

Fenntarthatósági jelentés 2017







TARTALOM

4

A LEGFONTOSABB SZÁMOK

A Dreher Sörgyárak fenntarthatósági adatai az elmúlt egy évből

6

FENNTARTHATÓ ÜZLET, KÖZÉPPONTBAN AZ EMBER

Hogyan gondolkodunk munkavállalóinkról, kapcsolatunkról a partnereinkkel?

10

FELELŐS KERESKEDELEM ÉS KOMMUNIKÁCIÓ

Cégünk felelős alkoholfogyasztásról és a felelős kereskedelemről szóló programja

14

FELELŐS ENERGIAGAZDÁLKODÁS

Hőenergia-felhasználásban sokat fejlődtünk

18

ÉLHETŐBB VILÁG

Még tovább csökkentettük vállalatunk fajlagos vízigényét

22

A SÖR ÚTJA A MALÁTA FŐZÉSÉTŐL A KORSÓIG

A minőség érték



2017 mérföldkő volt a Dreher Sörgyárak életében: lezajlott a tulajdonosváltás, így 2017 márciusától már a japán Asahi Csoport részeként tudtunk a jövő feladataival foglalkozni. A két cég közös értékeire támaszkodva alakítottuk ki hosszú távú stratégiánkat. Lényege, hogy jó minőségű prémium termékeket gyártunk, és ezt a minőségi szemléletet alkalmazzuk a munkakörnyezet, szélesebb értelemben véve pedig a vállalati, piaci és társadalmi környezet formálása során is.

A minőség iránti elköteleződésünk a Dreher Sörgyárak legfontosabb öröksége.

Idősebb Dreher Antal az 1850-es években országokat járva tanulta a sörfőzés mesterségét, mielőtt megvásárolta a Kőbányai Serfőzdet, amely az évszázad végére a legnagyobb magyarországi sörüzem lett.

A Dreher Sörgyárak az elmúlt 160 évben változatlanul a legnagyobb hazai sörgyártó és ahogy az alapítókat, úgy a mostani tulajdonosokat és a dolgozókat is a minőségi termékekbe vetett hit és meggyőződés vezérli.

Az Asahi Csoport bármely területének működését a japán kaizen filozófia, azaz a folyamatos fejleszthetőségbe vetett hit határozza meg. A Dreher Sörgyárak gyártóként és üzleti partnerként egyaránt a minőség iránti elkötelezettség szellemében működik, üzletpolitikánk középpontba helyezi a munkatársakat, partnereket, a fogyasztókat és a fenntartható fejlődést.

Cégünk a fenntarthatóságot komplexen értelmezi: arra törekszünk, hogy tevékenységünk valamennyi jelentős gazdasági, társadalmi, környezeti hatását pozitív irányba állítsa és konkrét eredményeket érjünk el a felelős kereskedelmi kommunikációtól kezdve, az energiafelhasználásunk csökkentésén keresztül, egészen az értéklánc átlátható, etikus üzleti működésének érvényesítéséig.

Jelentésünk további oldalain részletesen bemutatjuk, mit tettünk az elmúlt évben a négy legfontosabb területen: a nálunk és velünk dolgozó emberek, az etikus és felelős kommunikáció, a károsanyag-kibocsátás és a természetes vízkészletünk megóvása érdekében.

Békefi Gábor
vezérigazgató



A Dreher Sörgyárak teljesítménye számokban

2017

Évente megtakarított víz mennyisége:

720 000
HEKTOLITER

Ez 328 család éves vízfogyasztásának felel meg.

Fajlagos vízfelhasználásunk 2017-ben csökkent:

2,99
HL VÍZ/HL SÖR

CO₂ kibocsátás 2017-ben:

4,64
KG CO₂/HL

Évente értékesített sör mennyisége:

2,4
MILLIÓ
HEKTOLITER

1500
ember
a beszállításban

95%-
ban hazai
kis- és közép-
vállalkozás
a beszállítónk

560
munkavállaló

1 sörgyári
dolgozó

20
másik
munkahelyet
teremt
a magyar
gazdaságban

2500
kiskeres-
kedelembe
dolgozó
partner

7450
fő bevonása

5,8
millió ember
elérése az
Ésszel Iszom
programmal

Évente befizetett adó:

29,4
MILLIÁRD FT

7100
vendéglátó-
iparban dolgozó
partner

A fenntarthatóság 4 pillére

A Dreher Sörgyárak fenntarthatósági stratégiáját négy pillérre alapozta; ezek összességében a cég teljes üzleti, kommunikációs és társadalmi tevékenységét áthatják. Jelentésünk szerkezete erre a négy pillérre épül. Az alábbiakban bemutatjuk, hogy az egyes területek működésünk mely részeit érintik.

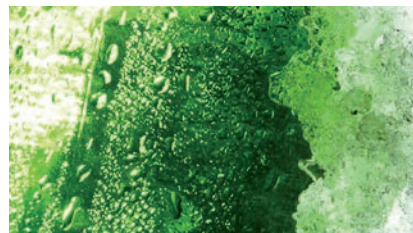
1 FENNTARTHATÓ ÜZLET, KÖZÉPPONTBAN AZ EMBER

Olyan gazdasági környezet kialakítására törekszünk, ahol a jövedelmek és az életminőség növekszik, ahol az üzleti tevékenység kiemelt figyelmet fordít az emberekre. Ezt a célt szem előtt tartva tekintünk saját munkavállalóinkra, így alakítjuk kapcsolatainkat a partnereinkkel.



2 FELELŐS KERESKEDELEM ÉS KOMMUNIKÁCIÓ

A Dreher Sörgyárak abban hisz, hogy egy felnőtt ember számára a felelős alkoholfogyasztás a kiegyensúlyozott életmód része lehet. Ezért fontosnak tartjuk, hogy nemcsak a fogyasztók, hanem a kereskedelmi partnereink és a saját dolgozóink is megismerjék, mit jelent a felelős alkoholfogyasztás.



3 FELELŐS VÍZGAZDÁLKODÁS

A sör gyártásának szinte minden technológiai lépése vizet igényel, ezért a Dreher Sörgyárak számára kiemelten fontos, hogy takarékoskodjon a tiszta vízzel, a szennyvíz tisztításával pedig csökkentse a környezeti terhelést.



4 ÉLHETŐBB VILÁG

A klímaváltozás globális veszélye és következményei miatt kiemelt figyelmet fordítunk az üvegházhatású gázok kibocsátásának mérséklésére. Ezért minden fejlesztésünkkel a környezeti terhelés csökkentésén, az energiahatékonyság növelésén és a tisztább energiaforrások használatán dolgozunk.



FENNTARTHATÓ ÜZLET, KÖZÉPPONTBAN AZ EMBER

Sikeres évet zártunk

Nemcsak gazdasági szempontból volt eredményes a 2017-es évünk, de vállalati kultúránk is erősödött. A kitartás és a cél érdekében történő hathatós összefogás jellemezte az évet. Ez a siker a Dreher Sörgyárak összes dolgozójának közös sikere. Ezért is fordítunk minden évben egyre nagyobb figyelmet a közösséget összetartó eseményekre, a képzésekre és a biztonságos munkahelyi környezetre.

A 2017-es év elejére lezajlott dupla tulajdonosváltást követően (a SAB Miller Csoportot felvásárolta az AB Inbev, majd egy részét tovább értékesítette az Asahi Group Holdings-nak) elértük, hogy újra stabil munkahelyi légkörben dolgozhasanak munkavállalóink. Tavaly októberben megkezdte munkáját új vezérigazgatónk, Békefi Gábor is, akinek szintén fontos szerepe volt abban, hogy új irányt megmutatva, a Dreher Sörgyárak ismét kiszámíthatóbb működésre rendezkedjen be.

Hiszünk az élethosszig tartó tanulásban

Évek óta folyamatosan fejlesztjük a kölcsönös bizalmon és együttműködésen alapuló vállalati kultúránkat. A szervezeti működésünk megerősítésére a munkavállalóink egyéni és csoportos készségfejlesztésen, szakterületükhöz illeszkedő képzéseken vesznek részt, miközben arra is figyelünk, hogy mindenki megkaphassa a munkájával kapcsolatos visszajelzéseket.



Tavaly szeptembertől az év végéig intenzív, átfogó képzési sorozaton vettek részt a különböző területeken dolgozó munkatársaink.

A kontrolling osztályon dolgozó kollégáink belső, pénzügyi készségfejlesztő foglalkozást tartottak a vállalat brand marketing részlegének. Nemzetközi iparági mutatók alapján, Trade Marketing Akadémia néven folytattuk az előző évben megkezdett marketing-képzésünket, de az értékesítési képviselőink is számos tréningen vettek részt. Szakmai képzéseink mellett egyéni hatékonyságot növelő tréninget tartottunk junior specialistáinknak, akik a szenior specialistákkal együtt kommunikációs, prezentációs képzésen is részt vettek.

A szakszerű sörcsapolásra képezzük partnereinket

Nagyon hiszünk abban, hogy egy korsó sör minősége – a kiváló receptúrák, az értékes alapanyagok és a gondos elkészítés mellett – a szállításon, tároláson és a vendéglátóhely hozzáértésén is múlik. A fogyasztók egyre jobban igénylik a szakszerű csapolást. Ezért a 2017 őszén elindított Minőségi Csapolt Sör Programunkban 50 budapesti söröző munkatársainak tartottunk tréningeket, melynek során nem csak azt mutattuk meg, hogyan kell elkészíteni és felszolgálni a sört, de számos, korábban sosem érintett szakmai részlet is előkerült az oktatáson, mint a CO₂ vagy a megfelelő hab képzése. A programhoz kapcsolódóan infografikát, oktatófilmet és animációs videosorozatot is készítettünk. A programunkat 2018-ban tovább fejlesztjük: a képzésbe már vidéki vendéglátóhelyeket is bevonunk.

A minőségi csapolt sör titka

A tökéletes sör: krémes, selymes, tartós hab • 4-6 °C • kellemesen szénsavas • frissen csapolt





KREITER ÉVA
humánerőforrás-igazgató

„A vállalati kultúránk az, ahogyan a munkatársaink viselkednek egymással a mindennapokban. Azt szoktam mondani, hogy a Dreher Sörgyáraknál a kollégák varázsolnak. És ennek a varázslatnak semmi köze a pénzhez. Minden közösségi megmozdulásunk mögött ott van a lelkünk. Karácsonykor például kollégáim összegyűjtötték a gyár összes munkavállalójának becenevét, hogy mindenkinek egy-egy saját bögrére gravírozhassák rá azokat. A kollégák nagyon értékelték a gesztust, az azt követő napokban mindannyiunknak nagyon jó érzés volt köszönőmóket kapni.”

A 2017-re megújult angol nyelvi képzésünkön a vállalat különböző területeiről érkező kollégáknak tartottunk munkakörükhez illeszkedő, különböző készségekre fókuszált oktatást.

A gyártási területen több tízéves munkavállalói jogviszonyokkal is dolgoznak kollégáink, akik a munkakörök komplexebb válásával nem csak folyamatosan tanulnak, de mindeközben a tudásukat is átadják a fiatalabb generációnak. Ezen a területen kidolgoztunk egy olyan fejlesztési programot, amely a hasonló jellegű munkakörökben dolgozóknak mutatja meg a bejárható karrier-utat. Meghatároztuk, hogy a különböző lépésekhez milyen tudás megszerzésére vagy készség fejlesztésére van szükség, és, hogy azokat a kollégáink hogyan tudják elsajátítani. Ennek érdekében néhány senior kollégánk a tudásátadással és a fiatalabb munkatársak fejlesztésével is strukturáltan foglalkozik.

Azonban egy vállalatban belül komoly kihívást jelent az egymás iránti nyitottság megteremtése is, amelyhez hiteles kommunikációra van szükség. Ezért azon dolgozunk, hogy kollégáink között minél jobb kapcsolat és értékes együttműködés alakulhasson ki.

Szemmel tartjuk a munkaerőpiaci trendeket

Bár ez a Dreher Sörgyáraknál 2017 során még nem volt jellemzően tapasztalható, számos vállalkozás küzd Magyarországon munkaerőhiánnyal. A hosszú távú munkaerő-stratégiánkban igyekszünk felkészülni erre a helyzetre is, amelynek megoldását a megkülönböztető, interaktív és élményalapú toborzásban látjuk. Tavaly ősszel ezért a Dreher Sörgyárak történetében először „Ismerjük meg egymást egy sör mellett” mottóval tartottunk rendhagyó állásbörzét az egyik legnépszerűbb budapesti romkocsmában. Ezúttal nem egy ügynökséget kértünk meg az esemény megszervezésére és lebonyolítására, hanem negyven önkéntes kollégánk vállalkozott arra, hogy a fiatal érdeklődőkkel személyes tanácsadással és előadásokon keresztül ismerteti meg a gyár működését és érdekesebb pozícióit. Az Y és Z generáció diplomás álláskeresőit célzó rendezvényünk teltházas volt, komoly sikert ért el a médiában, munkavállalóink pedig valódi közösségi élményként élték meg.

Munkavállalóink számos béren kívüli juttatásban részesülnek, amely nem csak a cafeteria-rendszert és a helyi sportolási lehetőségeket jelenti.



Mindenkinek jár például havonta meghatározott mennyiségű dolgozói sör, és alkalmanként akár saját baráti társasággal együtt is használhatják a dolgozói pubot, vagy velük közösen vehetnek részt egy sörgyártúrán. A 2017-es évben azonban kiterjesztettük a juttatások körét egy ún. rettegett betegségek kockázati biztosítással, amelyet a hazánkban húsz leggyakoribb halálokként számon tartott betegségtípusra kötöttünk minden munkavállalónk részére. Ilyen megbetegedés esetén munkavállalóink gyógyulását egy egyszeri, nagyobb összegű juttatással támogatjuk.

Szeretnénk az elmúlt időben kialakult stabilitást még mélyebben beépíteni a mindennapi gyakorlatba, amelyben sokat segít, hogy egy kifejezetten sikeres évet zártunk tavaly. Ezt a sikert a vállalat összes dolgozójával közösen értük el, és azt szeretnénk volna, ha ebből mindenki részesül. Most először karácsonyra vásárlási utalványt ajándékoztunk minden munkavállalónknak.

És talán mindennek köszönhető az is, hogy a tavalyi évben mindössze 5 százalékos volt a fluktuációnk – amely nemcsak az ipárgi, de összességében a világban jellemző elvándorlási mutatókhoz képest is nagyon jó eredménynek számít. Évközben több elégedettségi felmérést is készítettünk, amelyekből számos értékes visszajelzést kapunk. Sikereinkről pedig online dolgozói hírlevelek formájában, a gyártási területen kihelyezett LCD-televíziókon és faliújságokon számolunk be munkavállalóinknak.

A beszállítóinkkal is a jó kapcsolat kialakítására törekszünk

Beszállítói Kódexünket az emberi jogok és munkaügyi normák, a munkavédelem, az üzleti tisztesség és a környezeti fenntarthatóság pilléreire építettük, amelynek betartását folyamatosan ellenőrizzük. De nemcsak figyelemmel kísérjük a megfelelést, hanem azon dolgozunk, hogy megértsük a kihívásokat, ösztönözzük a fejlesztéseket, és, hogy beszállítóink is magukénak érezzék ezen értékek követését.



FELELŐS KERESKEDELEM ÉS KOMMUNIKÁCIÓ

A felelős alkoholfogyasztás alapelvünk

A felelős alkoholfogyasztás a társadalomnak és a termelő sörgyárnak is egyformán érdeke, amelyben nemcsak a mértéktartás fontos, de az is, hogy ki, milyen életkorban és milyen helyzetekben iszik alkoholt. Ezért a 2017-es Ésszel iszom kampányunkban más-más csatornákon keresztül szólítottuk meg az alkoholfogyasztásban érintett különböző szereplőket.

A 2017-es Ésszel iszom kampányunkban:

1500

embert sikerült
bevonni az Igyál
VAGY vezess!
rendőrségi együtt-
működésbe.

3012

látogatónk járta végig
sörutazás
programunkat.

*1200 iskolai
védőnőt készítettünk
fel a kiskorúak alkohol-
fogyasztása témaköré-
ben, becsléseink sze-
rint **960 000** emberhez
juthatott el a program
üzenete.*

Felelősséget érzünk azért, hogy minden fogyasztónk pontosan ismerje az alkohol hatásait, a túlzott fogyasztás negatív mentális, szociális, egészségügyi következményeit, és érezze az egyéni döntés fontosságát. Ezért a hazai sörgyárok között elsőként indított, 2009 óta működő felelős alkoholfogyasztás fontosságáról szóló programunkat minden évben bővítjük. A 2017-es évi Ésszel iszom kampányunk célja az volt, hogy a megszólított csoportok egy-egy aktivitásunk segítségével, saját tapasztalatokon és valódi élményeken keresztül érthessék meg üzenetünket. Mindeközben olyan témákról indítottunk párbeszédet, amelyekről korábban sosem.

A kismamákat célzó programunkban például a terhesség alatti alkoholfogyasztás veszélyeire hívtuk fel a figyelmet. A magzati alkoholszindróma kiemelt témájának keretében dr. Bokor Dóra szakgyógyszerész segítségével készítettünk egy szakcikket a Medi-

cal Online oldalára, amely közel 150 ezer emberhez jutott el. A cikk a terhesség alatti alkoholfogyasztás veszélyeire és következményeire figyelmeztette a kismamákat – köztük arra, hogyan károsítja a magzatot, milyen jellegzetes tünetei vannak a magzati alkoholszindrómának, és milyen hatással van a gyerek későbbi fejlődésére.

Alkoholos termékeket gyártó vállalatként nem szólíthatjuk meg a kiskorúakat, idén azonban kiemelt célunk volt, hogy családjaikon és közvetlen környezetükön keresztül őket is elérje az Ésszel iszom üzenete. Ezért Budapesten és az ország megyeszékhelyein dr. Simich Rita prevenciós szakértő vezetésével 1200 iskolai védőnőt készítettünk fel a kiskorúak alkoholfogyasztása és annak kezelése témakörében. A programunk üzenete sajtóközleményeinken keresztül becsléseink szerint 960 ezer emberhez juthatott el.

42 000

fiatal felnőttet
szólítottunk meg
egy Youtube-sztár
segítségével.

A Badily
drámajátékot 25
középiskolai osztály
mintegy
750
tanulója látta.

*Évente átlagosan
3 millió embert érünk el,
ami az elmúlt nyolc év alatt
összesen **24 millió** főt
jelentett.*



A 15-18 éves korosztály elérésére az egyik legnépszerűbb videótartalom előállítóval, Good-Like-kal dolgoztunk együtt, aki negyedórás videójában azt a gondolatot igyekszik bennük elültetni, hogy tetteinkért, döntéseinkért kizárólag mi magunk vagyunk a felelősek. A videót az influencer YouTube-csatornáján közel 42 ezren nézték meg.

Hiszünk a probléma megelőzésének hatékonyságában, de az alkoholfogyasztás kultúrájának megismertetését is fontos feladatunknak tekintjük. A fiatal felnőtt generációt például minden évben a fesztiválokon szólítjuk meg. A tavalyi DreherFesztre két Ésszel iszom sátrunk is kitelepült, ahol a fesztiválozók teszteket tölthettek ki, érzékenyítő előadásokon vehettek részt, szakértőinkkel beszélgethettek, és kipróbálhatták a tudat módosító részegszemüveges játékot.

2017 elején egy online kutatást is végeztünk az alkoholfogyasztás és egészséges életmód kapcsolatáról. A nem reprezentatív felmérésben arra kerestük a választ, hogy a magyar alkoholfogyasztók milyen gyakran, mit és mennyit isznak, milyen életmódot folytatnak mindemellett, és mit gondolnak a felelős

alkoholfogyasztásról. A kutatásból nemcsak az derült ki, hogy minél idősebbek vagyunk, annál többet iszunk, de többek között az is, hogy a rendszeres sportot és egészségtudatos életmódot választók ritkábban fogyasztanak alkoholt. A kérdőíves felmérést 3948-an töltötték ki, a kitöltők átlagéletkora 26 év volt.

Az Igyál VAGY vezess! programunkban évek óta együtt dolgozunk a Veszprém Megyei Rendőr-főkapitánysággal és a Budapesti Rendőr-főkapitánysággal. A felelős és tudatos döntést jutalmazó akcióban a járőrök által igazoltatott és megszondáztatott, alkoholt nem fogyasztó sofőrök egy-egy doboz alkoholmentes sört kaptak ajándékba. Programunkat tavaly nyáron kiegészítettük a Bagoly sofőrszolgálat együttműködésével. Ehhez egy dedikált telefonvonalat építettünk ki, amelyen keresztül az alkoholt fogyasztók kedvezményes áron vehették igénybe a szolgáltatást.

Felelős kommunikáció és önszabályozás

Azért, hogy fogyasztóink felelős döntést hozhassanak arról, hogy miből mennyit fogyasztanak, termékeink csomagolásán keresztül 2015 óta tápérték-táblázatban tájékoztatunk az összetevők százalékos arányáról.

A tavalyi év végére ez a táblázat termékeink több mint 80 százalékára felkerült, 2020-ra pedig az összes márkánk csomagolásán feltüntetjük majd ezeket az értékeket. A címkéken és dobozokon évek óta felhívjuk a figyelmet arra is, hogy a várandósok ne fogyasszanak alkoholt.

Az önszabályozás jelenségét beépítettük a termékeinkről szóló felelős kommunikációnkba. A fogyasztók minél teljesebb körű tájékoztatása érdekében a jelenleg Magyarországon hatályos törvényeknél jóval szigorúbb szabályokhoz kötjük a Dreher Sörgyárak működését. Éves marketingköltségünk legalább 10 százalékát a felelős alkoholfogyasztás kommunikálására fordítjuk.

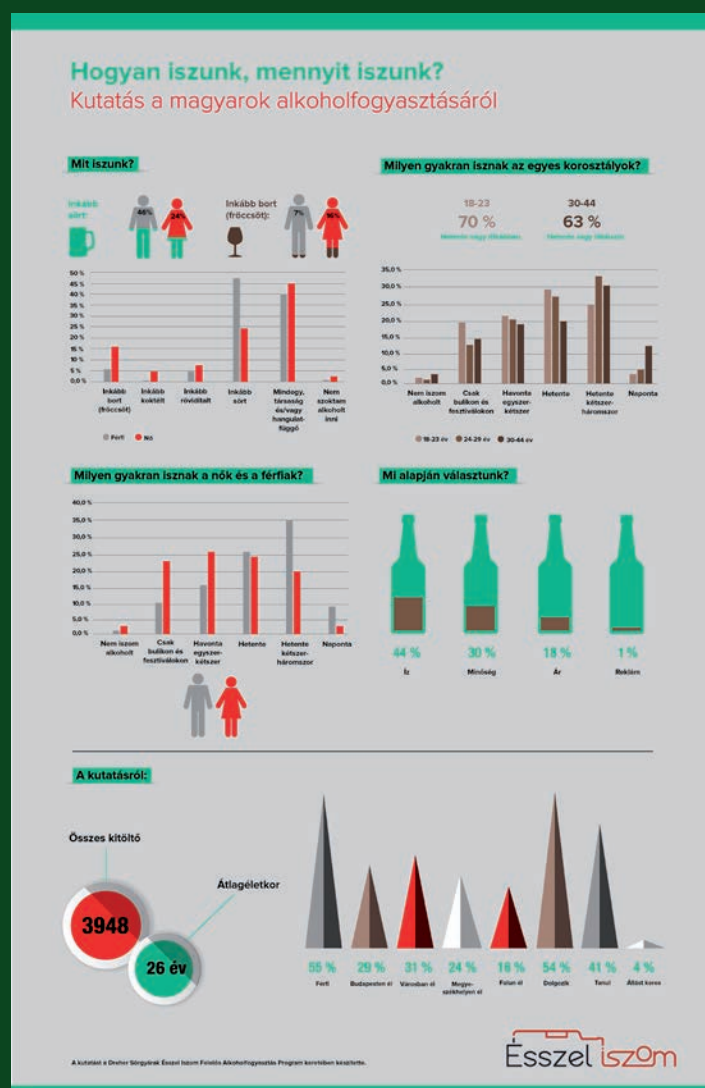
Munkatársainkat és partnereinket is képezzük

Mert ebben a témában a kollégáink képzése is fontos számunkra. Belépéskor minden munkavállalónk alapfokú alkohol-kommunikációs tréningen vesz részt, amit háromévente frissítő tréningek követnek. Itt megismerhetik a vállalat alkoholfogyasztással kapcsolatos elveit, a követendő szabályokat és a felelős kereskedelmi kommunikáció fontosságát.

Értékesítő partnereinknek külön tréningeket szervezünk, és információs anyagokkal látjuk el őket, hogyan járjanak el annak érdekében, hogy csak 18 év feletti vásárlókat szolgáljanak ki. A marketing területen dolgozó kollégáink és partner reklámügynökségeink mindezekén felül az alkoholfogyasztás etikus reklámozásával kapcsolatban is ismétlő képzést kapnak minden évben.

A középiskolásokhoz drámajátékot vittünk

Az volt a célunk, hogy a legveszélyeztetettebb korosztály is szembesüljön az alkohol veszélyeivel és a személyes felelősséggel. Ezért a Kecskeméti Színház Műhellyel és a HoTrio Színtársulattal közösen létrehoztuk a Badily című színdarabot, amelyet középiskolai tanórákon, tanítási időben mutatunk be. Ebben a projektünkben a drámapedagógia eszközeit a közösségi médiás kommunikációval kapcsoltuk össze. A diákok a darab előtt egy héttel házi feladatként kapták, hogy kövessék a főszereplő karakter Instagram-csatornáját. Így mire a főszereplő a tanterembe érkezett, a tanulók már jóval többet tudtak róla, mint saját maga. Az osztályteremben előadott darab a bulizós középiskolás lány hétköznapi életének három kulcsjelenetét mutatja be. A foglalkozás során látottakat az osztályok játékos, interaktív formában dolgozták fel, és a színészek beszélgettek velük a felelősség kérdésköréről és az alkoholfogyasztás veszélyeiről. A színdarabot 2017-ben budapesti iskolákban mutattuk be, de 2018-tól több vidéki intézménybe is elvisszük. A tantermi drámánk tavaly ősszel arany díjat nyert a Prizma Pr-versenyen a CSR-megoldások kategóriájában.



FELELŐS ENERGIAGAZDÁLKODÁS

Hőenergia-felhasználásban sokat fejlődtünk

Az elmúlt években több olyan beruházást végeztünk a Dreher Sörgyárakban, amelyekkel csökkenteni tudtuk a környezeti terhelésünket, miközben képesek voltunk növelni üzemünk energiahatékonyságát. A klímaváltozás globális veszélye és következményei miatt azonban a tisztább energiaforrások használatán is évek óta dolgozunk.

Energetikai szempontból a 2017-es évünk a termelési és a fejtési területen, a korábbi fejlesztéseink során telepített berendezéseinek optimalizálásáról szólt. De az erjesztő területen is végeztünk olyan beavatkozást, amelynek hozadékát az év utolsó negyedében tapasztaltuk először.

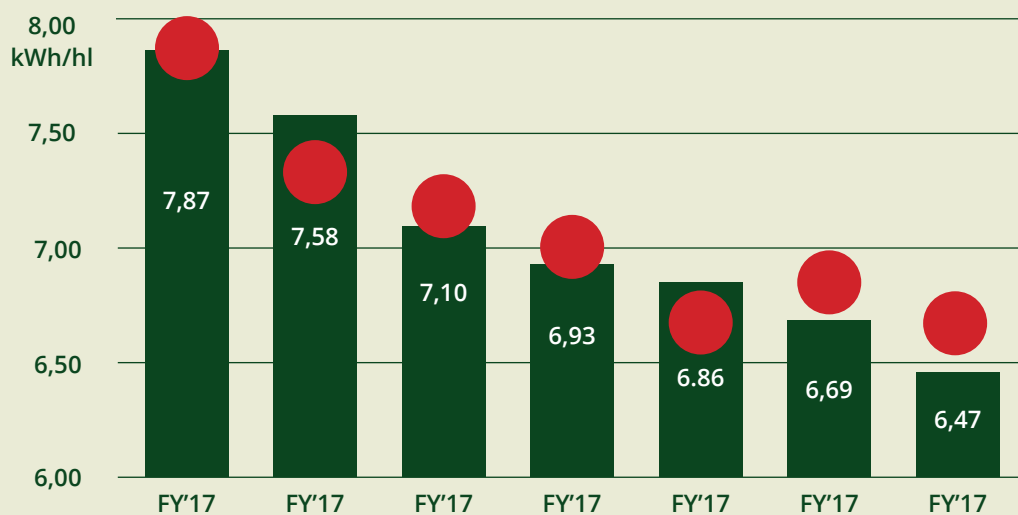
Megnöveltük a hűtési hőcserélők lemezsámát

Decemberben elindítottunk egy nagyobb beruházást, amelyben a pillanatsztörök regeneratív zónáit bővítettük. A fejlesztés a sör pasztörizálása során felmelegített, majd a bejövő sörlével fejthető állapotúra visszahűtött sör készítésének folyamatát érintette.





ÁRAM FAJLAGOS FELHASZNÁLÁSA CÉLÉRTÉK



Azért, hogy ez a beérkező sörlé minél nagyobb hőt tudjon leadni, plusz lemezeket telepítettünk a pillanatpasztörök-nél. Így már nem kell -4 Celsius-fokos hőmérsékleten tartani a hűtőközeget, amelynek következtében villamos energiát tudtunk megtakarítani hűtő- és hőenergia oldalon is.

Fajlagos áramfogyasztásunkban évente 0,165 kWh/hl csökkenést tapasztalunk. Sörgyárunk egy év alatt 396 000 kWh energiát takarított meg, ami mintegy 190 család éves áramfogyasztásának felel meg. Amíg 2015-ben ez az érték 6,84 kWh/hl volt, addig 2017-re elértük a 6,51 kWh/hl-es mutatószámot.



Eredményesen hasznosítjuk a füstgáz hőjét

Energiaoldalon a közeli jövőben nem kalkulálunk további hővisszanyerési lehetőséggel, ma már ugyanis minden hőtermelő berendezésünknel hasznosítani tudjuk a füstgáz hőjét. A korábbi években minden kazánunk, így a biogázkazánunk mellé is füstgázhő-hasznosítót telepítettünk, amellyel egyrészt a kazánba belépő tápvizet, másrészt télen a kazánjaink égési levegőjét tudjuk előmelegíteni. Ezzel jelentősen javult kazánjaink hatásfoka is.

Büszkék vagyunk arra, hogy a Dreher Sörgyárak építette az első olyan rendszert a hazai sörgyártó iparágban, amely a füstgázból kinyert hőenergia közvetítéséhez a termelt gőz kondenzátumát használja fel, és juttatja el a különböző gyártási folyamatokhoz. A komplex fejlesztéssel évente 1734 MWh-t tudunk megtakarítani, és a 2017-es évben is azon dolgoztunk, hogy a rendszer működését tovább javítsuk.

A CO₂ emissziós kibocsátási értékünk egy év alatt 0,265 kgCO_{2e}/hl csökkenést mutatott.

Amíg a globális széndioxid-emisszió évente átlagosan 1,4 százalékkal növekszik, addig a Dreher Sörgyárak évi 5,7 százalékkal csökkentette az energiafelhasználásain keresztül a széndioxid-emisszióját az elmúlt három évben. Ez a fajlagos érték 2015-ben 5,17 kgCO_{2e}/hl volt, a 2017-es év végére pedig 4,64 kgCO_{2e}/hl-re csökkent – ezzel is mutatva azt, hogy milyen eredményeket értünk el a környezetterhelés csökkentésében.

A CIP-rendszer (Cleaning In Place, automatizált tisztítási technika egy zárt rendszeren belül) optimalizálásával a vegyszerfelhasználáson túl, vizet és villamos energiát spóroltunk, miközben mérséklődött a hőenergia-felhasználásunk is.

Kevesebb földgázt használunk, több biogázt termelünk

Nemcsak hőenergia-felhasználásban fejlődtünk, de biogáz-termelésünk megnövekedésének köszönhetően a földgáz-felhasználásunk is csökkent. A biogáz termelés és a hulladék hőenergia-hasznosítás növekedésének, valamint a termeléshez

felhasznált hőenergia csökkentési lépéseknek köszönhetően a fajlagos földgáz-felhasználásunk 2017-re még tovább, 45,35 MJ/hl-re csökkent. A termelődő biogáz nemcsak környezetbarát, de a biológiai szennyvíztisztítás melléktermékeként egy ingyen rendelkezésünkre álló energia is, amely az elmúlt években jelentős költségmegtakarítást hozott sörgyárunknak.

A korábban telepített hulladékélesztő-adagolónk bebizonyította, hogy szennyvizünk szabályozott értékeken belül megnövelt szervesanyag-tartalmának köszönhetően nagyobb mennyiségben tudunk biogázt termelni a korábbi évekhez képest. Ugyanakkor ezzel párhuzamosan azt tapasztaltuk, hogy a tisztított szennyvíz bizonyos összetevőinek értéke – köztük a szintén határértékhez kötött nitrogén – a hulladékélesztővel való elegyítés következtében megemelkedett. Ezért a 2017-es év második felében azon dolgoztunk, hogy optimalizáljuk a hulladékélesztő adagolását, hogy a tisztított szennyvíz nitrogén-koncentrációját biztosan az előírt határértéken belül tudjuk tartani.

Fajlagos földgázfogyasztásunk évi 1,68 MJ/hl mennyiséggel csökkent. Sörgyárunk évente 110 770 Nm³ gázmennyiséget spórolt meg, ami 55 család éves földgáz-fogyasztását fedezi. A 2015. évi értékünk 48,71 MJ/hl volt, két évvel később 45,35 MJ/hl-re csökkent.

Az energetikai beruházásaink mellett a dobozfejtő-gépsor kapacitását is megnöveltük 10%-kal a dobozos termékeink iránt megnövekedett kereslet kiszolgálása érdekében.



TRAFNEK GÁBOR
energiaellátási vezető

„A környezettudatos gondolkodás és a rövid reakcióidő a mindennapi működésünkben jól érezhető erőssége vállalatunknak. Kis létszámú, energiaellátásért felelős csapatunkkal rendszeresen tartunk bejárásokat a termelőüzemekben. Így probléma esetén a veszteségeink csökkentése érdekében a lehető legrövidebb idő alatt tudunk beavatkozni, és elvégezni a szükséges javításokat.

Az európai vállalatcsoporton belül is jó látni azt, hogy az üzemeltetéssel kapcsolatos optimalizációs feladataink során felmerülő problémákat képesek vagyunk együtt látni és mások tapasztalatait kiértékelve a megoldásokon is együtt dolgozni.”



ÉLHETŐBB VILÁG

Még tovább csökkentettük vállalatunk fajlagos vízigényét

A Dreher Sörgyárakon belül kiemelten fontos feladatként kezeljük a környezetvédelmet. A tiszta vízzel való takarékoságunk, a szennyvíz tisztítása érdekében végzett fejlesztéseink, és a csomagolás minimalizálására törekvéseink mind a környezeti terhelésünk csökkentését célozzák. A 2017-es év végén még a hulladék-gazdálkodásunkban is eredményesebb évet zártunk az előző évhez képest.

Bár sörgyárunk saját kútjai hosszú távon biztosítják a vizet, annak elérhetősége és minősége a világ egyes részein veszélyben van. Az elmúlt évek technológiai fejlesztéseivel sikerült a mennyiséget és a fajlagos felhasználást csökkentenünk, ezért 2017-ben arra koncentráltunk, hogy tovább csökkentsük a vízfogyasztásunkat, és tovább javítsuk a sörtermeléshez kapcsolódó folyamatokat.

Kevesebb vizet használunk a sörgyártáshoz

Már 2016-ban is büszkék voltunk arra, hogy vízfelhasználásban elértük a 3,14 hl/hl-es optimális mutatószámot. Akkoriban csak a 2020-as évre terveztünk azzal, hogy egy hektoliter sör készítéséhez három hektoliter víz is elegendő lesz. Ennek ellenére már a 2017-es év végére sikerült 2,99 hl/hl-re csökkenteni vállalatunk fajlagos vízigényét.

Ehhez az eredményhez minden szükséges fejlesztést elvégeztünk, és minden új berendezést üzembe helyeztünk a korábbi években. Így mostantól azon dolgozunk, hogy ezt a kiemelkedő értéket minél tovább megőrizhessük.

A 2017-es évben összesen 180 000 hl (18 000 m³) vizet takarítottunk meg, ami körülbelül 82 család éves vízfogyasztásának felel meg.

Csökkentettük a vízlágyítási technológiák terheltségét

Ezzel pedig sikerült minimalizálni a vízlágyítás során keletkezett hulladék mennyiségét is. A korábbi években már kicseréltük a fordított ozmózis (RO) vízlágyítónk eredeti membránjait kisebb víznyomást igénylő membránokra, amellyel nemcsak villamos energiát spóroltunk, de a mosóvíz mennyiségét is csökkenteni tudtuk.



Egy 2015-ös újabb beruházás során ezt a mosóvíz-koncentrátumot újralágyítottuk, amelyhez egy másik, kisebb teljesítményű RO-berendezést vásároltunk. Az újralágyítóval együtt már a belépő nyersvíz-mennyiség 8 százaléka tudtuk csökkenteni a mosóvízigényünket. Ezt a vízlágyító technikát nemcsak hazánkban, de a SAB Miller-csoporton (a Dreher Sörgyárak Zrt. tulajdonosa 2017 áprilisáig) belül is elsőként alkalmazzuk.

A 2017-es évben továbbra is azoknak a víz-visszaforgatási lehetőségeit vizsgáltuk, ahol fizikailag nem éri szennyeződés a vizet. Ezért elsősorban a hűtővíz és a minimális mértékben szennyezett csurgalék-víz másodlagos felhasználási lehetőségeivel foglalkoztunk.

Az összegyűjtött csurgalékvizet elsősorban energetikai célra, főleg a hűtőkondenzátorok vizeként hasznosítjuk újra. Mivel ezek a vizek nem tartalmaznak szerves anyagot, ezért a technológiai szennyvízhálózatban is elkülönítve kezeljük. Így nem a szennyvíztisztító hidraulikáját terheljük vele, hanem a már szerves anyagtól megtisztított szennyvízhez tudjuk hozzávezetni, és ezzel a kibocsátott szennyvíz minőségét javítani.



TRAFNEK GÁBOR
energiaellátási vezető

„Jó érzés arról beszélni, hogy sörgyárunk mindig megtalálja a számára optimális környezetbarát technológiákat. A hazai sörgyárakra például nem jellemző, hogy különböző típusú vízlágyítókat alkalmazzanak az energetikai vizek, a fejtési és a sörfőző víz előállításához. Mi azonban a gyár termelési területeinek megfelelően külön telephelyeken lágyítjuk a vizet.

A 2017-es év nemcsak nekünk, de összességében is egy sikeres év volt az európai sörgyárak között. Fajlagos vízhasználatban például az Asahi Csoporthoz (korábban SAB Miller) tartozó 11 sörgyár közül 10 gyártó cég is 3 hl/hl alatt teljesített, amelyet világszínvonalú vízgazdálkodásként tartanak számon.”



A lehető legtöbb, a környezetre káros anyagot kiszűrjük

Szennyvíztelepünkön a dobszűrők két évvel ezelőtti cseréjére irányuló beruházásunk befejezése után a tavalyi évben már az optimális üzemeltetésre fókuszáltunk. A kilépő tisztított szennyvíz kémiai oxigén igénye (KOI) – amelynek mértéke a tisztított szennyvízben maradt szerves anyag mennyiségre utal – még tovább csökkent, a 2017-es év végére jóval az előírt határérték alá került. Sörgyárunk jelenleg alkalmazott technológiájának köszönhetően ma már a legtöbb környezetet terhelő anyagot ki tudjuk szűrni a szennyvízből.

Csökkentek a sörveszteségeink

Amióta saját biológiai előtisztító telepünk van, a vegyi anyagok semlegesítésére jóval kevesebb vegyszert kell használnunk, a szennyvízkezelésünk pedig költséghatékonyabbá vált. A hatóság által előírt csatornába bocsátási határértékeket nemcsak betartjuk, de évről évre javítani is sikerül a kibocsátási értékeken. A gyártás során a szennyvízbe kerülő sörveszteség miatti szerves anyag terhelésünk csökkent: amíg korábban 6 százalék feletti volt ennek értéke, addig 2017 végére ez a mutató 5,6 százalékra változott.

Kevesebb hulladék, több újrahasznosított anyag

Célunk a nulla hulladék, amelynek érdekében elsősorban igyekszünk megelőzni a hulladék keletkezését, ha erre nincs mód, akkor törekszünk a minél nagyobb arányú



hasznosításra. Az összes csomagolási hulladék 93 százalékát anyagában hasznosítjuk. Az egyik legproblémásabb hulladékot, a préselt címkét például nem égetőbe, hanem egy németországi, italcímkéket újrahasznosító üzembe szállítjuk. A leselejtezett reszseinket ledaráltatjuk, és nyersanyagként értékesítjük tovább. A maláta felhasználását követően megmaradt hasznos anyagokat tartalmazó törkölyt és a sör erjesztése során keletkező több ezer tonna élesztőt takarmányozási célra adjuk el. A legszebb életútja a kovaföldnek van, amely a korábbi lerakás, majd komposztálás után végül megszűnik hulladék lenni, és ma már melléktermékként szállítják el tőlünk talajjavításra.

Idén már semmit nem szállítottunk hulladéklerakóba. Így azon – kisebb arányban keletkező – ipari hulladékainkat, amelyeket nem sikerült szelektíven gyűjteni, automatikusan a hulladékégetőbe küldjük.

Mindenkit visszaváltásra ösztönzünk

Fogyasztóink a környezetbarát megoldást jelentő, újrahasználatos (betétdíjas) hordós és üvegpalackos kiszerezéseink helyett egyre inkább a dobozos termékeinket keresik.



PERCSINÉ BÍRÓ KINGA

munka- és környezetvédelmi vezető

„Örülök annak, hogy az előző évek hulladék-kezelési színvonalát, még ha kis mértékben is, de sikerült növelnünk. Mára magas mutatószámot értünk el anyagában történő újrahasznosítás során, ezért a jövőben arra törekszünk, hogy ezt a magas értéket meg is tudjuk őrizni. Büszke vagyok arra, hogy a környezetvédelem szempontjából legkárosabb megoldást, az egyutas üvegpalackokat már nem használjuk. Mivel fogyasztóink egyre inkább a dobozos kiszerelésű termékeinket részesítik előnyben, fontos feladat, hogy még tovább növeljük az aludoboz-visszagyűjtés hatékonyságát, és tovább csökkentsük környezetterhelésünket.”

Ennek kompenzálására – a Magyar Sörgyártók Szövetségén keresztül – aludoboz-visszagyűjtő rendszert működtetünk.

Évente több mint 750 millió alumíniumdoboz jelenik meg a piacon, amelynek mintegy 80 százaléka a hazai sörgyártókhoz köthető. Ezért ma már az ország számos nagyáruházában kihelyezett visszaváltó automatakba lehet bedobni az italdobozokat, amelyekért fogyasztóinknak visszaváltási díjat fizetünk. A 2017-es év végén több mint 130 millió visszaváltott doboznál tartottunk, amely 17%-os visszaváltási arányt jelent. Minden begyűjtött aludobozt közvetlenül kohóba szállítanak, ahol újrahasznosítják azokat.

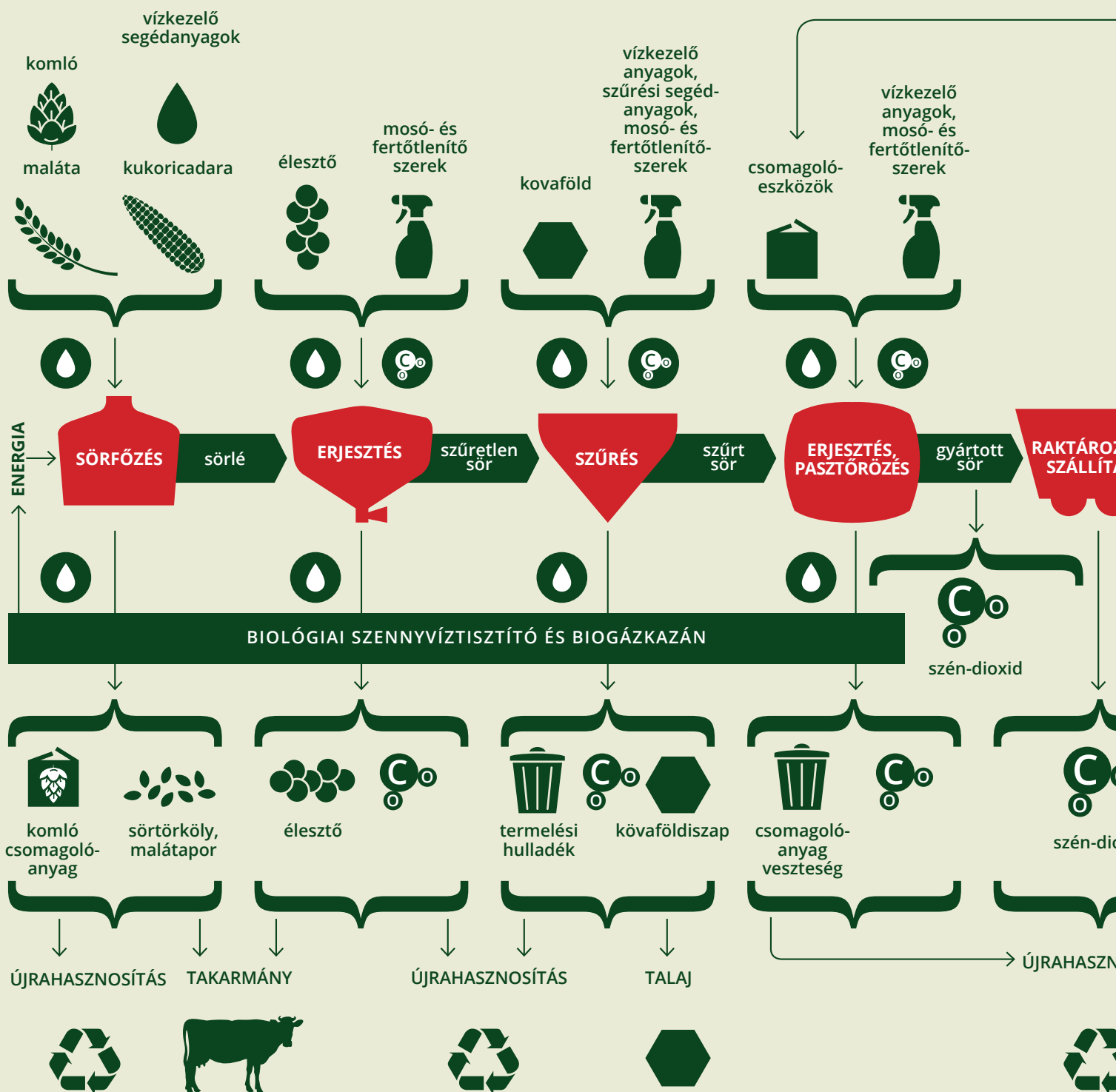
Figyelünk a lakókörnyezetünkre

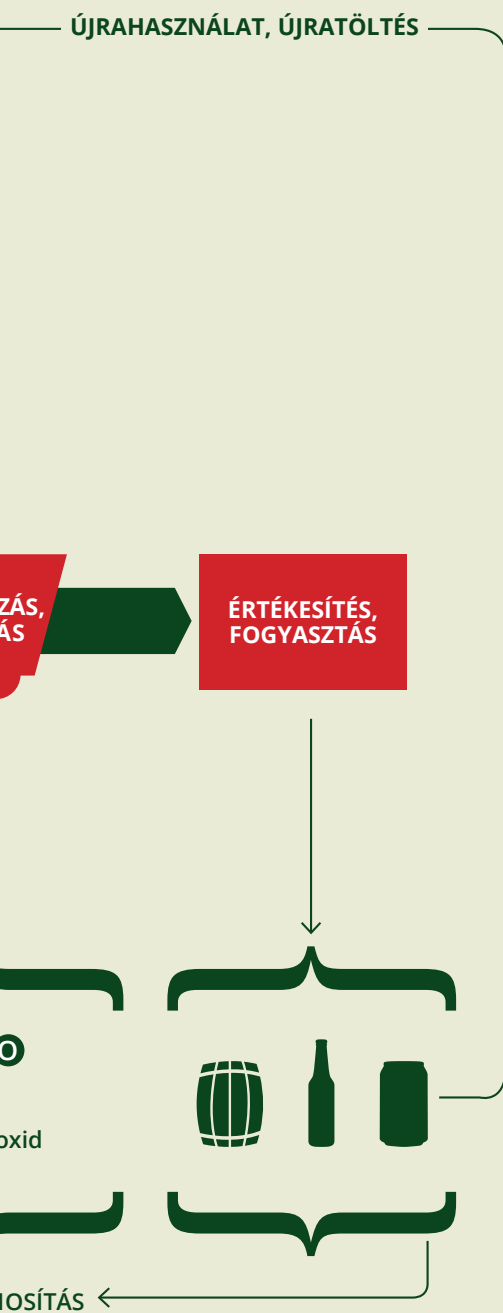
A telephely körül élő lakosság nyugalma érdekében különös figyelmet fordítunk a zajkibocsátási határértékek betartására. Az elmúlt évben előfordult, hogy megváltozott a telephelyünk közelében egy-egy ipari terület besorolása. Ezért amikor lakóövezetté nyilvánították azokat, műszaki intézkedésekkel és plusz költség ráfordításával csökkentettük a sörgyár zajszintjét.



A sör útja a maláta főzésétől a korsóig

Az alábbiakban a Dreher Sörgyárakban készülő sör útját egy folyamatábrán keresztül mutatjuk meg, amelyben az alapanyagok felhasználásától és melléktermékeinek hasznosításától kezdve, a kiszerelésen és a logisztikán át minden fontosabb lépcsőfokot külön pontokba rendeztünk.





FŐZÉS: A sör főzéséhez 95-98 százalékban a városi víznél jobb minőségű, forrásmajori kútjainkból származó, általunk lágyított vizet használunk, a komlót külföldről, a maláta 90%-át és a kukoricadarát már hazai termőterületeinkről szerezzük be. A maláta felhasználását követően megmaradt, még hasznos anyagokat tartalmazó törkölyt takarmányozási célra adjuk el.

A sörfőzés folyamata az egyik legnagyobb hőenergia-felhasználó, de itt tudjuk visszaforgatni a komlóforraló páragőzéből a hulladék hőenergiát is, amit a sörfőzés során előmelegítéshez használunk. Sörgyárunk teljes hőenergia igénye 60 MJ/hl, amelynek 8-9%-át itt a főzőházban nyerjük vissza hulladékenergiaként.

ERJESZTÉS: A forralás után a komlózott sörlevet az erjesztési hőmérsékletre hűtjük vissza. Az erjesztéséhez külföldről vásároljuk az élesztőt, amelyet helyben felszaporítunk, illetve a rendszer tisztántartásához szükséges speciális mosó- és fertőtlenítőszer egy részét is. Ebben a gyártási szakaszban hőenergiát leginkább az automatizált tisztításért felelős CIP-technológiák használnak fel. Az erjedés során alakul ki a sör szénsavassága, és ekkor véglegesedik az alkohol- és extrakttartalma is. Az erjesztés során évente keletkező több ezer tonna élesztő egy részét szintén takarmányozási célra értékesítjük tovább.

SZŰRÉS: Az erjesztés után a sörszűrésénél már csak minimális hőenergia-felhasználásra van szükség, az oxigénmentesített víz előállításához hideg technológiát alkalmazunk. A sör szűréséhez kovaföldet és szűrési segédanyagokat használunk, hogy tiszta, tükrös sört kaphassunk. A megmaradt kovaföldiszapot melléktermékként szállítják el tőlünk talajjavításra, a szűrt sört pedig nyomótankokban tároljuk a kiszereleségig.

FEJTÉS ÉS PASZTÖRÖZÉS: A leszűrt sör ezt követően a fejtőüzembe kerül, ahol rövid ideig tartó felmelegítéssel, majd visszahűtéssel pasztörizáljuk. A kész sört végül palackba, hordóba, tankba és alumíniumdobozba fejtjük.

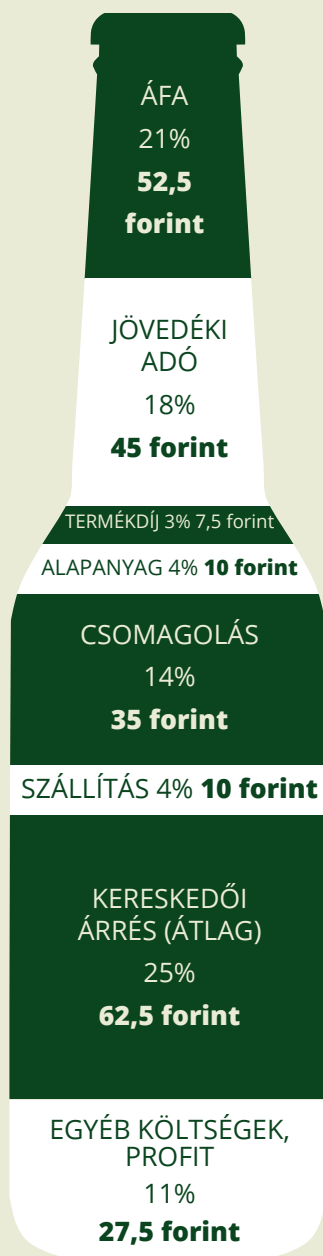
A kereskedelmi forgalomból visszagyűjtött üvegekkel teli ládák a ládamosóba, a palackok a palackmosóba kerülnek, majd a palacktisztaság gépi ellenőrzése után a töltő- és a címkézősoron haladnak át. A folyamatban résztvevő csomagolási hulladék 93 százalékát alapanyagként hasznosítjuk újra, a selejtezendő rekeszeinket ledarálva nyersanyagként értékesítjük tovább. Egy partnercégünk pedig minden begyűjtött aludobozt közvetlenül egy kohóba szállít, ahol a dobozok 98 százalékát tudják újrahasznosítani.

RAKTÁROZÁS ÉS SZÁLLÍTÁS: Ha csak palackozott sört tárolnánk a kb. 10 000 négyzetméteres készáru-raktárunkban, akkor 25 000 raklapon 20 millió palack férne el. Ha ezt a palack-mennyiséget szoroson egymás mellé tennénk, akkor a sor Budapeستől Párizsig érne.* A károsanyag-kibocsátás csökkentése érdekében előre kidolgozzuk területi képviselőink és szállító teherautóink útvonalait, hogy minél kevesebbet autózzanak a városban.

*(20 000 000 db x 7 cm = 1400 km)

ÉRTÉKESÍTÉS ÉS FOGYASZTÁS: Piacvezető sörgyárként számunkra fontos, hogy a hazai vendéglátóhelyeken is gondosan csapolt, minőségi sör kerülhessen fogyasztóink poharába. Ezért indítottuk 2017 őszén Minőségi Csapolt Sör Programunkat is, amelyben a sör csapolása és felszolgálása kapcsán tartottunk tréningeket partnereinknek.

Mi kerül egy sörön **250 FORINTBA?**



Amit csak lehet, újrahasznosítunk

A sörtörkölytől kezdve az élesztőtől át a kovaföldig nálunk semmi nem válik hulladékká. Mert amíg korábban például a kovaföldiszap egy hulladéklerakóba vagy komposztálóba került, addig ma már melléktermékként talajjavításra használjuk.

A csomagolás minimalizálására törekszünk

Összességében azon vagyunk, hogy csak a legszükségesebb mértékben csomagoljuk be termékeinket. Minde mellett csökkentjük a csomagolás tömegét, például a fóliák vagy dobozok vastagságát is.





IMPRESSZUM

Kiadja:
Dreher Sörgyárak Zrt.
1106 Budapest,
Jászberényi út 7-11.
www.dreherzrt.hu

Kiadásért
és szerkesztésért felelős:
TÓTH-HORTVÁTH RÉKA,
Junior vállalati kapcsolatok
specialista

Szerkesztő:
ROMÁN BALÁZS
TASNÁDI SZANDRA

Kiadványterv,
tördelés, nyomdai
előkészítés:
BUKTA ANIKÓ

Képek:
DREHER SÖRGYÁRAK,
SOÓS BERTALAN,
DÉRI MIKLÓS

