicklung und Durchführung des HACCP-Programms ist lediglich ein Aspekt des kontinuierlichen Engagements von Joh. Barth & Sohn mit dem Ziel, den Kunden sichere und qualitativ hochwertige Hopfenprodukte zu liefern.

QUALITÄT ALS WICHTIGES ELEMENT IN DER SUPPLY-CHAIN

Unsere in den letzten zwei Jahrzehnten gesammelten Erfahrungen mit dem QMS und die von Kunden durchgeführten Audits zeigen, dass wir grundsätzlich ohne Beanstandungen arbeiten und zugleich durch viele Verbesserungsmaßnahmen hinsichtlich Produkt- und Abwicklungs-Know-how ständig an den Themen Nachhaltigkeit (z. B. Reduktion der Umwelt-Belastungen und Produktsicherheit) positiv gewürdigt werden.

Das QMS wird von allen Abteilungen bei Joh. Barth & Sohn unterstützt. Die Qualität unserer Rohstoffe und Produkte wird vom Hopfengarten bis zum Eintreffen in der Brauerei überwacht. Unsere Organisation sorgt dabei für einen effizienten Prozessablauf.

Auch wenn Hopfen unter den landwirtschaftlichen Kulturen seit jeher ein Vorreiter in Sachen Qualität, insbesondere bei der Rückverfolgbarkeit und umfassenden Kontrolle war, gibt es nach wie vor Verbesserungspotenzial.

Landwirtschaftliche Produkte sind während der Vegetationsphase Umwelteinflüssen ausgesetzt. Daraus können Kontaminationen resultieren.

Obwohl Hopfen bei Joh. Barth & Sohn schon seit vielen Jahren regelmäßig und intensiv auf Pestizidrückstände untersucht wird, haben wir den Umfang dieser Kontrollen und damit unseren Qualitätsanspruch mit unserem neuen Produktsicherheitskonzept noch einmal



QUALITÄTSZERTIFIKATE

Unser hoher Qualitätsanspruch dokumentiert sich durch verschiedenste Qualitätszertifizierungen bei Joh. Barth & Sohn und in der gesamten Barth-Haas-Gruppe.

ISO 9001:2008 ZERTIFIKATE FÜR JOH. BARTH & SOHN SOWIE WELTWEIT FÜR ALLE VERARBEITUNGSWERKE

- » Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG
- » NATECO, GmbH & Co. KG
- » Hopfenveredlung St. Johann GmbH & Co. KG
- » Botanix Ltd.
- » John I. Haas, Inc.
- » Hop Products Australia
- » Xinjiang Green Diamond Hops Co., Ltd.
- » Gansu Tianma Hops Co., Ltd.

ISO 14001:2004 UMWELTMANAGEMENT-ZERTIFIKATE

- » NATECO, GmbH & Co. KG
- » Hopfenveredlung St. Johann GmbH & Co. KG
- » John I. Haas, Inc. (inkl. BetaTec Hop Products)
- » Xinjiang Green Diamond Hops Co., Ltd.
- » Gansu Tianma Hops Co., Ltd.

BIO-ZERTIFIKATE

- » Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG
- » Hopfenveredlung St. Johann GmbH & Co. KG
- » John I. Haas, Inc.

KOSHER-ZERTIFIKATE

- » NATECO, GmbH & Co. KG
- » Hopfenveredlung St. Johann GmbH & Co. KG
- » Botanix Ltd.
- » John I. Haas, Inc.

PRODUKTSICHERHEITS-KONZEPT

"Mehrwert schaffen" durch "Barth-Hopfen mit Prüfgarantie"

Mithilfe unseres speziell entwickelten "Barth Sicherheitskonzepts" mit integriertem Frühwarnsystem zur lückenlosen Überwachung der von uns vermarkteten Hopfen bieten wir unseren Pflanzern und Kunden maximale Transparenz für eine bestmögliche "Reinheit des Honfens"

"Barth-Hopfen als Imagefaktor"

Das "Barth-Prüfsiegel" bietet unseren Kunden und Lieferanten einen Hopfen mit Prüfgarantie. Damit sind sie mit Barth-Hopfen auf der sicheren Seite.

Die lückenlose Überwachung auf mögliche Rückstände von Pflanzenschutzmitteln stellt sicher, dass nur Hopfen in Umlauf gebracht wird, der sowohl rechtliche als auch Kundenanforderungen erfüllt. Damit werden Absatz- und Haftungsprobleme sowohl für Pflanzer als auch für den Kunden minimiert.

Sollte es dennoch zu Problemen kommen, erkennen wir diese durch gezielte Maßnahmen schnell und garantieren so Sicherheit für alle Seiten. Durch die lückenlose Chargendokumentation in unserem IT–System lassen sich zügig Behebungsmaßnahmen durchführen.

Der Schaden im Markt, bei den Kunden und Pflanzern hält sich durch die schnelle Unterstützung seitens Joh. Barth & Sohn in sehr engen Grenzen.

UNSER "FRÜHWARNSYSTEM" ERKENNT VORHER, WAS DEM HOPFEN FEHLT

Mit dem "Barth-Blattprogramm" wird der Hopfen schon vor der Ernte auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände getestet.

Die enge Zusammenarbeit und der Informationsaustausch mit den Pflanzern sowie die gezielte Beratung durch unsere kompetenten Einkaufsexperten lassen frühzeitige Prognosen zu.

Bei der regelmäßigen "Barth-Hopfenrundfahrt" zu ausgewählten Hopfengärten in allen europäischen Anbaugebieten werden Befallsituationen beobachtet, dokumentiert und entsprechende Maßnahmen abgeleitet.



* Die Barth Garantie bezieht sich darauf, dass Barth ihre Hopfen und Hopfenprodukte einer umfangreichen Qualitätsprüfung und Wirkstoffanalyse unterzieht, nicht aber auf die 100%ige Reinheit dieser Produkte. Die Einzelheiten des Prüfprogramms können unter www.barthhaasgroup.com eingesehen

EIN AKTUELLES BEISPIEL

Wie zuverlässig das Barth-Produktsicherheitskonzept funktioniert, zeigt ein Fall aus der jüngsten Vergangenheit.

FRÜHJAHR 2010	Extremer Peronospora-Infektionsdruck in der Hallertau.
JUNI 2010	Gerüchte über Einsatz nicht zugelassener Fungizide verbreiten sich unter den Hopfenpflanzern in der Hallertau.
02.06.2010	Das Hopfenforschungsinstitut in Hüll warnt im Hopfenringfax eindringlich vor dem Einsatz solcher Mittel.
JULI 2010	Joh. Barth & Sohn beschließt, den verdächtigen Wirkstoff in das reguläre Screening-Programm aufzunehmen.
OKTOBER 2010	In einer Blattprobe aus dem Joh. Barth & Sohn-Frühwarnsystem werden Spuren des Wirkstoffs gefunden.
NOVEMBER 2010	Der Wirkstoff wird in einem Joh. Barth & Sohn-Mischmuster entdeckt.
09.12.2010	Joh. Barth & Sohn informiert die Mitglieder der firmenübergreifenden Arbeitsgruppe Hopfenanalyse (AHA) über die ersten Erkenntnisse.
JANUAR 2011	Joh. Barth & Sohn beschließt, alle Produkte aus Ernte 2010 – ausgeliefert oder nicht – sowie alle noch nicht verarbeiteten Rohhopfen auf den verdächtigen Wirkstoff analysieren zu lassen. Der Joh. Barth & Sohn-Krisenmanagementplan wird angepasst und alle notwendigen Maßnahmen sofort umgesetzt.
MÄRZ 2011	Alle Joh. Barth & Sohn-Produkte sind auf den verdächtigen Wirkstoff analysiert. Belastete Chargen sind zurückgeholt bzw. gesperrt worden. Neue Verarbeitungschargen werden ab sofort ausschließlich aus bereits analysierten Rohhopfenpartien hergestellt.



DAS UMFANGREICHSTE PRÜFPROGRAMM DER BRANCHE

Alle von uns bezogenen Hopfen und Hopfenprodukte werden in einer standardisierten Form zu Mischmustern zusammengefasst und zu 100 % analysiert. Details zur schematischen Vorgehensweise und zum definierten Wirkstoffspektrum können auf der Barth-Website eingesehen werden.

Erst nach Vorliegen der Analysenergebnisse wird der Hopfen zur Verarbeitung und Vermarktung freigegeben.

RÜCKVERFOLGBARKEIT JEDER HOPFEN- UND PRODUKTPARTIE

Unser IT-System speichert alle Daten und erlaubt eine korrekte Zuordnung der Hopfen zu den Kundenanforderungen. So können die in einer Produktcharge enthaltenen Pflanzerpartien problemlos rückverfolgt werden.

Rückstellmuster aller Hopfen- und Produktpartien werden mindestens fünf Jahre lang aufbewahrt. Der Pflanzenschutzbogen wurde von Joh. Barth & Sohn entwickelt und hat sich als Standard in der deutschen Hopfenwirtschaft etabliert.

Der von Joh. Barth & Sohn eingeführte Pflanzenschutzkalender erhöht die Zuverlässigkeit und Vollständigkeit der dokumentierten Pflanzenschutzmaßnahmen exklusiv für unsere Lieferanten und Kunden.

All diese Qualitätsmaßnahmen haben ihren Preis. Wir bei Joh. Barth & Sohn sind der Meinung, dass die Sicherheit und Zuverlässigkeit unserer Produkte einen so hohen Stellenwert haben, dass diese Ausgaben gerechtfertigt sind. Durch Vermeidung von Rückrufaktionen, Produktionsunterbrechungen, Imageschäden und durch eine höhere Sicherheit und Transparenz kommen diese Aufwendungen indirekt auch wieder unseren Lieferanten und Kunden zugute.

JOH. BARTH & SOHN-PRODUKTSICHERHEITS-KONZEPT UND PFLANZER

Unsere Maßnahmen sind nicht nur sehr gut geeignet, Schadensfälle frühzeitig aufzudecken, sie sorgen auch dafür, die nachhaltige Produktion bei unseren Lieferanten sicherzustellen und Schadensfälle zu vermeiden.

RELEVANTE, ZU BEACHTENDE NORMEN

Joh. Barth & Sohn unterliegt für seine Produkte und Dienstleistungen einer Reihe von Gesetzesvorschriften und Verordnungen, die der Sicherheit des Verbrauchers dienen.

Die Erbringung der Informationspflichten ist ohne Beanstandung. Das belegen die Qualitätsaudits durch Kunden ebenso wie nicht verhängte Bußgelder.

Ein Auszug der **Normen** und **Vorschriften**, die für Joh. Barth & Sohn maßgeblich sind.

NORMEN

EU-Verordnung (EG) Nr. 1107/2009: Legt u. a. alle Wirkstoffe fest, die in Pflanzenschutzmitteln enthalten sein dürfen, die in den Mitgliedsstaaten zugelassen werden sollen; ist Grundlage für deutsches Pflanzenschutzgesetz (PflSchG)

EU-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung): verlangt u. a. komplette Rückverfolgbarkeit (vor- und nachgelagert) in der Lebensmittelproduktion

EU-Verordnung (EG) Nr. 396/2005: Harmonisierte Liste von Höchstmengen für alle Lebensmittel und alle Wirkstoffe

EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004: Lebensmittelhygiene-VO (HACCP etc.)

EU-Verordnung (EG) Nr. 1935/2004: Lebensmittelverpackungen

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB): regelt Kennzeichnungspflicht, Hygienevorschriften, Lebensmittelüberwachung u. a.

US Federal Insecticide, Fungicide and Rodenticide Act (FIFRA): regelt Pestizidzulassungen in den USA

US Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C Act): legt Rückstandshöchstmengen für Lebensmittel (inkl. Hopfen) fest

Japanese Food Sanitation Law: enthält eine Positivliste mit Rückstandshöchstmengen für Lebensmittel (inkl. Hopfen)

FEEDBACKSYSTEME

Joh. Barth & Sohn führt regelmäßig alle zwei Jahre eine internetbasierte Kundenzufriedenheitsbefragung durch. Diese dient vor allem dazu, Hinweise auf mögliche Verbesserungspotenziale zu sammeln und dadurch unseren Kundenservice weiter zu verbessern.

Über die Ergebnisse der Kundenbefragung 2012 werden wir im nächsten Nachhaltigkeitsbericht ausführlich informieren.

QUALITÄT UND INNOVATION

Ein wichtiger Antrieb für Joh. Barth & Sohn ist es, für unsere und sich im Wettbewerb um ihre Kunden differenzieren können. Kunden "Mehrwert" zu schaffen.

Durch intensive Bemühungen, das Wissen über den Rohstoff Hopfen zu verbessern und zu erweitern, wollen wir dazu beitragen, dass Brauereien mithilfe des Hopfeneinsatzes ihre Produkte verbessern

Eine Möglichkeit hierzu ist das von Joh. Barth & Sohn herausgegebene Hopfenaromabuch. Mit dessen Hilfe können Brauer auf natürliche Weise innovative Biere mit neuartigen Geschmacks- und Aromaeigenschaften anbieten, wie es bislang noch nicht möglich war.

HOPFENAROMABUCH

Kein Rohstoff beim Brauen hat so viel Einfluss auf Aroma, Geschmack und Bittere eines Bieres wie Hopfen. Und kein Rohstoff hat so viele Aromen wie Hopfen.

In den letzten Jahren ist die Zahl der Brauer gestiegen, die den Hopfen neu entdecken wollen, um ihr Bier besser differenzieren zu können. Sie wollen nicht nur den Alpha- oder Ölgehalt wissen, sind nicht alleine an technischen Werten interessiert, nein, sie wollen wissen, wie der Hopfen riecht, welche Aromen er hat und wie sich diese Aromen eventuell auf das fertige Bier auswirken.

Joh. Barth & Sohn, als führender Dienstleister rund um den Hopfen, hat daher in enger Zusammenarbeit mit zwei Biersommelier-Weltmeistern und einem Parfümeur die Aromen der wichtigsten Hopfensorten aufgeschlüsselt und detailliert beschrieben.

Jede Hopfensorte hat ihre eigene Aromazusammensetzung und jede Hopfensorte verändert den Geschmack eines Bieres. Natürlich ist das originäre Hopfenaroma nur ein Anhaltspunkt, aber wer die Hopfenaromen und ihre Wirkungen kennt, der kann auch seine Kunden für differenzierte Biere begeistern.

Entdecken Sie den Hopfen und seine unvergleichlichen Aromen im Interesse des Bieres und im Interesse Ihrer Kunden!

Das große Hopfenaromabuch - ein Geschmacksleitfaden - Volume 1

Detailliert werden im Großen Hopfenaromabuch die einzigartigen Aromen von 48 Hopfensorten aus den Vereinigten Staaten, Australien und Europa beschrieben.





MITARBEITER

- » HERAUSFORDERUNGEN FÜR DAS PERSONALMANAGEMENT
- » WETTBEWERB UM BESTE TALENTE
- » INTEGRATION ÄLTERER MITARBEITER
- » KONTINUIERLICHE WEITER-ENTWICKLUNG DER MITARBEITER
- » SYSTHEMATISCHE POTENZIAL-UND LEISTUNGSBEURTEILUNG
- » LEISTUNGSGERECHTE VERGÜTUNG
- » VEREINBARKEIT VON FAMILIE UND BERUF
- » GESUNDE MITARBEITER
- » STÄRKUNG DES BEWUSSTSEINS FÜR NACHHALTIGKEIT
- » SOZIALE KENNZAHLEN



HERAUSFORDERUNGEN FÜR DAS PERSONALMANAGEMENT

Lieferanten und Kunden von Joh. Barth & Sohn sind in vielen Ländern aktiv. Deren Ansprüche und kulturellen Unterschiede stellen höchste Anforderungen an unser Leistungsvermögen.

Internationalität und (kulturelle) Vielfalt erfordern eine tragfähige **Vision** und aktiv gelebte Unternehmenswerte als weltweit verbindendes Element. Unsere seit dem Jahr 2010 neu definierte **Vision** und die weiterentwickelten **Werte** sollen dazu beitragen, bei Joh. Barth & Sohn eine leistungsorientierte nachhaltige Kultur zu etablieren. [Wertefundament Seite 9].

Unsere kulturellen Werte – Lösungsorientierung, Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Wertschätzung – bilden eine verlässliche Basis für die weltweite produktive Zusammenarbeit untereinander und mit unseren Geschäftspartnern.

Unsere Kultur fördert zugleich Unternehmergeist, Eigenverantwortung, belohnt persönliche Bestleistungen und basiert dabei auf Fairness und Teamgeist.

Unsere kulturellen Werte sind somit nicht nur eine wesentliche Grundlage dafür, unsere Mission im Wettbewerb zu erfüllen, sondern zugleich eine wichtige Orientierungshilfe für unsere Mitarbeiter. Für die Durchdringung der Organisation mit den Werten zeichnet unser Personalmanagement verantwortlich – mit all seinen Aktivitäten: beginnend mit der Mitarbeitergewinnung, über Mitarbeiterbindung sowie Aus- und Weiterbildung bis hin zu Themen wie Leistungsbewertung, Vergütung, Vielfalt und Gesundheitsmanagement. Die Herausforderungen der Zukunft im Bereich Mitarbeiter bezüglich Nachhaltigkeit sehen wir vor allem in folgenden personalpolitischen Zielen gegeben:





WETTBEWERB UM DIE BESTEN TALENTE

Wir versuchen als **Arbeitgeber** attraktiv für Mitarbeiter zu sein. Unser internationales Geschäftsumfeld erfordert Menschen, die sehr flexibel und mit hoher Eigeninitiative agieren. Wir suchen Talente, die auch im permanenten Wandel erfolgreich sind und diesen proaktiv

Joh. Barth & Sohn investiert frühzeitig in seine **Nachwuchskräfte**. Wir haben ein Netzwerk zu einschlägigen Hochschulen und Zusammenarbeit mit Professoren etabliert. Wir bieten **Studenten** mit

Praktikumsplätzen die Möglichkeit, ihr Können im Rahmen von Seminar- und Abschlussarbeiten in der Praxis unter Beweis zu stellen. Wir lernen zugleich hoch qualifizierte und motivierte Talente kennen und können sie frühzeitig an unser Unternehmen binden. [Barth-Haas Grants Seite 44]

Joh. Barth & Sohn bildet darüber hinaus **Groß- und Außenhan-delskaufleute** aus und fördert die berufliche Weiterentwicklung der Mitarbeiter unter anderem in Richtung Fach- und Betriebswirte als berufsbegleitende Ausbildung.

INTEGRATION ÄLTERER MITARBEITER

Junge Talente sind eine Seite, die andere ist, wie man zukünftig mit den aufgrund der demographischen Entwicklung zu erwartenden älteren Mitarbeitern umgehen muss.

Herrschte angesichts früherer "Jugendwahn"-Ideen in der Wirtschaft oftmals die Meinung vor, ältere Mitarbeiter (50 plus) möglichst früh auf Raten und nicht selten auf Kosten der Sozialversicherungssysteme mangels Wille zur Weiterbildung oder wegen reduzierter intellektueller und physischer Leistungsfähigkeit und fehlender Anpassungsfähigkeit in den oft frühzeitigen Ruhestand zu schicken, sieht dies heute aufgrund der gemachten Erfahrungen anders aus.

Bei Joh. Barth & Sohn bedarf es keiner gesonderten personalpolitischen Neuerungen zur Integration älterer Mitarbeiter, gleichwohl ändern sich aber Schwerpunkte.

Themen wie die Gesundheitsförderung zum möglichst langen Erhalt der individuellen Leistungsfähigkeit und eine flexible Arbeitszeitgestaltung werden noch mehr Aufmerksamkeit bekommen müssen.

Denn nur so kann es uns gelingen, das hohe Erfahrungswissen, ein erhöhtes Qualitätsbewusstsein, Arbeitgeberloyalität, ein hohes Maß an Urteilsvermögen und Übernahme von Verantwortung seitens älterer Mitarbeiter zielführend zu berücksichtigen.

KONTINUIERLICHE WEITERENTWICKLUNG **DER MITARBEITER**

Die systematische Entwicklung und Förderung der verschiedenen Talente und Fähigkeiten unserer Mitarbeiter – in welcher Altersstufe auch immer - ist eine wesentliche Voraussetzung für die Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen – und damit für unseren unternehmerischen Erfolg.

Neun Nationalitäten arbeiten in zwölf Sprachen am Erfolg von Joh. Barth & Sohn. Aus diesem Grund investieren wir in Wissen, Kreativität und soziale Kompetenz unserer Mitarbeiter.

Joh. Barth & Sohn stellt seinen Mitarbeitern interne und externe Weiterbildungsangebote und Schulungsprogramme für die gezielte berufliche Entwicklung und für ein lebenslanges Lernen zur Verfügung.

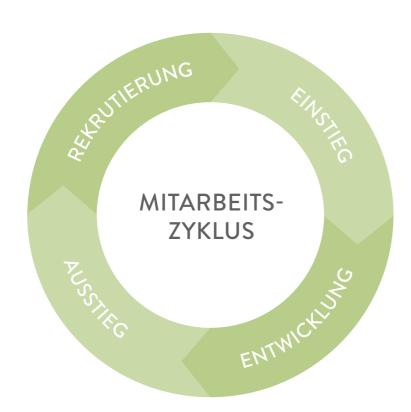
Unsere Weiterbildungsangebote reichen von (Führungs-) Seminaren über internationale Forschungs- und Entwicklungs-Meetings für unsere Produktentwickler bis hin zu Workshops zur Finanzberichterstattung gemäß internationalen Standards.

Andere Beispiele sind regelmäßige Schulungen für unseren Einkaufsund Vertriebsstab zur Vertiefung seiner Kenntnisse zur Nachhaltigkeit von Joh. Barth & Sohn-Produkten.

Jeder unserer Mitarbeiter verbringt im Durchschnitt etwa zwei Tage pro Jahr mit der Teilnahme an Seminaren zur Förderung seiner beruflichen und persönlichen Entwicklung mit dem Ziel, weitere und vertiefte Kenntnisse zu erwerben.

Die Barth-Haas Hops Academy bietet Kunden und auch Mitarbeitern die Möglichkeit, sich fachlich in Fragen der Technik und Wirtschaft des Hopfens weiterzubilden.

Unser Bemühen ist stets darauf ausgerichtet, unseren Mitarbeitern über die gesamte Zeit (Mitarbeits-Zyklus) ihrer Mitarbeit bei Joh. Barth & Sohn – von Rekrutierung, über Einstieg und Entwicklung bis hin zum Ausstieg individuell und gerecht eine adäquate Unterstüt-





ARTEN VON SCHULUNGSMASSNAHMEN

Voraussetzung zur Erhaltung und ständigen Verbesserung der Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen ist die Sicherung der fachlichen Qualifikation unserer Mitarbeiter. Hierzu sind Schulungen notwendig, um das erforderliche Fachwissen zu vermitteln sowie die Qualitätsziele und abteilungsübergreifenden Zusammenhänge zu begreifen.

Die Mitarbeiter nehmen regelmäßig an Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen teil. Grundlage hierfür sind von den Vorgesetzten zusammen mit der Personalabteilung erarbeitete Schulungspläne für jeden einzelnen Arbeitsplatz. Art und Inhalt der Schulungen sind auf die speziellen Anforderungen des Arbeitsplatzes abgestimmt und werden beim jährlichen Personalgespräch angepasst. In den Kompetenzprofilen der Mitarbeiter ist festgelegt, welcher Ausbildungsstand notwendig ist, damit der Arbeitsplatz ausgefüllt werden kann.

Die Qualifikation unserer Mitarbeiter wird sowohl durch externe als auch durch interne Schulungsmaßnahmen gefördert.

Der Schwerpunkt der von uns durchgeführten Schulungen liegt in der Vermittlung und Erweiterung branchenbezogener und firmeninterner Kenntnisse, wie z. B.

- » Produkt- und verarbeitungsspezifische Fortbildungsseminare in Zusammenarbeit mit unseren Verarbeitungswerken zur Optimierung der Kundenbetreuung
- » Durchführung von regelmäßigen, abteilungsinternen oder abteilungsübergreifenden Gesprächsrunden (Jours Fixes, Projektteams, Arbeitsgruppen). Sie dienen dem Erfahrungs- und Informationsaustausch und unterstützen die Koordinierung der Einzelaufgaben bei der Lösung komplexer Problemfälle
- » Unterrichtung der Mitarbeiter über organisatorische und das QM-System betreffende Veränderungen (Außendienst- und Einkäufer-Informationen, Umläufe)
- » Speziell auf Joh. Barth & Sohn abgestimmte EDV-Schulungen durch die hauseigene EDV-Abteilung
- » Informationen über das aktuelle Marktgeschehen (Fachzeitschriften, wöchentliche Pflanzenstandsberichte über die heranwachsen-
- » Im Bereich Downstream-Produkte spezielle Informationsveranstaltungen für den Verkauf durch den Technical Sales Support

Für allgemeine Fortbildungsmaßnahmen wie beispielsweise Sprachkurse werden dagegen überwiegend externe Bildungsinstitute eingeschaltet.

SYSTEMATISCHE POTENZIAL- UND LEISTUNGSBEURTEILUNG

Die kontinuierliche Entwicklung von Kompetenzen und persönlichen rien beurteilt. Basis hierfür sind Stellenbeschreibungen und Anfor-Fähigkeiten ist eine Sache. Es gilt, diese auch systematisch zu betreiben. Eines der wichtigsten Instrumente innerhalb des Management-Prozesses für unsere Führungskräfte und Mitarbeiter ist daher die IT-gestützte systematische Potenzial- und Leistungsbeurteilung. Sie ist zugleich Basis für die leistungsorientierte Vergütung.

ELEMENTE DER LEISTUNGS- UND POTENZIALBEURTEILUNG

- » Stellenbeschreibungen/-bewertung
- » Kompetenz- und Eignungsprofile
- » Anforderungsprofile (fachliche, soziale, Führungs- und Schlüsselqualifikation)
- » Leistungsbeurteilung und Entgelt
- » Feedback: Mitarbeitergespräche und -befragung, Patenschaftsund Mentorenkonzept

MASSNAHMEN ZUR ENTWICKLUNGS- UND KARRIEREPLANUNG

- » Kompetenzförderung "on the job" durch Job-Rotation, Job-Enlargement, Job-Enrichment und Projektarbeit
- » Systematische Aus- und Weiterbildung

Regelmäßig werden für alle Mitarbeiter Leistungsanforderungen und Leistungsergebnisse anhand transparenter, nachvollziehbarer Kritederungsprofile.

Explizit beurteilt werden neben Fach- und Problemlösungskompetenz gleichrangig Führungs-, Sozial- und Verantwortungskompetenz.

Die Mitarbeiterbeurteilung erfolgt in vertraulichen Feedback-Gesprächen auf Basis der im Beurteilungszeitraum erbrachten Leistungen durch Vertreter der Fach- und Personalabteilung. Unsere Mitarbeiter können so genauestens erkennen, was von ihnen erwartet wird, worin ihre Stärken und Schwächen liegen und wo noch Entwicklungsbedarf besteht.

Solche Feedbackgespräche dienen nicht nur der Würdigung der individuellen Leistung, sondern erleichtern auch berufliche und persönliche Weiterentwicklung und somit eine gezielte und langfristige Karriereplanung.

Individuelle Personalentwicklungspläne beschreiben zum Beispiel Fortbildungsmaßnahmen am Arbeitsplatz, Seminare und Aufgabenerweiterung, die Vorbereitung auf zukünftige Anforderungen und die Übernahme von Führungsaufgaben.

Sämtliche Gespräche, Aktivitäten und Maßnahmen werden schriftlich dokumentiert und in geeigneten zeitlichen Abständen überprüft.

Die regelmäßig stattfindenden Bewertungen basieren auf einer international anerkannten, systematischen und konsistenten Methodik, der sich alle Mitarbeiter und Führungskräfte unterziehen müssen.

LEISTUNGSGERECHTE VERGÜTUNG

Wir bieten unseren **Mitarbeitern** sichere Arbeitsbedingungen, eine mittelstandsadäquate faire Honorierung ihrer Leistungen und alles sonst, was die Mitarbeit in einem traditionsreichen, weltweit tätigen familiengeführten Unternehmen mit all seinen spezifischen kulturellen Gegebenheiten ausmacht.

Getreu unserem Motto – fordern, fördern und belohnen – ermutigen wir unsere Mitarbeiter, Verantwortung zu übernehmen – für den Erfolg des Unternehmens, aber auch für die Umsetzung unserer Werte.

Wir arbeiten bereits seit einigen Jahren intensiv an unserer Wertekultur. Auch sind wir überzeugt, dass unsere Werte ein Fundament für nachhaltigen Erfolg darstellen.

Unsere offene, respektvolle Dialog- und Feedback-Kultur vermag im Verbund mit unseren anderen personalbezogenen Zielen nicht nur Orientierung zu geben, sondern wirkt auch sehr motivationsfördernd. Materielle und immaterielle Anreize tun ein Übriges.

Grundsätzlich bieten wir jedem unserer Mitarbeiter eine marktgerechte Vergütung für mittelständische Unternehmen. Im Einzelnen bedeutet dies:

Gehalt und Zusatzleistungen

- » Marktgerechte Vergütung
- » Betriebliche Altersversorgung
- » Geldwertäquivalente Leistungen
- » Kostenfreier Getränkeverzehr

Vereinbarkeit von "Familie und Beruf"

- » Monatliche Kindergartenkosten
- » Telearbeitsplätze (Home Office)
- » Unterstützung vielfältiger Art bei Problemen im Privatbereich

Unterstützung sozialer Engagements von Mitarbeitern

» Unterstützung bzw. Freistellung für Mitwirkung in Verbänden, Vereinen und kulturellen Institutionen

VEREINBARKEIT VON FAMILIE UND BERUF

Die Vereinbarkeit von Familie und Beruf ist ein aktuelles gesellschaftspolitisches Thema und einer der Schwerpunkte in unserer Unternehmung.

Wir sind überzeugt: Nur wenn wir dazu beitragen, dass unsere Mitarbeiter die Herausforderungen von Beruf und Familie erfolgreich meistern können, werden wir unternehmerisch nachhaltig erfolgreich sein. Flexible Arbeitszeiten sehen wir hier als ein wesentliches Instrument an. Wir gehen auf individuelle Wünsche ein und ermöglichen – so weit es geht – Gleitzeit, Teilzeit und Tele-Heimarbeitsplätze.

Zum Beispiel bietet Joh. Barth & Sohn allen in der Elternzeit befindlichen Mitarbeitern Tele-Heimarbeitsplätze an, um den Kontakt nicht vollständig zu verlieren sowie einen reibungslosen Wiedereinstieg nach der Elternzeit zu ermöglichen.

Auch unterstützen wir sehr gerne Mitarbeiteraktivitäten im privaten Umfeld durch Zuwendungen, sei es durch finanzielle Unterstützung oder durch Freistellungen.

GESUNDE MITARBEITER

Arbeitsprozess bedeutsamer wird, kommt der betrieblichen Gesundheitsförderung eine größere Wichtigkeit zu.

Einschlägige empirische Befunde zeigen: Unternehmen, die Gesundheit an ihren Arbeitsplätzen fördern, senken damit krankheitsbedingte Kosten und steigern ihre Produktivität. Dies ist das Ergebnis einer gesünderen Belegschaft mit höherer Motivation, besserer Arbeitsmoral und besserem Arbeitsklima.

Für die betriebliche Gesundheitsförderung heißt dies, dass Program-

Nicht nur, weil zukünftig die Integration älterer Mitarbeiter in den me zur psychischen Gesundheit immer wichtiger werden.

Joh. Barth & Sohn bietet seinen Mitarbeitern bereits vielfältige Unterstützung an und beabsichtigt auch zukünftig, die Gesundheit durch gezielte Programme und Vorsorge noch weiter zu fördern. Dazu gehört, vorbeugend arbeitsplatzbedingte Risiken zu vermeiden, die zu Langzeiterkrankungen und Berufsunfähigkeit führen können.

Unsere Möglichkeiten der flexiblen Arbeitszeitgestaltung helfen dabei, die Balance zwischen Arbeit und Freizeit unserer Mitarbeiter zu verbessern und arbeitsplatzbedingte Stressfaktoren zu reduzieren.



"JOHANNES BARTH GEDÄCHTNISVEREIN"

Der "Johannes Barth Gedächtnisverein" wurde eingerichtet, um fall über die vorhandenen Versicherungssysteme hinaus finanziell zu Barth-Mitarbeiter bei außerordentlichen Belastungen im Krankheits- unterstützen.

STÄRKUNG DES BEWUSSTSEINS FÜR NACHHALTIGKEIT

Die Entwicklung und das Bewusstsein aller Mitarbeiter hinsichtlich der Prinzipien des nachhaltigen Wirtschaftens spielen eine Schlüsselrolle bei unserer Ausrichtung auf Nachhaltigkeit.

Bloße Appelle an den Einzelnen bewirken dabei wenig. Unsere explizite Vision und organisationskulturellen Werte sind eine richtige Basis, es muss aber gelingen, diese durch Codes und Standards in konkreten und umsetzbaren Denk- und Handlungsanweisungen abzusichern. In den einzelnen Managementsystemen wird hierfür Sorge im Einzelnen getragen.

Wir beabsichtigen, in der Aus- und Weiterbildung Arbeitsmodule zum Thema Nachhaltigkeit als festen Bestandteil zu etablieren.

Regelmäßige Aktivitäten, wie Schulungen zur Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz oder Seminare zu Compliance und Sozialstandards sollen jedem Mitarbeiter aufzeigen, welche vielfältigen Anknüpfungspunkte das Thema Nachhaltigkeit im Arbeitsalltag auf-

ZIELE IM BEREICH MITARBEITER FÜR DIE NÄCHSTEN JAHRE:

- » Gesundheitsprogramme ausbauen
- » Verhaltenskodex überarbeiten
- » Ansprache von (potenziellen) Mitarbeitern durch verbesserte Darstellung auf der Homepage

SOZIALE KENNZAHLEN

Das Ergebnis unserer Bemühungen schlägt sich nieder in folgenden Zahlen: Im Berichtszeitraum hatten ca. 75 % der Mitarbeiter von Joh. Barth & Sohn Vollzeitarbeitsverträge, 25 % Teilzeit- bzw. Saisonarbeitsverträge.

Die Fluktuationsquote der Mitarbeiter lag bei Null ebenso wie die Anzahl von Verletzungen und Berufskrankheiten.

Aus sämtlichen Abwesenheitszeiten der Mitarbeiter entfallen 46 % auf Urlaub, 16,7 % auf Personalentwicklung und Elternzeit und ca. 11 % auf Krankheiten.

Derzeit existieren keine systematischen und flächendeckenden Gesundheitsvorsorgeuntersuchungen. Diese werden zukünftig Schritt für Schritt installiert.

Gut die Hälfte der Belegschaft ist weiblich. Bei Joh. Barth & Sohn wird in Gehaltsfragen geschlechterspezifisch kein Unterschied gemacht.

Alle unsere Mitarbeiter unterliegen einer regelmäßigen Leistungsbeurteilung.

Weder hatten wir Vorfälle von Diskriminierung zu behandeln, noch sind uns Verstöße gegen Menschenrechtsklauseln bekannt.

Unserer Personalmanagement-Philosophie entsprechend, werden wir die Quote für Personalentwicklungsmaßnahmen, insbesondere Aus- und Weiterbildung von derzeit 20 Stunden je Mitarbeiter im Jahr zukünftig noch weiter steigern.





GESELLSCHAFTLICH VERANTWORTLICHE UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Engagement und Verantwortung für Gesellschaft und Umwelt ist un- » Unternehmensmitglied- und Partnerschaften serer Unternehmensführung ein zentrales Anliegen. Wir wollen ein "guter Bürger" ("Corporate Citizen") sein. Joh. Barth & Sohn sah sich keiner Klage ausgesetzt, die aufgrund wettbewerbswidrigen Verhaltens, Kartell- oder Monopolbildung erhoben wurde. Auch hatte Joh. Barth & Sohn keine Bußgelder zu zahlen und keine Strafen wegen Verstoßes gegen Rechtsvorschriften erhalten.

Wir engagieren uns gemeinsam mit Mitarbeitern, Kunden, Lieferanten in einer Vielzahl von Projekten und (gemeinnützigen) Institutionen. Im Einzelnen unterstützen wir gesellschaftlich relevante Aktivitäten in folgenden Bereichen:

- » Unterstützung von kulturellen, sozialen und Bildungsaktivitäten
- » Förderung des Mitarbeiterengagements

Die Gesamtsumme der Unterstützung von Joh. Barth & Sohn in all diesen Bereichen betrug vom Geschäftsjahr 2007/08 bis zum Geschäftsjahr 20010/2011 rund 1 Million Euro.

UNTERNEHMENSMITGLIEDSCHAFTEN UND GREMIENZUGEHÖRIGKEIT

Joh. Barth & Sohn ist in einer Reihe von Verbänden und Institutionen Mitglied und trägt damit als "Corporate Citizen" an verschiedenen Standorten und mit viel persönlicher und auch finanzieller Energie zur Pflege und Entwicklung der gesamten Hopfenpflanzer- und Bierbrauer-Branche bei. Joh. Barth & Sohn ist in folgenden Verbänden und Institutionen der Hopfen- und Brauwirtschaft, der Bildung und Wissenschaft und Bankwirtschaft als Mitglied in den verschiedensten Rollen tätig.

- » Deutscher Hopfenwirtschaftsverband e. V.
- » Internationales Hopfenbaubüro
- » Gesellschaft für Hopfenforschung
- » Beratende Gruppe Hopfen bei der EU-Kommission DG AGRI
- » DBMB Deutscher Brau und Malzmeister Bund
- » ASBC American Society of Brewing Chemist, USA

- » MBAA Master Brewer Association of the Americas
- » ASBC American Society of Brewing Chemist
- » SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange)
- » Mitglied des Beirats der Nürnberger Sparkasse
- » IHK Mittelfranken, Oberschwaben und Oberpfalz
- » Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e. V.
- » Doemens e. V.
- » Wissenschaftliche Station für Brauerei in München e. V.
- » Verband ehemaliger Weihenstephaner der Brauerabteilung e. V.
- » TU München Alumni Verband im Mentorenprogramm

UNTERSTÜTZUNG VON KULTURELLEN, SOZIALEN UND BILDUNGSAKTIVITÄTEN

dition zu leisten, unterstützt Joh. Barth & Sohn das "DelInhauser Volksmusikfest", das "Hallertauer Bierfestival" und selbstverständlich die Wahl der Hallertauer und Tettnanger Hopfenköniginnen, um nur Projektseminare zur Studien- und Berufsorientierung in der Obereinige zu nennen. (Weblinks: www.dellnhauser.volksmusikfest.de, stufe dieses Gymnasiums. (www.gabelsberger-gymnasium.de) www.hallertauer-bierfestival.de)

Um seinen Beitrag zu Erhalt und Pflege von Brauchtum und Tra- Joh. Barth & Sohn unterstützt das Gabelsberger-Gymnasium am Sitz seiner Einkaufszentrale in Mainburg mit der Durchführung von Projekttagen für Schüler. Zudem ist Joh. Barth & Sohn Partner für

Der frühe Dürer. Die größte Dürer-Ausstellung in Deutschland seit 40 Jahren vom 24. Mai - 2. September 2012 im Germanischen Nationalmuseum, Nürnberg

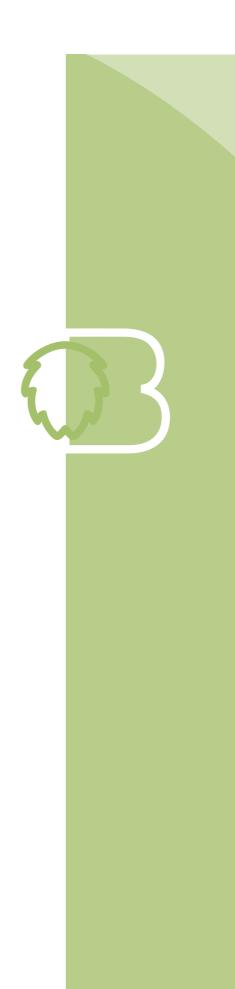
Zum ersten Mal überhaupt widmet sich eine große Ausstellung dem frühen Werk Dürers und den Lebensumständen des jungen Malers, die sein einzigartiges Werk erst möglich machten. Erstmals wird seine künstlerische Entwicklung in den Kontext der Zeit gestellt, um Dürer aus der Isolation der Genie-Ästhetik zu befreien. Die Themen der Ausstellung schlagen den Bogen von Biografie und Umfeld über die Kernphänomene des Frühwerks bis zur Frage nach Dürers Rolle als Archetyp des modernen Künstlers. Joh. Barth & Sohn unterstützte die Ausstellung "Der frühe Dürer" nicht nur deshalb, weil die Gesellschafter von Joh. Barth & Sohn schon immer kunstinteressiert waren, insbesondere wenn es um Kunst in Nürnberg geht, sondern weil Joh. Barth & Sohn wie Albrecht Dürer auch ein "Sohn der Stadt" ist. Zudem ergeben sich verschiedene Parallelen zwischen den Themen der Ausstellung und der Unternehmens-Philosophie von Joh. Barth & Sohn (Bedeutung des Umfeldes und der Geschäftspartner, Neuheit und Kontinuität in der Entwicklung).

Weitere Informationen: der-fruehe-duerer.gnm.de

FÖRDERUNG DES MITARBEITERENGAGEMENTS

Joh. Barth & Sohn unterstützt das ehrenamtliche Engagement seiner Mitarbeiter auf vielfältige Weise. Mitarbeiter, die sich ehrenamtlich in ihrer Freizeit engagieren, haben die Möglichkeit, für ihre Tätigkeit eine finanzielle Förderung, Produktspenden oder zeitliche Freistellung zu erhalten. Die Unterstützung reicht dabei von der finanziellen Unterstützung für Vereins-Trikots für Jugendmannschaften über

Sachspenden für einschlägige Veranstaltungen bis hin zur bezahlten Freistellung für ehrenamtliche Tätigkeiten (Freiwillige Feuerwehr, Kommunalpolitik etc.). Unterstützt werden dabei vor allem Projekte aus den Bereichen Jugend und Bildung, Sport, Soziales und Gesundheit, Kultur- und Brauchtumspflege sowie Umweltschutz.



STAKEHOLDER DIALOG

- » INTENSIVER DIALOG MIT UNSEREN STAKEHOLDERN
- » AUSGEWÄHLTE KOMMUNIKATI-ONSINSTRUMENTE
- » BARTH-HAAS GRANTS
- » BARTH-HAAS HOPS ACADEMY

INTENSIVER DIALOG MIT UNSEREN STAKEHOLDERN

Joh. Barth & Sohn als ein langjährig etablierter Marktteilnehmer hat höchstes Interesse daran, durch eine Vielzahl von Initiativen, Projekten und Veröffentlichungen an der Pflege der Branche intensiv mitzuarbeiten.

Wir führen daher einen fortwährenden und intensiven **Dialog** mit allen Stakeholdern, d. h. allen Personen und Gruppen, die ein berechtigtes Interesse an unseren Unternehmensaktivitäten haben, vor allem mit unseren Mitarbeitern, Kunden, Lieferanten, Verbänden, nicht-staatlichen Organisationen und der Wissenschaft.

Insbesondere unterstützen wir den technisch-wissenschaftlichen Dialog in der Hopfenwelt in mehrfacher Weise. In einer Vielzahl von regelmäßig oder fallweise erscheinenden Publikationen erfahren sämtliche Stakeholder über verschiedene Informationskanäle Nachrichten aus der und über die Branche.

Das **Feedback** aus den vielen Kommunikationsmedien wird in die interne Nachhaltigkeitsdiskussion eingeführt, um daraus ggf. einschlägige Aktivitäten bezüglich Nachhaltigkeit abzuleiten.

AUSGEWÄHLTE KOMMUNIKATIONSINSTRUMENTE

BARTH-BERICHT

Der Barth-Bericht wird seit 1877 mit wenigen Ausnahmen jährlich veröffentlicht. Obwohl sich die Welt seither stark verändert hat, ist die Berichterstattung über die Ereignisse auf dem Hopfenmarkt nach jedem Erntejahr noch genauso zeitnah und objektiv wie bei den vielen Generationen von Autoren des Barth-Berichts zuvor.

Als Ergänzung zum regulären Barth-Bericht empfehlen wir den Anhang, der statistische Daten zu den Marktführern und ihren Konkurrenten in den 40 Ländern mit der weltweit größten Bierproduktion enthält. Dieser Anhang wurde in Zusammenarbeit mit Germain Hansmaennel in Strasbourg veröffentlicht.

HOP SCIENCE NEWSLETTER

Der Hop Science Newsletter (in Englisch erhältlich) enthält Informationen zu aktuellen Forschungsaktivitäten, neuen Erkenntnissen oder speziellen Themen im Zusammenhang mit Hopfen oder hopfenverwandten Themen. Erfahren Sie monatlich mehr über den neuesten Stand der Hopfenforschung.

TECHNISCHE VERÖFFENTLICHUNGEN

Die Mitarbeiter der Barth-Haas-Gruppe haben bereits viele bedeutende Publikationen in den Bereichen Brauereiwesen, Hopfenchemie und Hopfenverarbeitung erstellt.

BARTH-FAX

Das Barth-Fax gibt allen registrierten Pflanzern von Joh. Barth & Sohn verschiedene Informationen, wie z. B.:

- » Marktberichte zu gegebenen Anlässen und Routineterminen
- » Bei Erscheinen des Barth-Berichtes, Auszüge daraus
- » Bei besonderen Ereignissen, wie z. B. bei Unwetterschäden (weltweit), Wasserknappheit (USA), Flächenentwicklung, Barth-Ernteschätzung, Pflanzenschutz-Nachrichten

MARKTBERICHTE

Joh. Barth & Sohn berichtet mehrmals jährlich im Hopfenmarktbericht über die Situation auf dem weltweiten Hopfenmarkt. Die Marktberichte von John I. Haas berichten außerdem über die Lage auf dem US-Hopfenmarkt.

Auch diese Berichte sind über unsere Homepage erhältlich.

ONLINE TECHNICAL SUPPORT

Sie sind Brauexperte und Hopfenliebhaber? Sie haben viele Fragen rund um Hopfenprodukte? Der Technical Support auf unserer Webseite gibt Ihnen Antwort.

HOPFENATLAS

Der Hopfenatlas ist ein renommiertes Standard-Nachschlagewerk zur Geschichte und Geographie des Hopfens als Kulturpflanze und Brauzutat. Diese hochwertige Publikation umfasst 389 Seiten mit nützlichen und interessanten Informationen zum weltweiten Hopfenanbau sowie viele Illustrationen.

Der Hopfenatlas ist in Englisch und Deutsch erhältlich. Für Universitäten und Fachschulen ist dieses umfassende Nachschlagewerk kostenlos erhältlich (max. zwei Exemplare pro Institution und Jahr).



HIGHLIGHT: EUROPAS BESTE BIERE IN NÜRNBERG PRÄMIERT

Pressemitteilung vom 24. Mai 2012

SAHM und BARTH ehren europäische Gewinner des World Beer Cup 2012

3.921 Biere von 799 Brauereien aus 54 Ländern kämpften in 54 Kategorien um die Medaillen beim World Beer Cup Anfang Mai in San Diego.

Brauereien aus Europa errangen bei dieser Olympiade der Biere 49 Medaillen und belegten damit Platz zwei im Medaillenspiegel hinter den USA. Für deutsche Verhältnisse kaum vorstellbar war die Vielfalt der Biere, die sich in den USA den kritischen Bewertungen der mehr als 200 Juroren aus aller Welt stellten. 42 Seiten umfasste allein die Beschreibung der einzelnen Kategorien, für die die Biere gemeldet werden konnten.

Ob Honig-, Gewürz- oder Roggenbier, ob Bier mit Kaffee, Früchten oder Schokolade, ob Alt, Kölsch, Pils oder auch Weizenbier in den verschiedenen Ausprägungen – es gab wohl kaum einen Bierstil auf der Welt, der nicht verkostet wurde.

Die offizielle Preisverleihung für die europäischen Medaillengewinner fand am 24. Mai 2012 im festlichen Rahmen des Germanischen Nationalmuseums in Nürnberg statt.

Verantwortlich waren gemeinsam mit der amerikanischen Brewers Association SAHM, einer der weltweit führenden Anbieter von dekorierten Trinkgläsern für die Getränkeindustrie und Joh. Barth & Sohn aus Nürnberg, der weltweit größte Dienstleister rund um den Hopfen. Rund 70 Vertreter von Brauereien, u. a. aus Deutschland, Island, Österreich, Tschechien und Malta waren nach Nürnberg gekommen, um ihre Medaillen in Empfang zu nehmen.

Eine besondere Auszeichnung erhielt die Brauerei Michael Plank aus Laaber, die nach 2006 zum zweiten Male als Brauerei und Braumeister des Jahres in der Kategorie Kleine Brauereien ausgezeichnet wurde.

Für Michael Sahm verlangen die ausgezeichneten Biere geradezu nach besonderen Trinkgläsern, in denen ihre besonderen Geschmacksnuancen besonders zur Geltung kommen.

Stephan Barth freute sich insbesondere über die wachsende Bedeutung des Hopfens beim Brauen charaktervoller Biere. Für Charlie Papazian, Präsident der Brewers Association in Amerika, die den World Beer Cup seit 1996 ausrichtet, beweist der World Beer Cup 2012 erneut das herausragende Niveau der Braukunst weltweit. Daran hätten Brauer, Pflanzer, Zulieferer, aber auch Händler und nicht zuletzt die Bierliebhaber weltweit einen entscheidenden Anteil.

BARTH-HAAS GRANTS

Die Barth-Haas-Gruppe möchte Studierende weltweit für die Hopfenforschung begeistern und vergibt dafür Stipendien. Die Hopfenforschung hat in den letzten Jahren signifikante Fortschritte gemacht, aber noch längst sind nicht alle Verwendungsmöglichkeiten für Hopfen bekannt. Aus diesem Grund stiftet die Barth-Haas-Gruppe seit 2007 Stipendien für Projekte der Hopfenforschung. Die Gruppe will mit diesen Stipendien für Studierende neue Forschungsansätze fördern, die sich mit dem Hopfen und seinen Einsatzmöglichkeiten in der Brauwirtschaft und auch über das Brauen hinaus beschäftigen.

Die Höhe der Stipendien beträgt für maximal vier Diplomarbeiten jeweils 2.000 Euro, für maximal drei Semester- oder Studienarbeiten jeweils 700 Euro.

Die Entscheidung trifft eine Jury, die aus den Gesellschaftern der Barth-Haas-Gruppe und den Mitgliedern des Wissenschaftlichen Beirates besteht.

Unsere Stipendien sind inzwischen so erfolgreich, dass die Hopfenforschung einen neuen Aufschwung erlebt. Die bisher geförderten Arbeiten befassten sich z. B. mit hopfenbasierten Schaumhemmern, Technologien des Hopfenstopfens, der Hopfenaromaausbeute während des Brauens, der Rolle des Hopfens bei der Geschmacksstabilität, instrumentale Bitterstoffermittlung, Hopfen und Gushing sowie den geschmacksaktiven Bestandteilen des Hopfens.

BARTH-HAAS HOPS ACADEMY

KONZEPT

Mit der Gründung der Barth–Haas Hops Academy im Jahr 2010 verfolgen wir das Ziel, ein besseres Verständnis der Komplexität des Hopfens und seines ganzen Anwendungspotenzials zu schaffen. Detailliertes Wissen über die Verwendung und die Wirkung dieser besonderen Brauzutat ermöglicht es dem Brauer, die Prozess-Effizienz zu optimieren und einzigartige Qualitätsbiere zu entwickeln.

Denn je näher man Hopfen betrachtet, desto deutlicher wird seine Bedeutung für das Bier. Hopfen besitzt ein scheinbar unerschöpfliches Potenzial, nicht nur was Aroma und Bittere betrifft, sondern auch hinsichtlich anderer Eigenschaften, die im Brauvorgang und für das fertige Bier eine Rolle spielen.

"Wissen schafft Kompetenz – Erweitern Sie Ihr Wissen rund um den Hopfen". Getreu diesem Motto bietet die Academy unseren Kunden, Lieferanten und allen an Hopfen Interessierten Wissen rund um das Thema Hopfen in Form von Vorträgen, Workshops und (Inhouse-) Seminaren. Im nächsten Schritt werden wir auch unseren Mitarbeitern die Lehrinhalte zugänglich machen.

LEHRINHALTE

Die Lehrgänge an der Barth-Haas Hops Academy sind modular aufgebaut und decken mit den unterschiedlichen Tools vielfältige Aspekte zum Thema Hopfen ab. Man hat die Wahl, sich einen groben Überblick über gewisse Themen zu verschaffen oder spezielle Lehrgänge wie z. B. "Reaktionsmechanismen des Lichtgeschmackes" zu buchen. Die Module können nach Belieben sukzessiv erweitert und ergänzt werden.

Für **Unternehmen** können die Lehrgangsthemen kundenspezifisch und maßgeschneidert auf die Bedürfnisse zusammengestellt werden.

Institute und **Universitäten** haben die Möglichkeit, die ausgewählten Themen in den eigenen Lehrplan zu integrieren.

Mit der Zeit werden wir die Lehrinhalte der Barth-Haas Hops Academy, auch unter Berücksichtigung des Feedbacks, das wir laufend von Brauern erhalten, um andere Themen erweitern und die Module nach Bedarf ergänzen.



DIE EINZELNEN MODULE IM DETAIL:









1. HOPFEN

- » Grundlagen Hopfen
- » Hopfensorten
- » Hopfenverarbeitung
- » Handhabung und Lagerung

2. HOPFEN IM BRAUPROZESS

- » Traditionelle Hopfung
- » Moderne Hopfung
- » Hopfenchemie
- » Hopfen, Hopfenprodukte und Gushing
- » Hopfen, Hopfenprodukte für alkoholfreie Biere/Leichtbiere
- » Flavonoide
- » Neue Hopfenprodukte

3. QUALITÄTSMANAGEMENT/LEBENSMITTELSICHERHEIT

- » Hopfen
- » Hopfenverarbeitung
- » Gesetzlicher Rahmen
- » Kennzeichnung

4. ANALYSEN

- » BHG-produktspezifische Analysen
- » Anerkannte Methoden für Hopfeninhaltstoffe
- » Spezifische Analysen für Hopfensubstanzen in Bier

5. NACHHALTIGKEIT

- » Rohhopfen
- » Verarbeiteter Hopfen
- » BHG-Anstrengungen für Nachhaltigkeit

6. SENSORIK

- » Hopfenaroma im Bier
- » Bittere im Bier
- » Leitfaden zur Führung eines Verkosterpanels
- » Hopfen und Geschmacksstabilität

7. KOMMERZIELLE ASPEKTE DES HOPFENS

- » Hopfenversorgung
- » Hopfennachfrage
- » Einflussgrößen für Hopfenpreise
- » Kosten für Hopfen in Bier
- » Strategie des Hopfeneinkaufs
- » Kosten der Hopfenproduktion
- "Nur ein kurzes Dankeschön für das Hops Academy Seminar diese Woche. Es hat sicherlich meine Ziele erfüllt als Auffrischung in allen Hopfenthemen und einigen Themenfeldern, die neu für mich waren. Ein exzellentes und ausgewogenes Zwei-Tagesprogramm das alle Grundlagen vom Hopfenanbau bis zu Downstream-Produkten abdeckte. Ideal für mich und die anderen Brauer. Hier konnte ich Antworten zu meinen Fragen bekommen. Alle Vortragende waren offensichtlich sehr kompetent in ihrem Gebiet und leidenschaftlich, was Hopfen angeht." (S. M., UK)
- "Die technischen Erläuterungen waren wunderbar. Unsere Mitarbeiter waren sehr angetan. Es ist für uns sehr wichtig unsere Angestellten zu schulen, damit diese mehr darüber lernen, wie Malz und Hopfen im Brauprozess verarbeitet werden können." (T., Vietnam)





ÜBER DIESEN BERICHT

- » BERICHTSRAHMEN
- » BERICHTSUMFANG UND ANWENDUNGSEBENE
- » FORM DES BERICHTS
- » GRUNDLAGEN DER DATENERFASSUNG
- » BERICHTSGRENZEN
- » GRI-INDEX
- » KONTAKT

BERICHTSRAHMEN

Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht von Joh. Barth & Sohn fasst wesentliche ökologische sowie gesellschaftliche und soziale Entwicklungen in unserem Geschäftsjahr 1. August 2011 – 31. Juli 2012 zusammen.

Die berichteten Themen spiegeln für uns relevante Herausforderungen einer nachhaltigen Entwicklung wider.

Es handelt sich um den Erstbericht. Der Joh. Barth & Sohn-Nachhaltigkeitsbericht soll jährlich erscheinen.

BERICHTSUMFANG UND ANWENDUNGSEBENE

Die Berichterstattung erfolgt nach Anwendungsebene "B".

Berichtet wird insgesamt über mehr als 30 Indikatoren aus dem ökonomischen, dem ökologischen Bereich sowie aus den Bereichen Menschenrechte, Arbeit, Gesellschaft und Produktverantwortung.

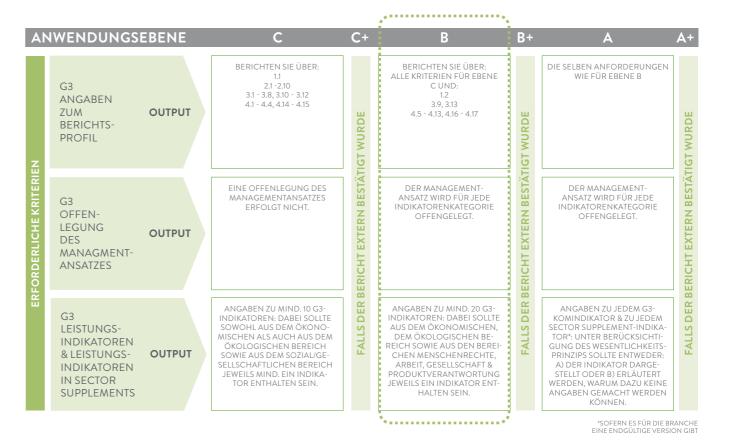
FORM DES BERICHTS

Berichtet wird nach den Richtlinien der Global Reporting Initiative (GRI) in der Version 3.1. Der GRI-Berichtsrahmen ist breit etabliert und entsprechend gut fundiert. Er umfasst allgemeine und branchenspezifische Inhalte, basierend auf weltweiten Inputs einer Vielzahl an Stakeholdern und er ist auch auf Belange mittelständischer Unternehmen gut anpassbar.

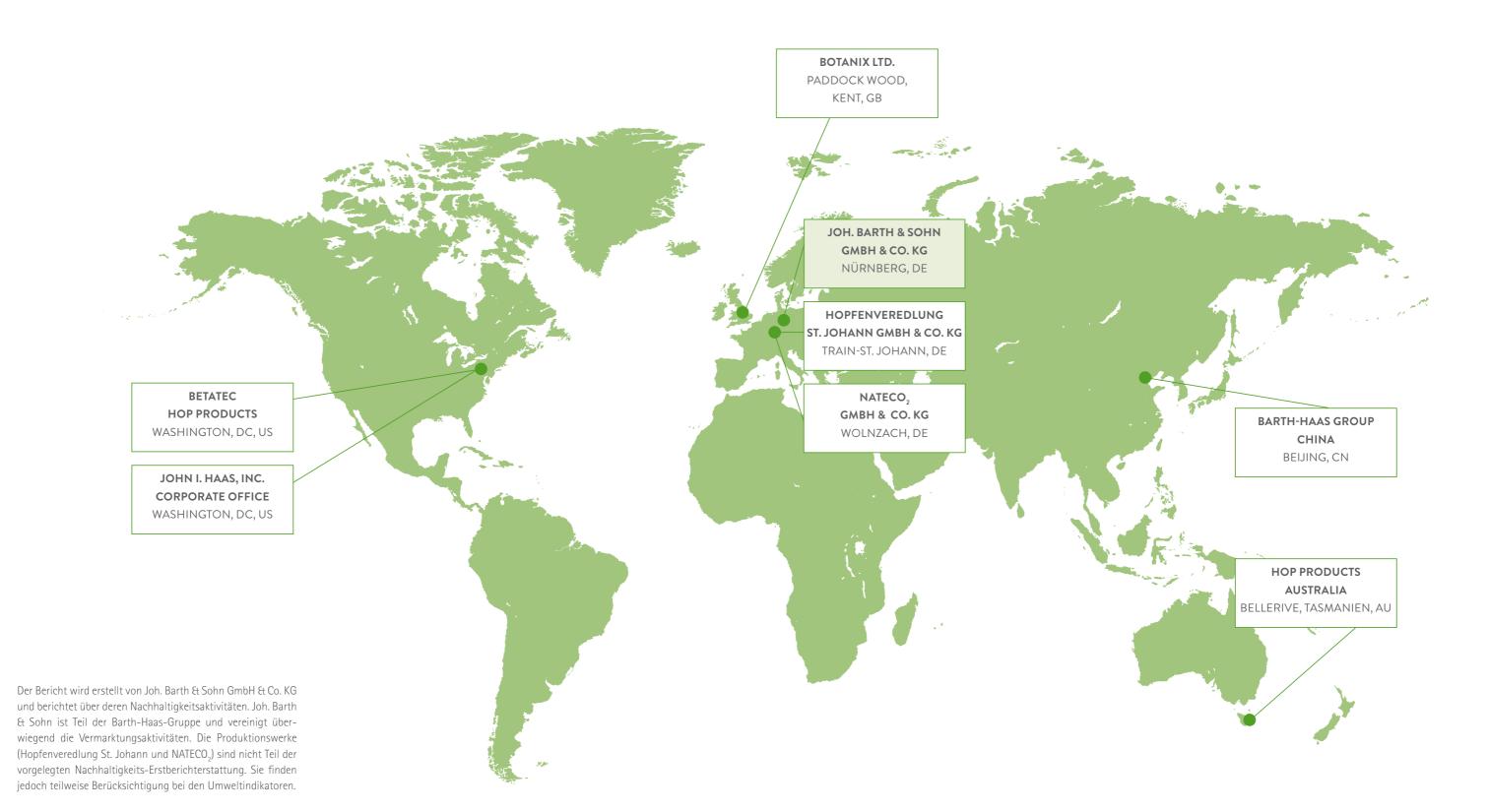
Der Bericht wird als eigenständige Veröffentlichung publiziert. Wesentliche Inhalte finden sich jedoch auch auf unserer Website.

GRUNDLAGEN DER DATENERFASSUNG

Alle dargestellten Zahlen sind den Management-Informationssystemen von Joh. Barth & Sohn entnommen. Die Auswertungen wurden mit großer Sorgfalt erstellt. Etwaige Fehler gehen natürlich zu unseren Lasten.



BERICHTSGRENZEN





GRI-INDEX

Die folgenden Tabellen zeigen, wo im Nachhaltigkeitsbericht Informationen zu Berichtselementen und Indikatoren der Global Reporting Initiative (Version 3.1) zu finden sind. Sie umfassen die für Joh. Barth & Sohn als relevant erachteten Indikatoren, die den GRI Guidelines entnommen sind.

dikator	Seite	
tegie und Analyse		
Erklärung des höchsten Entscheidungsträgers	Vorwort	
Wichtigste Auswirkungen, Risiken und Chancen	Vorwort	
nisationsprofil		
Name der Organisation	Titel, 51	
Wichtigste Marken, Produkte bzw. Dienstleistungen	4 ff.	
Organisationsstruktur	4, 48 f.	
Hauptsitz der Organisation	51	
Länder der Geschäftstätigkeit	4 ff.	
Eigentümerstruktur und Rechtsform	51	
Märkte	4 ff.	
Größe der berichtenden Organisation	4 ff.	
Veränderungen der Größe, Struktur oder Eigentumsverhältnisse	keine	
Im Berichtszeitraum erhaltene Preise	keine	
chtsparameter		
sprofil		
Berichtszeitraum	Titel, 47	
Veröffentlichung des letzten Berichts	Vorwort, 47	
Berichtszyklus	47	
Ansprechpartner	51	
sumfang und –grenzen		
Vorgehensweise bei der Bestimmung des Berichtsinhalts	Vorwort, 11 ff.	
Berichtsgrenzen	11, 48 f.	
Beschränkungen des Berichtsumfangs	47	
Joint Ventures, Tochterunternehmen, verbundene Unternehmen	5, 11, 48 f.	
Datenerfassung	47	
Neue Darstellung von Informationen aus alten Berichten	Erst- bericht	
Veränderungen des Umfangs, der Berichtsgrenzen oder der verwendeten Messmethoden	Erst- bericht	
ntent Index		
Übersicht über berichtete GRI-Indikatoren	50 f.	
	Wichtigste Auswirkungen, Risiken und Chancen anisationsprofil Name der Organisation Wichtigste Marken, Produkte bzw. Dienstleistungen Organisationsstruktur Hauptsitz der Organisation Länder der Geschäftstätigkeit Eigentümerstruktur und Rechtsform Märkte Größe der berichtenden Organisation Veränderungen der Größe, Struktur oder Eigentumsverhältnisse Im Berichtszeitraum erhaltene Preise chtsparameter tsprofil Berichtszeitraum Veröffentlichung des letzten Berichts Berichtszyklus Ansprechpartner tsumfang und -grenzen Vorgehensweise bei der Bestimmung des Berichtsinhalts Berichtsgrenzen Beschränkungen des Berichtsumfangs Joint Ventures, Tochterunternehmen, verbundene Unternehmen Datenerfassung Neue Darstellung von Informationen aus alten Berichten Veränderungen des Umfangs, der Berichtsgrenzen oder der	Erklärung des höchsten Entscheidungsträgers Vorwort Wichtigste Auswirkungen, Risiken und Chancen Vorwort anisationsprofil Name der Organisation Titel, 51 Wichtigste Marken, Produkte bzw. Dienstleistungen 4 ff. Organisationsstruktur 4, 48 f. Hauptsitz der Organisation 51 Länder der Geschäftstätigkeit 4 ff. Eigentümerstruktur und Rechtsform 51 Märkte 4 ff. Größe der berichtenden Organisation 4 ff. Veränderungen der Größe, Struktur oder Eigentumsverhältnisse keine Im Berichtszeitraum erhaltene Preise keine ehtsparameter stsprofil Berichtszeitraum Titel, 47 Veröffentlichung des letzten Berichts 47 Ansprechpartner 51 sumfang und -grenzen Vorgehensweise bei der Bestimmung des Berichtsinhalts 11 ff. Berichtsgrenzen 11, 48 f. Beschränkungen des Berichtsumfangs 47 Joint Ventures, Tochterunternehmen, verbundene Unternehmen 48 f. Datenerfassung 47 Neue Darstellung von Informationen aus alten Berichten Veränderungen des Umfangs, der Berichtsgrenzen oder der Erst-

4. Governance, Verpflichtungen und Engagement

Corpor	ate Governance	
4.1	Führungsstruktur der Organisation	14 f.
4.2	Angabe, ob der Vorsitzende des höchsten Leitungsorgans gleichzeitig leitender Angestellter ist	14 f.
4.3	Unabhängige Mitglieder des höchsten Leitungsorgans	Vorwort
4.4	Mechanismen, Empfehlungen von Aktionären und Mitarbeitern an das höchste Leitungsorgan	35, 42 ff.
4.5	Koppelung der Vergütung der Mitglieder des höchsten Leitungsorgans an die Unternehmensleistung	11 f.
4.6	Mechanismen zur Vermeidung von Interessenskonflikten im höchsten Leitungsorgan	16
4.7	Qualifikation der Mitglieder des höchsten Leitungsorgans in Bezug auf Nachhaltigkeitsthemen	Unterneh- mensver- fassung
4.8	Leitbilder, interner Verhaltenskodex und Prinzipien	6 ff.
4.9	Verfahren des höchsten Leitungsorgans zur Überwachung der Nachhaltigkeitsleistung	10 f., 15 f.
4.10	Verfahren zur Bewertung der Nachhaltigkeitsleistung des höchsten Leitungsorgans	15 f.
Engage	ement in externen Initiativen	
4.11	Erklärung zur Berücksichtigung des Vorsorgeprinzips	32 ff.
4.12	Extern entwickelte Vereinbarungen, Prinzipien oder Initiativen	38 ff.
4.13	Mitgliedschaften	39
4.14	Einbezogene Stakeholder-Gruppen	41 ff.
4.15	Auswahl der Stakeholder-Gruppen	42
4.16	Ansätze für die Einbeziehung von Stakeholdern	15, 41 ff.
4.17	Fragen und Bedenken von Stakeholdern	29
ÖKONO	DMISCHE LEISTUNGSINDIKATOREN	
Wirtscl	haftliche Leistung	
EC1	Unmittelbar erzeugter und ausgeschütteter wirtschaft- licher Wert	13
EC3	Umfang der betrieblichen sozialen Zuwendungen	13
EC4	Finanzielle Zuwendungen der öffentlichen Hand	13
Marktp	oräsenz	
EC6	Geschäftspolitik, -praktiken und Anteil der Ausgaben, der auf Zulieferer vor Ort entfällt	17 ff.
ÖKOLO	GISCHE LEISTUNGSINDIKATOREN	
Energie	<u> </u>	
EN3	Direkter Primärenergieverbrauch	22
EN4	Indirekter Primärenergieverbrauch	22

2. Mensche

vvasser		
EN8	Gesamtwasserentnahme	22 f.
EN10	Rückgewonnenes und wiederverwendetes Wasser	23
Emissio	nen, Abwasser und Abfall	
EN16	Treibhausgasemissionen	23
EN17	Andere Treibhausgasemissionen	23
EN18	Initiativen zur Reduktion von Treibhausgasen	23
EN21	Abwassereinleitungen	23
EN22	Abfall nach Art und Entsorgungsmethode	22
Einhalt	ung von Rechtsvorschriften	
EN28	Sanktionen wegen Umweltverstößen	23
Transpo	ort	
EN29	Umweltauswirkungen des Transports	23
GESELL	SCHAFTLICHE LEISTUNGSINDIKATOREN	
1. Arbe	itspraktiken & menschenwürdige Beschäftigung	
Beschä	ftigung	
LA1	Belegschaft nach Art der Beschäftigung und Region	37
LA2	Mitarbeiterfluktuation	37
Arbeits	schutz und Sicherheit	
LA7	Berufskrankheiten, Ausfalltage und Abwesenheiten sowie arbeitsbedingte Todesfälle	37
LA8	Aufklärungs-, Schulungs- und Präventionsprogramme bezüglich ernster Krankheiten	37
Aus- u	nd Weiterbildung	
LA10	Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter	37
LA12	Leistungsbeurteilung und Entwicklungsplanung von Mitarbeitern	37
Vielfalt	und Chancengleichheit	
LA13	Zusammensetzung von Führungsgremien	34 ff.
LA14	Gehaltsunterschiede nach Geschlecht	37

Wasser

2. Menschenrechte

Gleich	behandlung	
HR4	Vorfälle von Diskriminierung	37
3. Ges	sellschaft	
Gemei	nwesen	
S01	Auswirkungen von Geschäftstätigkeiten auf das Gemeinwesen	36, 39 f
Korrup	tion	
S03	Schulungen zur Antikorruptionspolitik	37
S04	In Reaktion auf Korruptionsfälle ergriffene Maßnahmen	37
Politik		
S07	Klagen aufgrund wettbewerbswidrigen Verhaltens	39
Einhal	tung der Gesetze	
S08	Sanktionen wegen Verstoßes gegen Rechtsvorschriften	39
4. Pro	duktverantwortung	
Kunde	ngesundheit und –sicherheit	
PR1	Auswirkungen von Produkten auf die Gesundheit und Sicherheit der Kunden	26 ff.
PR2	Verstöße gegen Gesundheits- und Sicherheitsstandards	29
Kennze	eichnung von Produkten und Dienstleistungen	
PR3	Produkt- und Dienstleistungsinformationen	27, 29
PR4	Verstöße gegen Standards zu Produktinformationen	29
PR5	Kundenzufriedenheit	29
Werbu	ng	
PR6	Programme zur Befolgung von Gesetzen, Standards und freiwillige Verhaltensregeln in Bezug auf Werbung	29
Einhal	tung von Gesetzesvorschriften	
	Sanktionen wegen Produkt- und Dienstleistungsauflagen	29

KONTAKT/IMPRESSUM

Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG Freiligrathstraße 7/9 90482 Nürnberg Deutschland

WISSENSCHAFTLICHE BERATUNG

Prof. Dr. Dr. habil. Enno Weiß FIV Consulting GmbH Bartholomäusstr. 26 C 90489 Nürnberg Deutschland e.weiss@fiv-consulting.de

ANSPRECHPARTNER

zu allen Fragen des Berichts und seinem Inhalt: Peter Hintermeier peter.hintermeier@johbarth.de

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Siehe Publikationen auf unserer Webseite und die dort angegebenen Informationen und Quellen.

PRESSEBEAUFTRAGTER

Erich Dederichs
dederichs kommunikation GmbH
Prinz-Albert-Straße 81
53113 Bonn
Deutschland
ed@dederichs-kommunikation.de

Dieser Nachhaltigkeitsbericht wurde klimaneutral auf zertifiziertem Papier gedruckt.

ClimatePartner oklimaneutral

Druck | ID: 53178-1207-1001

