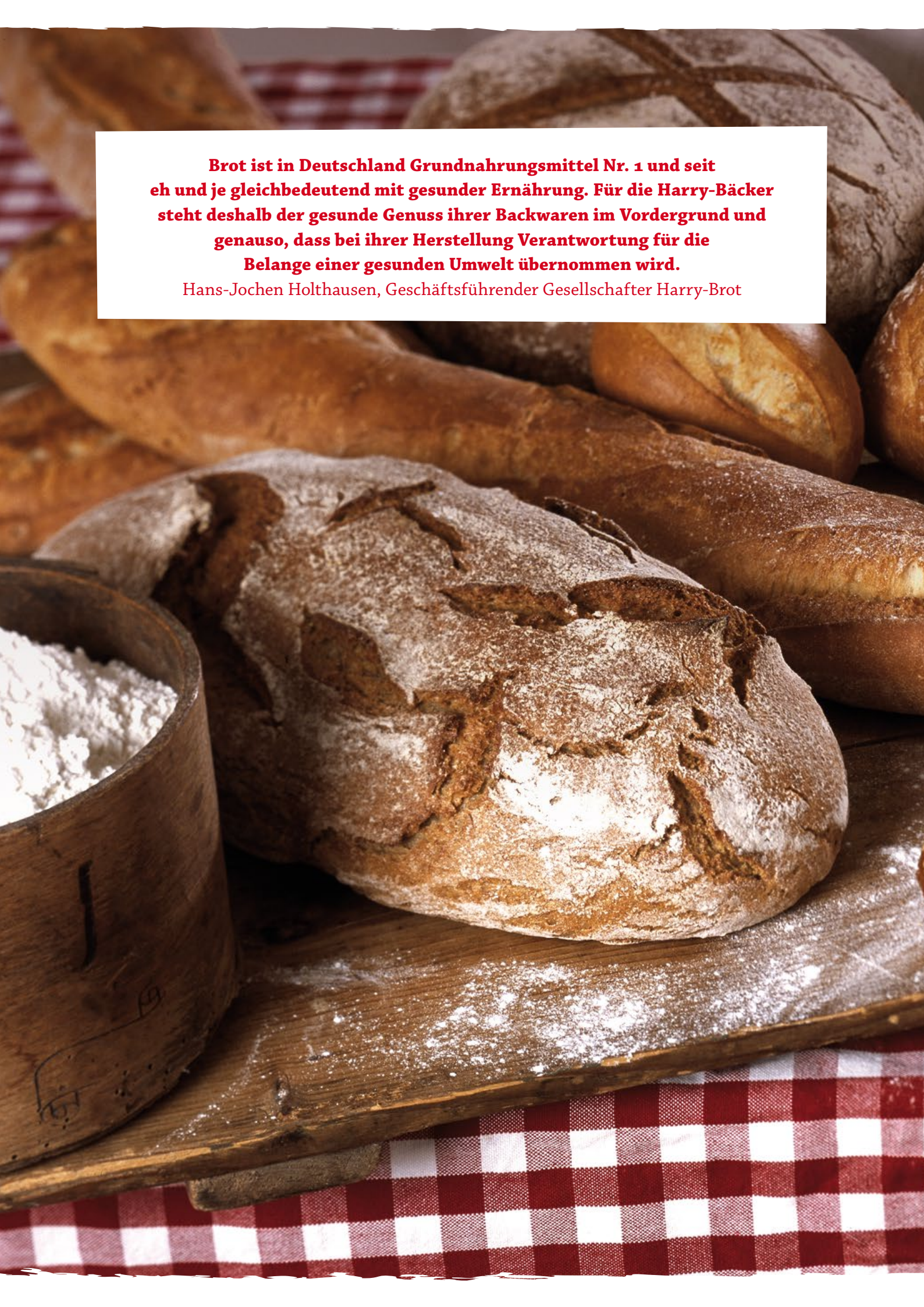


# Nachhaltig erfolgreich

Harry-Umweltbericht





**Brot ist in Deutschland Grundnahrungsmittel Nr. 1 und seit  
eh und je gleichbedeutend mit gesunder Ernährung. Für die Harry-Bäcker  
steht deshalb der gesunde Genuss ihrer Backwaren im Vordergrund und  
genauso, dass bei ihrer Herstellung Verantwortung für die  
Belange einer gesunden Umwelt übernommen wird.**

Hans-Jochen Holthausen, Geschäftsführender Gesellschafter Harry-Brot

# Unternehmensgrundsätze und Umweltsleitlinien

Der Gedanke der Nachhaltigkeit ist auch in den Unternehmensleitsätzen verankert. Sie definieren als wichtige Aufgabe, „organisch zu wachsen und dabei die Belange der Umwelt einzubeziehen“. Um die Umsetzung dieses Anspruchs zu dokumentieren, zu überprüfen und künftige Zielvorgaben zu formulieren, werden seit 1993 interne Umweltberichte erstellt.

Die Produktionsleitungen der Backbetriebe werden durch betriebliche Umwelthelfer unterstützt. Für werksübergreifende Umweltbelange ist die Abteilung Technologie und Umwelt verantwortlich.

Alle Bemühungen und Maßnahmen sind ein stetiger Prozess und werden in sämtlichen Harry-Betrieben in einer Umweltdatenbank dokumentiert. Betriebswirtschaftliche Kennziffern machen den Umweltstatus der einzelnen Harry-Bäckereien erkennbar. Mit einem umfangreichen Monitoring wird dieser monatlich von den Produktionsverantwortlichen und der Geschäftsführung überprüft. Über besonders erfolgreiche Ergebnisse wird in der Betriebszeitung *WIR!* berichtet.

Mit vielen verschiedenen Einrichtungen und Arbeitsabläufen wird es möglich, die Umweltsleitlinien zu verwirklichen, stetig für Verbesserungen zu sorgen und weiteres Innovationspotenzial zu erschließen. Denn Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind Bestandteil des Harry-Qualitätsanspruchs!



***Feldforschung nehmen wir bei Harry wörtlich. Denn wer gutes Brot backen will, braucht vor allem gutes Getreide! Deshalb beginnen unsere Qualitätskontrollen schon beim Korn, indem wir auf die Beschaffenheit von Ackerböden und die Anbaumethoden achten.***

Axel Lange, Leiter Einkauf

# Produktsicherheit und Produktionsstrategien

Alle Harry-Werke werden seit 2004 nach dem International Food Standard (IFS) regelmäßig zertifiziert. Unabhängige Experten überprüfen dabei alle Abläufe im Unternehmen, die der Lebensmittelsicherheit und Produktionsqualität dienen. Der IFS basiert auf den Qualitätsmanagement-Normen von DIN/EN ISO 9001:2000, den „Good Manufacturing Practice“-Grundsätzen und dem Hygienekonzept HACCP.

Die wiederholten Spitzenbewertungen nach dem IFS sind nur durch strukturierte Maßnahmen möglich. Beispielsweise werden alle Rohstoffe, Verfahren und fertigen Backwaren täglich in ihrer Qualität geprüft. Es werden Rückstellproben von sämtlichen Rohwaren und Backwaren vorgehalten. Das ist eine von vielen Maßnahmen, um die Rückverfolgbarkeit vom Verbraucher bis zum Rohwarenlieferant zu sichern.

Die Verantwortlichkeit für die Lebensmittelsicherheit ist bei Harry klar definiert. Etwaige Risiken werden sowohl von einem zentralen HACCP-Team als auch von Teams der Bäckereien vor Ort bewertet und im Interesse des Verbrauchers minimiert. Die Wirksamkeit und Weiterentwicklung aller Maßnahmen werden durch IFS jährlich zertifiziert.

## Audits nach dem International Food Standard (IFS) Erfüllung des Anforderungskatalogs

Schenefeld	99,0%	98,6%	99,3%	98,8%	99,0%
Hannover	99,3%	98,7%	98,9%	99,4%	98,7%
Ratingen	97,9%	97,7%	98,0%	98,3%	97,9%
Berlin	98,9%	98,9%	98,6%	98,8%	98,7%
Wiedemar	–	98,2%	98,5%	98,7%	98,9%
Schneverdingen	99,1%	98,4%	98,1%	98,6%	99,0%
Magdeburg	98,8%	97,0%	99,2%	98,5%	98,6%
Troisdorf	99,3%	98,6%	99,2%	98,9%	98,7%
Soltau	–	–	98,9%	99,4%	99,2%
	2007	2008/09	2010	2011	2012

Quelle: turud



Mehlkontrolle durch eine Mitarbeiterin in der betrieblichen Qualitätssicherung

**Regelmäßige Prüfungen von Zutaten und Produkten sind unser täglich Brot! Und mit den durchgängigen und nachvollziehbaren Dokumentationen können wir den hohen Qualitätsstandard bei Harry auch jederzeit nachweisen und belegen.**

Brigitte Weyland, Leiterin Qualitätssicherung

# Einsparungen von Ressourcen und Energie

Die Senkung des Energie- und Wasserverbrauchs ist bei Harry wichtigster Bestandteil der umweltschonenden Produktion. Entscheidende Maßnahmen sind das Abschalten von unnötigen Energieverbrauchern, das intelligente Schalten und Nutzen der Backanlagen und schließlich die Verwertung von Abfallenergie in Form von Sekundärwärme.

Bei der Berechnung des CO<sub>2</sub> Ausstoßes für die Herstellung von Brot sind nicht nur Strom und Gas für das Backen zu berücksichtigen. Auch Kraftstoffe, die für die Auslieferungen des Harry-Frischdienstes erforderlich sind, müssen bedacht werden. Die Berechnung der Werte ergab bei Harry seit 1996 eine Verminderung von 320 kg auf 230 kg CO<sub>2</sub> pro Tonne Brot. Branchenvergleiche zeigen, dass Harry damit Spitzenwerte erreicht.

Überhaupt spielte der Kraftstoffverbrauch des großen Harry-Fuhrparks bereits lange vor dem Ölpreisanstieg eine wichtige Rolle in der Umweltpolitik des Unternehmens. Durch optimierte Tourenplanungen und den Einsatz von größeren und dafür weniger Fahrzeugen gelang es, den Verbrauch von Kraftstoff je Tonne Brot wirksam zu senken. Damit liegt bei Harry die Fahrleistung je Kilo Brot sogar unter dem Wert von Bio-Backbetrieben.

Für die Harry-Bäcker ist es deshalb nicht überraschend, dass eine umfangreiche Studie zum ökologischen Vergleich von Großbäckereien, Handwerksbäckern und Heimbäckern zu folgendem Ergebnis kommt\*: Entscheidend für die gesamte Ökobilanz eines Brotes ist, wo es gebacken wurde. Die Großbäckerei schneidet am günstigsten ab, da hier am energieeffizientesten gearbeitet werden kann.

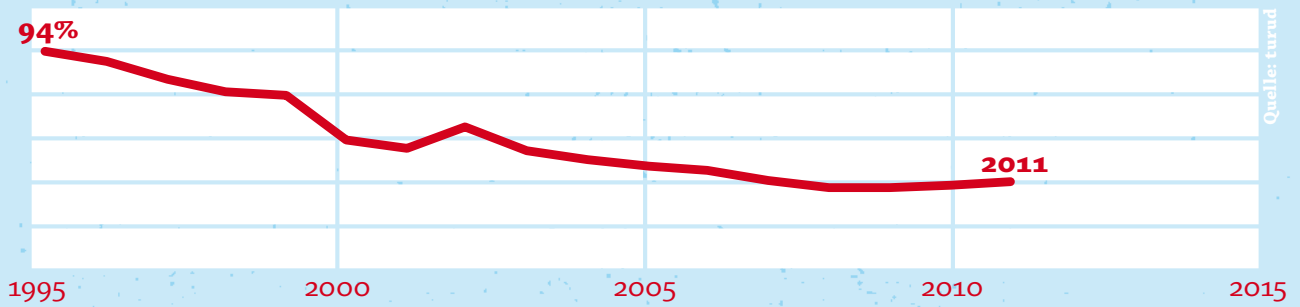
Umweltschonung bedeutet bei Harry insbesondere, alles zu ersetzen oder konsequent zu reduzieren, was für Mensch und Umwelt belastend sein könnte. Hier wären zu nennen: Ersetzen von ozonschädigenden Kältemitteln, Lärminderungsmaßnahmen, Abgasminimierung in Produktion und Fuhrpark, Vermeidung von Backgeruch-Emissionen, Abfallreduktion und die straff organisierte Sammlung wiederverwertbarer Stoffe fürs Recycling. Die bei der Produktion entstehenden Lebensmittelreste aus Rohstoffen, Teig und Brot werden in einer nach HACCP zertifizierten Nebenproduktion als Tierfutter aufbereitet.

\*Ökobilanz Brot: Fabrikbrot oder Heimbäckerei? von Dr. Guido Reinhardt, IFEU-Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg, Wilckensstraße 3, 69120 Heidelberg; 2009

# Einsparungen von Ressourcen und Energie

## Energieverbrauch Bäckerei je Tonne Mehl

Durchschnitt aller Harry-Werke bezogen auf den Wert von 1990



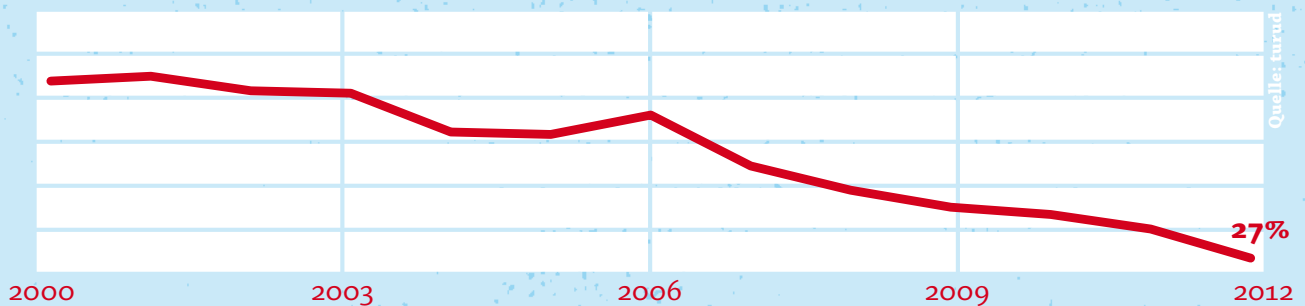
## Wasserverbrauch je Tonne Mehl

Durchschnitt aller Harry-Werke bezogen auf den Wert von 1990



## Entsorgungsaufwand je Tonne Mehl

Durchschnitt aller Harry-Werke bezogen auf den Wert von 2003



# Gute Rohstoffe für gutes Brot

Umweltgerechtes, nachhaltiges Handeln umfasst bei Harry nicht nur die Schonung von Ressourcen, sondern auch hohe Ansprüche bei der Rohstoffauswahl. Alle Rohstoffe und Verpackungsmaterialien werden nach unseren genau vorgegebenen Spezifikationen geliefert. Die Einhaltung wird von den Lieferanten garantiert und von Harry durch regelmäßige Audits überprüft.

Harry kauft ausschließlich Rohwaren ein, die gentechnisch nicht verändert sind. Um ganz sicher zu gehen, werden Rohstoffe mit Risikopotenzial von unabhängigen Laboren gentechnisch analysiert und auch auf weitere Inhaltsstoffe geprüft. Nur wer diese strengen Kontrollen besteht, darf Harry-Lieferant werden.

In systematischen Stichproben werden sowohl die Rohstoffe als auch die Fertigprodukte regelmäßig auf Rückstände kontrolliert, beispielsweise auf Pflanzenschutzmittel, Schwermetalle, Schimmelpilzgifte, Morphin, Acrylamid und Transfettsäuren.

Auch an die eigene Produktion werden strenge Standards angelegt. Trotz der industriellen Größenordnung des Unternehmens wird bei Harry mit traditionell geführten Vorteigen und Natursauerteigen gebacken. Sämtliche Backwaren werden ohne Konservierungsstoffe produziert. Zusatzstoffe werden nur dann verwendet, wenn sie die Produktqualität entscheidend verbessern. Die Rezepturbestandteile sind auf allen Verpackungen offen deklariert.

Risiken und Schwachstellen im Herstellungsprozess werden laufend von den kompetenten HACCP-Teams in den Harry-Backbetrieben und der Unternehmenszentrale analysiert.

Die hohen Ansprüche von Harry bei der Auswahl der Zutaten, sind die erste Bedingung für erstklassige Backwaren. Sie setzen in der Branche Standards – und überzeugen die Verbraucher in punkto Frische und Geschmack von bester Qualität.



## Ergebnis der Rückstandsuntersuchungen

Vergleich der Messwerte zu den Grenz- bzw. Richtwerten\* je Kilo, 2011

Leinsamen	< 0,08	0,3*	0,13 – 0,38	0,3*	–	–	–	–
Sonnenblumenkerne	< 0,02	0,3*	0,17 – 0,48	0,6*	–	–	–	–
Blaumohn	< 0,05	0,3*	0,09	0,8*	–	–	–	–
Roggenmehl	< 0,04	0,2	≤ 0,02	0,1	< 10	75	n.n.	–
Weizenmehl	< 0,04	0,2	< 0,02 – 0,03	0,2	< 10	75	n.n.	–

n.n. = nicht nachweisbar

Blei mg      Cadmium mg      ZEA µg      PCB µg

Quelle: Wiertz/Eggert/Jörissen

# Top-Qualität braucht Top-Qualifikation

Das Nachhaltigkeitskonzept von Harry umfasst mehr als Umweltschonung und die Qualität der Produkte. Soziale Aspekte sind dabei genau so wichtig wie die ökonomisch tragfähige Grundlage des Unternehmens. Es sind die Mitarbeiter, die Tag für Tag zum Erfolg und zur Zukunftsfähigkeit des Unternehmens beitragen. Deshalb hat Harry das besondere Anliegen, für jeden Mitarbeiter ein motivierendes und produktives Arbeitsklima zu gestalten.

Harry fördert die Mitarbeiter vom Azubi bis zur Führungskraft mit einer Vielzahl von Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen. Dabei werden wichtige fachspezifische Themen wiederholt behandelt wie beispielsweise Hygiene, Reinigungsverfahren und Arbeitssicherheit.

Viel Wert wird bei Harry auch auf Bildungsangebote gelegt, die authentisches Verhalten und einen guten Teamgeist im Unternehmen kultivieren sowie zur Lebensqualität beitragen. Das Spektrum ist breit gefächert. So bringt die Harry-Schulungsabteilung regelmäßig Seminare zum Führungsverhalten und zur Persönlichkeitsentwicklung. Diese schließen immer auch Tipps und Anregungen für eine gesunde Lebensweise mit ein. Hinzu kommen mehrstufige Rhetorik-Kurse, um besser und über-

zeugender miteinander zu kommunizieren. Führungskräfte in der Produktion erhalten außerdem die Möglichkeit, eine externe Ausbildung zum Backmanager zu absolvieren, um ihre betriebswirtschaftlichen und fachlichen Fähigkeiten zu ergänzen.

Selbstverständlich bildet Harry auch aus: Industriekaufleute für den kaufmännischen Bereich, Fachkräfte für Lebensmitteltechnik (*Falet*) für die Produktion und Mechatroniker für die Betriebstechnik. Der talentierte Nachwuchs kommt deshalb oft aus den eigenen Reihen.

Mitarbeiter bei Harry werden gefordert und gefördert. Den hohen Ausbildungsanspruch und die regelmäßige Weiterbildung verbindet Harry mit einem konstruktiven Teamgedanken. So wird eine Atmosphäre geschaffen, in der sich die Mitarbeiter zum Wohle des Unternehmens positiv entwickeln können. Dies ist wohl die wichtigste Voraussetzung, dass sich Harry-Mitarbeiter mit großem Eifer engagieren – für die Kunden, die Qualität und den Erfolg – und das mit Freude.

**Es ist unser Anspruch, dass das Team immer besser ist als der stärkste Einzelspieler. Deshalb setzen wir bei unseren Trainingsmaßnahmen nicht nur auf beste Fachkenntnisse sondern auf Mitarbeiter mit Selbstvertrauen und gefestigter Persönlichkeit, die auch ihren Arbeitseinsatz und ihre Lebensweise nachhaltig gestalten.**

Markus Heinze, Leiter Aus- und Weiterbildung



Unsere führungverantwortlichen Schichtführer setzen auf Teamarbeit.



# Ökologie plus Ökonomie

Nachhaltigkeit bedeutet, zukunftsfähige Strukturen zu schaffen und diese auf Dauer zu sichern. Bei Harry werden Umweltschutzmaßnahmen deshalb so gestaltet, dass sie ökonomisch sinnvoll sind. Nicht zuletzt auch aus Verantwortung gegenüber dem Verbraucher, dem ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis geboten werden soll.

Eine nachhaltige Unternehmensausrichtung berücksichtigt immer die Entwicklung von ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekten. Diese drei Säulen der Nachhaltigkeit gilt es, in ihren Wechselwirkungen langfristig und ausgewogen zu koordinieren.

Dabei kann moderne Technik eine wichtige Unterstützung leisten. Sie macht es möglich, den Energieverbrauch – folglich auch die Energiekosten – zu senken und Ressourcenschonung mit einem wirtschaftlichen Vorteil zu verbinden. Als eine der wichtigsten Nachhaltigkeitsmaßnahmen investiert Harry regelmäßig in Innovationen und den technisch neuesten Stand. Dabei wird bei allen Planungen vorausschauend berücksichtigt, was künftig technisch möglich sein wird.

Jüngste Beispiele für beträchtliche Einsparungen sind die Absorptionsanlage zur Kälte- und Wärmeerzeugung in Schenefeld, verbrauchsarme Motoren und Steuerungselemente im neuen Werk Soltau, das Vorheizen von Kessel Speisewasser aus Abgasen sowie weitere regelungstechnische Optimierungen.

Denn auch zukünftig wird es bei Harry Ziel und Aufgabe sein, einen nachhaltigen Beitrag zur Entlastung der Umwelt zu leisten – und dabei Lösungen zu entwickeln, die sich auf die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens positiv auswirken.

Mit einer Investitionssumme von jährlich 35-50 Millionen Euro in neue Anlagen, neue Betriebe und die Mitarbeiter hat Harry nicht nur die Investitionsführerschaft der Branche. Vielmehr bietet jede Investition die Chance, die neuesten und damit oft ressourcen- und energiesparendsten Lösungen einzusetzen. Für Harry sind Investitionen die Garanten für die Erfolge der Zukunft.



**Wenn es darum geht, umweltbezogene und wirtschaftliche Ziele miteinander in Einklang zu bringen, leistet die hohe Investitionsbereitschaft von Harry für innovative Technik einen wichtigen Beitrag.**

Dr. Horst Rudolph, Leiter Technologie und Umwelt



Harry-Brot GmbH, Kiebitzweg 15-19, 22869 Schenefeld/Hamburg

[www.harry-brot.de](http://www.harry-brot.de)

Harry-Brot GmbH  
Betrieb Schenefeld  
Kiebitzweg 15-19  
22869 Schenefeld/Hamburg  
Telefon: 040/83035-0  
Telefax: 040/83035-11215

Harry-Brot GmbH  
Betrieb Hannover  
Harryweg 1  
30453 Hannover  
Telefon: 0511/4606-0  
Telefax: 0511/4606-12215

Harry-Brot GmbH  
Betrieb Ratingen  
Harkortstraße 60  
40880 Ratingen  
Telefon: 02102/488-0  
Telefax: 02102/488-13215

Harry-Brot GmbH  
Betrieb Berlin  
Wolfener Straße 14  
12681 Berlin  
Telefon 030/93010-0  
Telefax: 030/93010-14215

Harry-Brot GmbH  
Betrieb Wiedemar  
Airterminalstraße 4  
04509 Wiedemar/Leipzig  
Telefon: 034207/78-0  
Telefax: 034207/78-15215

Harry-Brot GmbH  
Betrieb Schneverdingen  
Harburger Straße 50  
29640 Schneverdingen  
Telefon: 05193/9878-0  
Telefax: 05193/9878-16215

Harry-Brot GmbH  
Betrieb Magdeburg  
Zum Wall 2  
39171 Osterweddingen  
Telefon: 039205/458-0  
Telefax: 039205/458-17215

Harry-Brot GmbH  
Betrieb Troisdorf  
Belgische Allee 99  
53842 Troisdorf  
Telefon: 02241/20149-0  
Telefax: 02241/20149-18215

Harry-Brot GmbH  
Betrieb Soltau  
Gottlieb-Daimler-Straße 8  
29614 Soltau  
Telefon: 05191/93810-0  
Telefax: 05191/93810-19215