

Thema: Egger Getränke

Autor: Evelyn Bäck



Nachhaltig erfolgreich

Egger produziert in St. Pölten Bier und alkoholfreie Getränke wie Granny's. Der Schlüssel zum Erfolg des Familienunternehmens ist Nachhaltigkeit in vielen Bereichen. Neuestes Projekt ist eine umfassende Kooperation mit dem Verein Arche Noah.

Text: Evelyn Bäck Fotos: Helmut Lackinger

Mehr zum Herzsthema Nachhaltigkeit verriet Marketing-Geschäftsführer Bernhard Prosser und Marketingleiterin Margareta Seiser im Gespräch mit der Niederösterreicherin.

Ein weithin sichtbares Symbol für den behutsamen Umgang mit Energie bei Egger ist die mächtige Esse, die die „Skyline“ im Norden St. Pöltens prägt.

Prosser: Ganz genau, die Esse gehört zum firmeneigenen Biomasse-Kraftwerk. Uns ist Nachhaltigkeit wahnsinnig wichtig. Wir setzen kompromisslos auf erneuerbare und alternative Energien. Strom und Wärme produzieren wir selbst und sind inzwischen zu 100 Prozent energieautark und klimaneutral. Darauf sind wir sehr stolz. 99 Prozent Klimaneutralität schaffen wir aus eigener Kraft. Weil 99 aber keine 100 sind, haben wir uns entschlossen, das fehlende Prozent durch den Einkauf

Thema: Egger Getränke

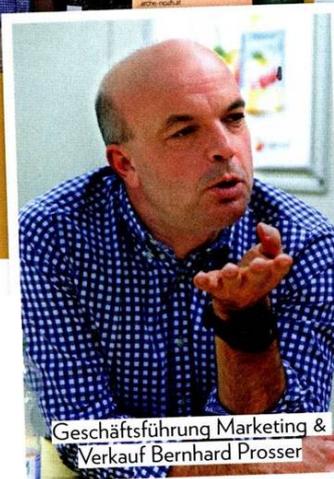
Autor: Evelyn Bäck



Margareta Seiser und Bernhard Prosser mit Redakteurin Evelyn Bäck und Niederösterreicherin-Medienberaterin Doris Wieder.



Marketingleiterin Margaret Seiser



Geschäftsführung Marketing & Verkauf Bernhard Prosser



Die umfassenden Maßnahmen im Dienste der Nachhaltigkeit bei Egger bieten jede Menge Gesprächsstoff.

von Klima-Zertifikaten auszugleichen. Wir unterstützen damit nun ein Wasseraufbereitungs-Projekt in Kenia.

Seiser: Nachhaltigkeit ist eine Lebenseinstellung und ein zentraler Unternehmenswert bei Egger. Wir denken nicht wie ein Konzern, sondern in Generationen, weil wir ein Familienbetrieb sind. Das heißt, es liegt in unserer DNA, langfristig zu denken.

Das demonstrieren Sie ganz aktuell mit einem umfassenden Projekt mit dem Verein Arche Noah.

Seiser: Ja, wir schreiben Werte nicht nur auf Papier, sondern leben diese auch tatsächlich. Das zeigt sich in der neuen Kooperation mit Arche Noah, einem Verein, der sich seit 25 Jahren dem Schutz der Obst- und Pflanzenvielfalt verschrieben hat. Seit dem Tag des Apfels Anfang November spenden wir von jeder verkauften Flasche Granny's fünf Cent an die Arche Noah – und zwar so lange, bis eine Spendensumme von 100.000 Euro erreicht ist. Dieses Geld wird von der Arche Noah wiederum in nachhaltige Projekte investiert. So schließt sich der Kreis.

Neben der finanziellen Unterstützung schreitet Egger aber auch selbst zur Tat.

Seiser: Ja, ganz wichtig ist es uns, den Streuobstanteil in Granny's weiter zu erhöhen. Streuobstbäume sind groß gewachsene Bäume, die verstreut in der Landschaft stehen, statt in Plantagen. Wir haben schon jetzt 40 Prozent Streuobst in Granny's, bis 2020 sollen es 50 Prozent werden. Außerdem möchten

wir bei Granny's auch Bioprodukte einführen. Gerade befinden wir uns in einem sehr spannenden Produktentwicklungsprozess mit der Arche Noah. 2019 soll dann das gemeinsame Produkt auf den Markt kommen. Zudem setzen wir uns miteinander für die gute Sache ein, etwa gegen die Patentierung von Braugerste. Natur kann man nicht patentieren.

Nachhaltigkeit zeigt sich bei Egger nicht nur im Umweltbereich, sondern auch bei der Produktqualität. Dafür hagelt es regelmäßig Auszeichnungen.

Seiser: Ja, die Deutsche Landwirtschaftliche Gesellschaft, kurz DLG – so etwas wie die Champions League der Qualitätsauszeichnung im deutschsprachigen Raum – hat uns heuer wieder sieben Goldene für unsere Biere zuerkannt. Wir sind sehr stolz darauf, Österreichs meist prämierte Biere zu produzieren.

Prosser: Und weil unsere Produkte bei dieser strengen Qualitätsprüfung schon seit Jahren sehr erfolgreich sind, wurde die Brauerei dieses Jahr auch für die langjährig konstante Produktqualität ausgezeichnet. Das ist natürlich eine besondere Ehre.

Für die Stadt und die Region St. Pölten ist Egger ein wichtiger Wirtschaftsmotor. Wie viele Menschen sind

aktuell am Standort beschäftigt?

Prosser: Aktuell haben wir etwa 220 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Getränkebereich. Zusätzlich arbeiten rund 400 Menschen bei unserer Holzschwester. Die Mitarbeiterzahlen steigen jährlich, wir wachsen kontinuierlich. Dabei haben wir eine ganz klare Vorgabe der Eigentümerfamilie: Wachstum passiert aus der Region heraus. Das heißt, wir unterstützen Wirtschaftsbetriebe in der unmittelbaren Umgebung – ob Gastronomen, bei denen wir Geschäftsessen machen oder Installateure und Elektriker, die Arbeiten bei uns durchführen.

Dabei ist es aber auch entscheidend, den Spagat von lokal bis global zu schaffen.

Seiser: Ja, eine Besonderheit von Egger ist, dass wir als stark regional verwurzeltes Unternehmen vor allem auch im Export sehr stark sind.

Prosser: Ja, wir sind quasi der größte Werbeträger für Niederösterreich und St. Pölten. Wir versenden jährlich 300 Millionen Verpackungen in die ganze Welt. Das heißt, wenn Sie in Südkorea in der Bierabteilung des Supermarktes stehen, sehen Sie sechs Produkte von Egger Bier mit Absender St. Pölten, Niederösterreich. Das ist unbezahlbar.