

Feronia 2024
Nachhaltigkeit bei uns im Betrieb



Unser Betrieb in Bezug auf Nachhaltigkeit

Bei Peter Affenzeller gehen wir weit über die Produktion von Spirituosen hinaus. Wir zeigen, wie Luxus-Produkte und Genussartikel, Nachhaltigkeit vorleben. Wir haben es uns verdient zu gewinnen, weil wir es geschafft haben, zu internationalen Produkten im Spirituosen-Segment, qualitative Mitbewerbs-Produkte zu produzieren, die es erlauben, nicht mehr auf Importware zurückgreifen zu müssen.

Warum? Wer Weltklasse-Whisky, Gin oder Rum trinken möchte, hat ausgezeichnete Distillate, deren Qualität um nichts geringer ist und sogar qualitativ hochwertiger sein kann, direkt aus der Region. Bei jedem Schluck Destillat fördern wir Nachhaltigkeit, während Genuss konsumiert wird. Wir sind ein konventioneller Produktionsbetrieb und haben es geschafft, so biologisch wie möglich und so nachhaltig wie es geht den Betrieb umzustellen.

Eine große Säule bei unseren Führungen ist die Sensibilisierung der Gäste auf diese wichtigen Themen.

Peter Affenzeller



Die Tatsache, dass wir so sehr hinter klimaneutralen Produkten im hochpreisigen Genuss-Segment stehen, blieb selbst Hollywoodgröße Arnold Schwarzenegger nicht verborgen. Schwarzeneggers Leidenschaft für hochwertige Tropfen ist kein Geheimnis.

Als großer Liebhaber von exklusivem Whisky hat er nicht nur Geschmack für das Edle, sondern auch eine Vorliebe für Authentizität und hat sich dem Klimaschutz verschrieben. Dass unser Whisky aus Österreich stammt, jenem Land, das auch Schwarzenegger als Heimat bezeichnet und der Hollywoodstar sich wie kein anderer für Klimaschutz einsetzt, zeigt, wie nachgefragt unser Ansatz zu Alternativ-Produkten zu internationalen Spirituosen ist.



Hochwertige Spirituosen auf internationalem Niveau müssen nicht mehr aus dem Ausland importiert werden. Es gibt sie direkt vor Ort! Das haben viele erkannt und wissen es sehr zu schätzen.

Seit 2013 haben wir uns neben dem Produzieren, Verkauf und Vertreiben von hochwertigen Spirituosen auch dem Klimaschutz verschrieben. Es erfordert seither viel Engagement eine -neutrale Destillerie zu führen und die Werte an unsere Gäste weiterzugeben. Eine große Säule bei unseren Führungen ist die Sensibilisierung der Gäste auf diese wichtigen Themen.



Herausforderungen und Lösungen



HERAUSFORDERUNGEN:

Umweltauswirkungen der Produktion: Die Destillation von Spirituosen hat Umweltauswirkungen, insbesondere im Energieverbrauch und Abfallmanagement.

Lieferkettenmanagement: Die Beschaffung von Rohstoffen und Zutaten für die Produktion erfordert eine genaue Überwachung, um sicherzustellen, dass sie den Nachhaltigkeitsstandards entsprechen.

Kundenbewusstsein: Die Sensibilisierung der Kunden für nachhaltige Produkte ist eine konstante Herausforderung, da sich viele Verbraucher möglicherweise nicht der Umweltauswirkungen von Spirituosen bewusst sind.



LÖSUNGSANSATZ:

Erneuerbare Energien und Energieeffizienz: Einsatz von Solarenergie und innovative Destillationsmethoden, um den Energieverbrauch zu minimieren. Seit 2016 sind wir CO₂-neutral und die Stromkosten konnten wir seit 2016 durch die eigene PV-Anlage jedes Jahr sinken. Aktuell beziehen wir 100 % Strom aus Eigenstrom für die Produktion.

Lokale Beschaffung und Kreislaufwirtschaft: Fokussierung auf lokale Lieferanten und maximale Wiederverwertung von Produktionsabfällen. Wir verwenden keine Spritzmittel, sondern düngen 100 % mit natürlichen Abfällen aus unserer Destillerie. Der Rohstoff Holz für die hauseigene Hackschnitzelheizung und zur Lagerung kommt aus den eigenen Wäldern. Zusätzlich heizen wir mit jährlich nachwachsendem Elefantengras aus 1ha Eigenanbau.

Verpackung: Unser Füllmaterial für den CO₂-neutralen Versand durch die Post AG, der Produkte aus unserem Onlineshop, besteht aus 100 % abbaubaren Maischips und ist frei von Plastik. Gebrauchte Fässer werden bei uns nicht entsorgt, sondern weiterverarbeitet oder zum Verkauf an Kundinnen angeboten.

Kundenengagement: Aktive Aufklärung und Transparenz bezüglich unserer nachhaltigen Praktiken, um das Bewusstsein zu stärken und Kunden zu ermutigen, nachhaltige Entscheidungen zu treffen. Um hochwertige Spirituosen zu genießen, muss nicht mehr importiert werden.

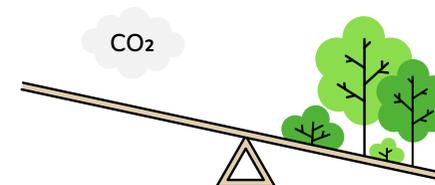


STRATEGISCHE ZIELE UND RICHTLINIEN:

CO₂-Neutralität: Wir haben das Ziel, den Betrieb CO₂-neutral zu gestalten, indem der Betrieb 100 % erneuerbare Energien nutzt und Energieeffizienz steigert.

Kreislaufwirtschaft: Implementierung von Maßnahmen zur Reduzierung, Wiederverwendung und Recycling von Abfällen aus der Destillerie. Das Thema Mehrweg fand Einzug. Kundinnen konnten geleerte Flaschen neu befüllen lassen.

Lokale Integration: Förderung nachhaltiger Landwirtschaft und Unterstützung lokaler Gemeinschaften. Wir achten bei gemeinsamen Kooperationen mit Partnern darauf, dass sie ebenfalls dieselben Werte vertreten wie unser Unternehmen. So erhielten wir im November 2022 eine Auszeichnung für Regionalität unter dem Dach der Genussland-Gastro-Initiative.



SDG-BEZUG: SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS:

SDG 4 - Hochwertige Bildung: Durch das Aufklären von Gästen zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit leisten wir einen Beitrag zur Bildung und Sensibilisierung der Öffentlichkeit zu diesen wichtigen Themen.

SDG 7 (Bezahlbare und saubere Energie): Durch den Einsatz erneuerbarer Energien.

SDG 12 (Nachhaltige/r Konsum/Produktion): Durch lokale Beschaffung und Kreislaufwirtschaft und den Verantwortungsvollen Konsum- und Produktionsmuster.

SDG 13 (Maßnahmen zum Klimaschutz): Durch das Ziel der CO₂-Neutralität.

SDG 15 (Leben an Land): Unterziel 15.2: Durch das Pflanzen eines Generationenwaldes.

Peter Offenkeller

Maßnahmen und Umsetzung

Eine konsequente Kreislaufwirtschaft, CO2-Kompensation durch 100 % Strom aus der eigenen PV-Anlage und den bewussten Einsatz regionaler Ressourcen und der Ressourcen Zurückgewinnung durch das kontinuierliche Pflanzen unseres Generationenwaldes, sowie das aktive Sensibilisieren unserer Gäste für diese wichtigen Themen. Unser Ziel ist es, nachhaltigen Genuss auf höchstem Niveau zu bieten.

Innovationskraft: Wir setzen auf innovative Destillationsmethoden, um den Energieverbrauch zu minimieren und die Produktqualität zu maximieren.

Zukunftsfähigkeit: Unsere Investitionen in nachhaltige Landwirtschaft und erneuerbare Energien gewährleisten die Zukunftsfähigkeit unseres Betriebs. Wir involvieren aktiv unsere Mitarbeiter und Zielgruppen in unsere Nachhaltigkeitsbemühungen.

Dünger: Wir verwenden keine Spritzmittel, sondern düngen 100 % mit natürlichen Abfällen aus unserer Destillerie. Der Rohstoff Holz für die hauseigene Hackschnitzelheizung und zur Lagerung kommt aus den eigenen Wäldern. Zusätzlich heizen wir mit jährlich nachwachsendem Elefantengras aus Iha Eigenanbau.

Verpackung: Unser Füllmaterial für den CO2-neutralen Versand durch die Post AG, der Produkte aus unserem Onlineshop, besteht aus 100 % abbaubaren Maischips und ist frei von Plastik.

Strom: Seit 2016 ist der Betrieb CO2-neutral und Mitglied der Klimaneutralität der Klima-Allianz. Eine Erweiterung der bestehenden PV-Anlage inkl. Speicher ermöglicht es, die Destillerie 24 Stunden fast vollständig mit Eigenstrom zu versorgen.

E-Tankstelle: Besucher mit E-Fahrzeugen ihre Fahrzeuge kostenlos während dem Besuch in der Destillerie laden.

The image shows the interior of a distillery. The walls are made of light-colored wood. In the foreground, there is a long wooden table with several blue upholstered chairs around it. A small basket of fruit sits on the table. In the background, there are shelves filled with wooden barrels. Two large, glowing, spherical pendant lights hang from the ceiling. The overall atmosphere is warm and rustic.

**Gebrauchte Fässer
werden bei uns nicht entsorgt,
sondern zu einzigartigen
Stehischen weiterverarbeitet
oder zum Verkauf an Kundinnen
angeboten.**

Umsetzungsstand der einzelner Projekte

Alle bisherigen Maßnahmen werden kontinuierlich verbessert und optimiert. Das Feedback wird verarbeitet, um es in bestehende oder neue Maßnahmen einzubauen. 2023 wurde der Ausbau der hauseigenen PV-Anlage an. Inkl. Erweiterung der Speicher für Tag/Nachtstrom umgesetzt.

2023 wurde der erste Baum des Generationen-Waldes gesetzt, seitdem laufend neue Bäume gepflanzt. Für jedes verwendete Eichen-Fass in der Produktion wird ein Baum gepflanzt.



Einbindung von Mitarbeitern und Kunden

Partnerbetriebe und Lieferanten werden bevorzugt nach Klimazertifizierungen und Nachhaltigkeits-Projekten gewählt. So liefern wir unsere Pakete Großteils CO2-neutral aus.

Unsere Mitarbeiter:innen werden von Tag eins an auf das Thema sensibilisiert und ebenso unsere über 25.000 Besucher:innen erleben in den Führungen hautnah mit, was es bedeutet, Regionalität und Nachhaltigkeit zu leben und vor allem zu forcieren. Mehrwegsystem: Bei uns können Kunden leere Flaschen wieder befüllen lassen.



Unsere Verantwortung in der Lieferkette



Lokale Beschaffung: Ein zentraler Bestandteil der Nachhaltigkeitsstrategie ist die Betonung der lokalen Beschaffung. Ressourcen und Zutaten werden soweit möglich, aus der regionalen Umgebung bezogen. Dies trägt nicht nur zur Unterstützung lokaler Wirtschaften bei, sondern minimiert auch den ökologischen Fußabdruck durch den Transport von Waren. **Transparenz und Überwachung:** Durch eine transparente Lieferkette prüfen wir, dass ethische Standards eingehalten werden. Diese Beziehungen werden kontinuierlich überwacht, um sicherzustellen, dass sie den höchsten Standards entsprechen. **Umweltauswirkungen:** Die Lieferkette wird daraufhin überprüft, wie sie zur Umweltbelastung beiträgt. Maßnahmen werden ergriffen, um Emissionen zu reduzieren, Abfall zu minimieren und ressourceneffiziente Praktiken zu fördern. Dies schließt auch den Einsatz von umweltfreundlichen Verpackungsmaterialien ein und CO2-neutrale Zustellung.

Positive Auswirkungen (direkt und indirekt)

CO2-Einsparungen: Durch den Einsatz von erneuerbaren Energien, eine CO2-neutrale Produktion und nachhaltige Maßnahmen im Betrieb konnten signifikante CO2-Einsparungen erzielt werden. Konkret sind es 80 Tonnen CO2 pro Jahr.

Recycling und Kreislaufwirtschaft: Die Einführung von Recycling- und Kreislaufwirtschaftspraktiken hat zu einer erheblichen Reduzierung des Abfallaufkommens geführt. Durch die Wiederverwendung von Destillierabfällen als Dünger im Generationenwald wurde ein geschlossener Kreislauf geschaffen.

Lokale Wirtschaftsförderung: Die Betonung der lokalen Beschaffung hat nicht nur die Umweltauswirkungen durch Transporte minimiert, sondern auch die regionale Wirtschaft gestärkt. Dies zeigt sich in einer gesteigerten wirtschaftlichen Aktivität und Unterstützung der Gemeinschaft. Immer mehr Betriebe erkennen den Wert und wollen mit Peter Affenzeller kollaborieren.

Nachhaltiger Tourismus: Die Einbindung von nachhaltigen Praktiken hat das touristische Angebot von Peter Affenzeller bereichert. Dies hat nicht nur zu einer gesteigerten Attraktivität für umweltbewusste Besucher geführt, sondern auch zu einem positiven Einfluss auf die lokale Tourismusbranche. Mehr als 25.000 BesucherInnen kommen, jährlich in die Erlebnisdestillerie und Genusswelt.

Auszeichnungen und Anerkennung: Aufgrund dieser Bemühungen wurde Peter Affenzeller mit verschiedenen Auszeichnungen und Anerkennungen im Bereich Nachhaltigkeit geehrt. Interne und externe Audits haben die hohen Standards und die positive Auswirkung auf die Umwelt bestätigt.

Die fortgesetzte Integration nachhaltiger Praktiken wird voraussichtlich zu weiteren positiven Auswirkungen führen, und wir bleiben bestrebt, neue Wege zu finden, um den ökologischen Fußabdruck weiter zu minimieren und einen Beitrag zu einer nachhaltigen Zukunft zu leisten.

