



Nachhaltigkeitsbericht

2021





Inhalt

| Thema | Seite |
|---|--------------|
| Nachhaltigkeitsziel | 03 |
| Leitbild | 04 |
| Burgis Vertragsanbau | 05 |
| Rohstoffversorgung | 06 |
| Kartoffelsituation 2021 | 07 |
| Forschung und Entwicklung | 08 |
| Biodiversitätsmaßnahmen und -projekte | 09 |
| Energiemanagement | 10 |
| Technik und Prozesse | 11 |
| Versand, Wareneingang und Logistik | 12 |
| Qualitätserhaltung und -sicherung | 13 |
| Kundenmanagement und Personalentwicklung | 14 |
| Marketing und Vertrieb | 16 |
| Knödelretter-Werksverkauf und Online-Shop | 17 |
| Soziales und kulturelles Engagement | 18 |
| Umsetzungsgrad der letzten Ziele | 19 |
| Ziele für das Jahr 2022 | 21 |



Nachhaltigkeitsziel

Die Burgis GmbH setzt ihre 50 Jahre währende Tradition als Neumarkter Familienunternehmen konsequent fort.

Bereits 2011 gingen die Herren Benno Weiß und Heinrich Burger in den verdienten Ruhestand, bleiben aber dem Unternehmen in beratender Funktion weiterhin verbunden. Die alleinige Verantwortung für das Tagesgeschäft tragen seit diesem Zeitpunkt Christina Dietmayr und Timo Burger. Genauso konsequent wie die Übertragung der Verantwortung auf die nächste Familiengeneration durchgeführt wurde, verfolgt Burgis auch weiterhin die Firmenprioritäten. Die langfristige und nachhaltige Unternehmenssicherung und die damit verbundene Herstellung gesunder und qualitativ hochwertiger Produkte stehen dabei im Fokus. Aber auch in vielen anderen Unternehmensbereichen ist das Thema Nachhaltigkeit unvermindert präsent. Das beweisen die Verankerung des Nachhaltigkeitsmanagements in der Geschäftsleitung und der Einsatz einer Nachhaltigkeitsbeauftragten.

Ressourcenschonendes Wirtschaften im Einklang mit der Natur und Respekt vor der Schöpfung sind weitere Bausteine der Nachhaltigkeits-Philosophie von Burgis. Besonderes Augenmerk wird dabei auf den wichtigsten Rohstoff, die regionale Kartoffel gelegt. Schon Mitte der 80er Jahre setzte Burgis auf die regionale Landwirtschaft als langfristigen Partner. Beginnend mit dem Anbau der Kartoffel und der Beschaffung der Roh- und Hilfsstoffe, über die Produktion, Vermarktung und Distribution bis hin zu den menschlichen Beziehungen innerhalb und außerhalb des Unternehmens, schafft es Burgis darüber hinaus, die Vision eines wertorientierten, zukunftsfähigen Wirtschaftens mit Leben zu füllen.



Christina Dietmayr und Timo Burger,
Inhaber der Burgis Knödelliebe

„**Nachhaltigkeit**“ bedeutet für Burgis zusätzlich zum Umweltschutz auch eine ausgewogene Verbindung aus wirtschaftlicher Tragfähigkeit, ökologischer Dauerhaftigkeit und sozialer Gerechtigkeit. Diese Verbindung ist anhand einer Vielzahl von Veränderungen innerhalb des Unternehmens deutlich erkennbar. Als zukunftsorientiertes Unternehmen baute Burgis ein neues Produktions- und Bürogebäude (KfW-Effizienzhaus Klasse 55) in der unmittelbaren Umgebung und bleibt weiterhin der Region treu. Damit kann Burgis die wachsenden Anforderungen der Lebensmittelsicherheit und Nachverfolgbarkeit erfüllen und weiterhin ein konzernunabhängiges Familienunternehmen bleiben.



Leitbild

Regional, qualitätsbewusst und innovativ.

Das Familienunternehmen Burgis verbindet Tradition und Moderne und steht für schnell zuzubereitende, gesunde und schmackhafte Knödelspezialitäten. Diese Punkte spiegeln sich in unserem **Markenkern Vertrauen** wider und sind dort mit den Begriffen Heimatverbunden, Kartoffel- und Knödelverliebt, Familiär, Umtriebig, Einfallsreich und Qualitätsbesessen fest verankert.

Als zuverlässiges, bodenständiges und sicheres Unternehmen ist für Burgis das Umweltbewusstsein eine Selbstverständlichkeit. Der wichtigste Rohstoff, die Kartoffel, stammt ausschließlich aus regionalem Anbau. Zwei regionale Erzeugergemeinschaften stellen sicher, dass alle Kartoffel-Produkte durch-

gängig mit dem **Qualitätssiegel „Geprüfte Qualität – Bayern“**

ausgezeichnet werden, welches vom bayerischen Staatsministerium nach strengsten Kriterien verliehen wird. Eigener Vertragsanbau mit ständiger Kontrolle, eigenes Kartoffellager und eine schonende Verarbeitung garantieren eine gleichbleibend hohe Qualität. Burgis legt großen Wert auf die Unterstützung heimischer Bauern sowie die Qualitätssicherung seiner hochwertigen Kartoffelerzeugnisse.



Da neben dem hohen Qualitätsanspruch auch der **Verzicht auf unnötige Zusatzstoffe** im Vordergrund der Firmenphilosophie steht, werden die Produkte ohne Geschmacksverstärker und Farbstoffe hergestellt.





Burgis Vertragsanbau

Bereits in den vergangenen Jahren wurden viele kleine und große Schritte zur Verbesserung und Erhaltung unseres Wertedenkens getan. Im Jahr 2021 wurden wieder viele Dinge umgesetzt, die unser Leitbild mit Leben füllen. Dies betrifft vor allem den von uns eigens entwickelten Burgis Vertragsanbau. Seit jeher garantiert dieser den umweltschonenden Anbau und die Verwendung sortenreiner und hochwertiger Kartoffeln. Mit einem Großteil der 75 Erzeuger besteht eine langjährige Geschäftsbeziehung, teilweise bereits in der zweiten Generation.

Auf insgesamt über 700 Hektar – das entspricht etwa 1.000 Fußballfeldern – werden 28.000 Tonnen Kartoffeln für Burgis angepflanzt. Somit decken wir 99% unseres Rohwarenbedarfs durch den eigenen **Vertragsanbau aus der Region** ab. Das restliche Prozent wird ausschließlich aus deutschem Anbau bezogen. Mit der Einführung der Zertifizierung „Geprüfte Qualität aus Bayern“, die nach strengsten Kriterien vom Bayerischen Staatsministerium vergeben wird, hat Burgis im Jahr 2011 einen weiteren Meilenstein gesetzt. So wurden bereits im ersten Jahr (2011) 93% der gesamten verarbeiteten Kartoffeln mit dem begehrten Qualitätssiegel zertifiziert. Im Laufe der letzten Jahre konnte der Anteil auf bis zu 99% im Jahre 2021 gestiegen werden. Die Gewährleistung einer lückenlosen Rückverfolgbarkeit wurde auch im letzten Jahr durch Verbesserung des Protokollsystems (Monitoring) und der Kommunikation zwischen Anbauer und Verarbeiter sichergestellt. Zusätzlich wurde der direkte Dialog, etwa bei Informationsveranstaltungen oder im Rahmen persönlicher Besuche bei den Vertragslandwirten intensiviert. Ebenso wurde eine ressourcenschonendere Anbauweise forciert.

Die Grundlagen für die Spitzenqualität sind unsere **strengen Regeln zum Kartoffelanbau**. Diese werden ständig geprüft, erweitert und verbessert. Besonderes Augenmerk gilt der Einhaltung der Vorschriften



bezüglich Pflanzkartoffeln, Düngung, Pflanzenschutz aber auch zu Lagerung und Aufbereitung. Ebenso streng achten wir auf die Einhaltung der Fruchtfolge und den damit verbundenen Verzicht auf Monokulturen, wie diese beispielsweise vom Maisanbau bekannt sind. Zusätzliche Sicherheit: Der Landwirt führt eine Kartei mit sämtlichen produktionsspezifischen Daten. Diese dient der Burgis Produktkontrolle als Basis. Die Verwendung der Hilfsmittel Dünger und Pflanzenschutz soll damit möglichst geringgehalten werden. Burgis verpflichtet zudem alle Partnerlandwirte dazu, die **Blümmischung „Burgis Bienenliebe“** als Blühstreifen neben den Kartoffelfeldern auszusäen. Die Kartoffelfelder sind daher umgeben von einer Blumenwiese, auf der Bienen und andere Insekten ausreichend Nahrung finden. 2018 haben wir zum ersten Mal in Zusammenarbeit mit einem regionalen Imker den „Burgis Bienenliebe Blütenhonig“ produziert. Seit Frühjahr 2020 wird unser Werksgelände durch vier Juradistl Bienenvölker bereichert.

Doch das ist uns immer noch nicht genug: Unsere Vertragslandwirte haben sich zur Zertifizierung für das „Qualität-aus-Bayern-Programm“ verpflichtet, weshalb sie zusätzlichen Auflagen und Richtlinien unterliegen, deren Einhaltung nachvollziehbar sein muss.



- > Stetige Verbesserung der Burgis Anbaurichtlinien (Sorte, Fruchtfolge, Düngung, Pflanzenschutz)
- > Saatgutvermehrung zu 90% in der Region
- > Regelmäßige Bodenuntersuchungen, u. a. für eine gezielte und maximal minimierte Düngung
- > Förderung der Biodiversität durch regionale Kartoffelsorten und Anlegen von Bienenweiden mit der von Burgis zur Verfügung gestellten Blühmischung „Bienenliebe“ im Vorgewende der Kartoffelfelder
- > Betreuung und Schulung der langjährigen Lieferanten
- > Faire und qualitätsorientierte Bezahlung der Lieferanten
- > Vor-Ort-Lieferantenaudits durch Burgis Qualitätsmanagement
- > Überwiegend regionale Rohstoffe und Lieferanten
- > Gentechnikfreiheit aller Knödelprodukte
- > 99% unserer Kartoffeln sind regionaler Herkunft und mit dem Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ zertifiziert. Dieses wird nur unter strengsten Prüfbedingungen vom Bayerischen Staatsministerium verliehen.
- > Intensivierung der Zusammenarbeit mit den Kartoffelzüchtern Bavaria-Saatzucht, Norika GmbH, Europlant (Versuchsanbau), Vesa
- > Schulungen der Landwirte in speziellen Frühjahrsversammlungen, Einzel- und Gruppenanbauberatungen
- > Laufende Betreuung der Landwirte zu anbautechnischen Fragen via WhatsApp-Gruppe
- > Verwendung von Juradistl-Bio-Kartoffeln (Juradistl: Biodiversitätsprojekt für Naturschutz und Artenvielfalt)
- > Lagerung der Bio-Kartoffeln erfolgt getrennt von konventioneller Ware: direkt bei den Landwirten
- > Verbot von Glyphosat auf den Anbauflächen



Kartoffelsituation 2021

Im Anbaujahr 2021 hatten viele Kartoffel-anbauer erneut mit witterungsbedingten Herausforderungen zu kämpfen.

Das kalte und nasse Frühjahr sowie rückläufige Kartoffelanbauflächen sorgen trotz ausgiebiger Niederschläge im Sommer für eine leicht unterdurchschnittliche Ernte.

Nach aktuellen Schätzungen wurden bundesweit 10,6 Millionen Tonnen auf 260.000 Hektar gerodet*.

Die Pflanzung erfolgte zwar zeitig im Frühjahr, ein kalter und nasser Mai hatte jedoch einen deutlichen Wachstumsrückstand zur Folge. Diese schlechte Entwicklung konnte bei sehr vielen Beständen während der gesamten Vegetation nicht mehr aufgeholt werden. Andauernde Niederschläge den Sommer über, hatten einen massiven Krautfäule-Druck zur

Wir lassen Fakten sprechen:

Burgis benötigt Kartoffeln aus ca. 750 ha;
ergibt 3.750 Tonnen gebundenes CO₂

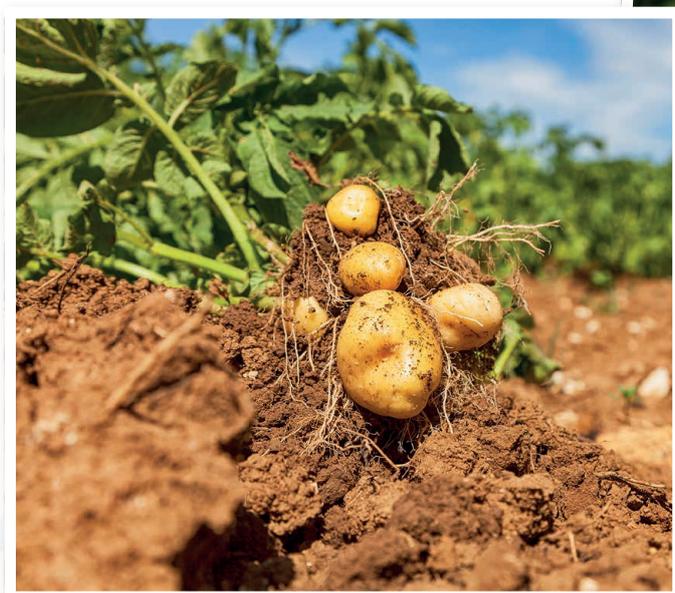
Quelle: www.co2-acker.de

Folge. Der viele Regen während der Sommermonate brachte neben Braun- und Knollenfäule leider auch noch andere unerwartete Qualitätsprobleme wie Hohlherzigkeit und Grüne Knollen mit.

Besonders die Lagerung gestaltet sich nach einem solchen Jahr sehr kritisch, viele Partien waren dieses Jahr aufgrund von Fäulnisgefahr nicht für die Lagerung geeignet.

Im Jahr 2021 waren die Hektarerträge meist leicht unterdurchschnittlich. Insgesamt liegt man 2,3% unter dem mehrjährigen Schnitt*.

* Quelle: <https://www.bmel.de>



- > Feldversuche mit neuen Kartoffelsorten: Odett, Bohemia und Maya;
Erstmals Kleinversuch mit den Sorten: Petra, Juventia, Saphia, Julinka, Karelia, Danina, Nixe, Dorett
- > Enge Zusammenarbeit mit den Züchtern
 - Norika Nordring-Kartoffelzucht und Vermehrungs GmbH
 - Europlant Pflanzenzucht GmbH
 - Bavaria Saat
 - HZPC
 - Vesa
- > Entwicklung eines Düngungsplans in Zusammenarbeit mit Lebosol
- > Durch Blattdüngung soll die Kartoffel während der kompletten Vegetationsphase gestärkt und vitaler gehalten werden und so eine höhere Kartoffelqualität erreicht werden.
- > Produktentwicklungen für LEH und GV



- > Feldversuche zur Beherrschung des Drahtwurms
Der Drahtwurm frisst Löcher in das Erntegut und mindert somit den Ertrag. Um dieser Ertragsminderung vorzubeugen werden Feldversuche mit „DINO SELENIUM“, einem granulierten Kalkdünger mit Selen, durchgeführt. Es konnten bereits Erfolge gegen den Drahtwurm verzeichnet werden. Die Düngung hat noch einen besonderen Nebeneffekt, den Einbau essentieller Nährstoffe (Ca; Mg; Se) in den Stoffwechsel der Pflanzen.
- > Ausschreibung einer Bachelorarbeit mit dem Thema „Einsatz effektiver Mikroorganismen im Kartoffelanbau zum Humusaufbau und zur Einsparung von Pflanzenschutzmittel“





Biodiversitätsmaßnahmen und -projekte

Unter anderem mit den folgenden Maßnahmen setzt sich die Firma Burgis für Nachhaltigkeit, ihre CO₂-Bilanz, den Schutz der Bienen und den Erhalt der Artenvielfalt ein:

Kartoffelanbau:

- > Die eigens für Bienen entwickelte Blümmischung „Bienenliebe“ mit über 30 verschiedenen Blumen- und Kräuterarten wird seit mehreren Jahren von allen rund 70 Vertragslandwirten um die Kartoffeläcker ausgesät.

Betriebsgelände Neumarkt und Mühlhausen:

- > Anlage eines Sandmagerrasens „Sandachse Franken“ auf 4.000 m² mit anliegender Südhangbepflanzung. Das spezielle Saatgut verwandelt diese mageren Standorte in wertvolle Biotope, die vielen seltenen Arten der heimischen Flora und Fauna einen Lebensraum bieten und kann zudem extensiv bewirtschaftet werden.
- > Ökologische Nischen auf 680 m² mit Totholz und Steininseln sowie die Anlage von Wasserbecken als wertvolle Feuchtbiotope. Das Totholz und die Steinhäufen sind Lebensraum für Echsen, Molche und Kleinstlebewesen. Pilzfäden durchwachsen das Holz, welches als Wasserspeicher dient. Die Kalksteine passen wunderbar in unsere Landschaft und fügen sich ins ökologische Gesamtbild von Burgis ein.
- > Brut und Rückzugskästen an den Gebäudefasaden für Fledermäuse und Vögel, um damit das Gleichgewicht der Natur zu fördern.



- > Extensive Dachbegrünung auf Teilen des Daches der Knödelliebeam. Die Dachbegrünung speichert 90% des Regenwassers und gibt dieses erst nach und nach durch Verdunstung an die Umgebung ab. Zudem ergibt sich hierdurch eine isolierende Wirkung an die darunter liegenden Räume.
- > Bei der Gestaltung der Außenflächen wurde ebenfalls auf ein ganzjähriges Nahrungsangebot für Insekten geachtet: z. B. mit Bienennährgehölze (Mehlbeere, Vogel-Kirsche, Spitz-Ahorn), Heimische Blütensteppe, Veitshöchheimer Blütenzauber, Heimischer Blütensaum, Frischwiese/Fettwiese (70% Gräser und 30% Blumen)
- > Durch das große Nahrungsangebot auf und um das Firmengelände konnten neben der Knödelliebeam vier Bienenvölker ihren Standort beziehen. Deren fleißig gesammelter Honig wird unter dem regionalen Qualitätslabel „Juradistl-Honig“ in Gläser gefüllt.
- > Auch beim Kartoffellager in Mühlhausen wurden Fledermauskästen am Gebäude angebracht, das Versickerungsbecken wurde um ein Feuchtbiotop erweitert und die bestehenden Hecken und Eingrenzungen wurden weiter ausgebaut.
- > Sowohl am Standort in Neumarkt als auch beim Lager in Mühlhausen versickert das gesamte Oberflächenregenwasser auf dem eigenen Grundstück.



Weitere Projekte:

- > Mitgliedschaft bei der VEA-Initiative Klimafreundlicher Mittelstand, hierdurch verpflichten wir uns den Zielen der Initiative:
 - Energie effizienter einsetzen
 - stärker auf klimafreundliche Energien zu setzen
 - Klimaschutzprojekte zu unterstützen

Input-Output-Bilanz:

| | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | Einheit |
|----------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|----------------|
| Produzierte Menge | 23.406.754 | 22.946.462 | 23.651.150 | 24.131.037 | 22.525.497 | kg |
| Stromverbrauch | 3.001.646 | 3.672.990 | 3.397.926 | 3.151.798 | 3.060.371 | kWh |
| Wasserverbrauch | 126.264 | 108.485 | 91.083 | 93.955 | 93.400 | m ³ |
| Abwassermenge | 107.324 | 92.212 | 77.421 | 84.924 | 90.708 | m ³ |
| Ertrag Photovoltaik | | | | 269.159 | 250.670 | kWh |

- > Über 95%iger Eigenverbrauch des Stroms aus der Photovoltaikanlage
- > Kontinuierliche Verbesserung der Energieeffizienz in der Produktion
- > System zur Verbesserung der Energieeffizienz gemäß StromStG, EnergieStG und der SpaEfV §3 und §5. Somit wird eine bessere Auswertung und die Senkung der Spitzenlast ermöglicht.
- > Neues Gasmessgerät verbraucht weniger Strom im Vergleich zum 25 Jahre alten Gerät
- > Kontinuierlicher Austausch alter PCs gegen neue, stromsparendere
- > Abwassermessung mit Anbindung an unser Prozessleitsystem zur laufenden Messung und Überprüfung
- > Laufende Zusammenarbeit mit Energiefachberatern, um Energie einzusparen
- > LED-Beleuchtung im gesamten Betrieb
- > Stetige Wasser- und Abwasseroptimierung durch Einsatz neuester Technik. Somit wurde z. B. erreicht, dass noch mehr Feststoffe aus der Schälanlage geholt werden und nicht ins Abwasser, sondern ins Tierfutter gelangen.
- > Elektroladesäule am Parkplatz



Produktion in Neumarkt:

- > Austausch von Antriebsmotoren zur Energieeinsparung
- > Fortsetzung der Einführung eines Wartungsprogrammes zur vorbeugenden Instandhaltung für alle Prozessanlagen und Maschinen, EDV-gesteuert
- > Laufende Optimierung und Wartung der Produktionsmaschinen



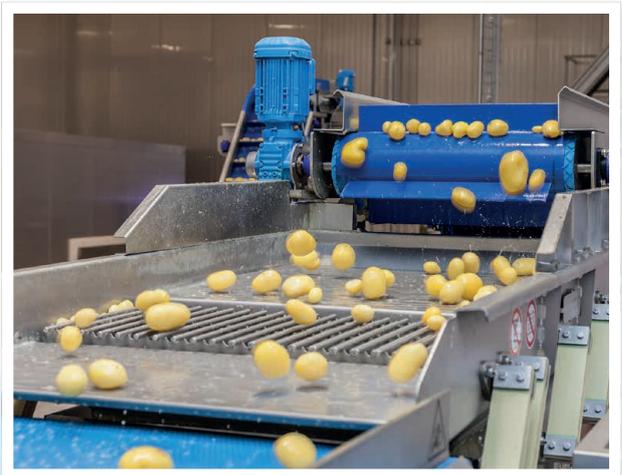
Kartoffellager in Mühlhausen:

- > Seit September 2017 wird der bisherige Standort in Mühlhausen, An der Lände 5 nicht mehr ausschließlich als Lager genutzt, sondern auch für die Reinigung / Aufbereitung der angelieferten Kartoffeln.
- > Gekühltes Kartoffellager
- > Installation eines Sandabscheiders und elektronisch gesteuerte Wasseraufbereitung



Abfallmanagement:

- > Papier und Kartonverpackungen werden separat erfasst und der Wiederverwertung zugeführt
- > Restmüll wird teilweise als Ersatzbrennstoff aufbereitet, hier wird nach weiteren Möglichkeiten der Mülltrennung gesucht
- > Abfälle aus der Produktion gehen in eine Biogasanlage, diese müssen einer Nicht-Nawaro-Anlage zugeführt werden
- > Absortierte Kartoffeln gehen in die Tierfütterung und in Biogasanlagen
- > Kartoffelschalen gehen in die Tierfütterung (zertifiziertes Futtermittel) und in Biogasanlagen
- > Wascherde geht in die Kompostieranlage zur Beimischung in die Komposterde





- > Austausch der weißen Unterfolie bei den GV-Knödel zu einer dünneren, transparenten Folie:
 - 10% weniger Material
 - Einsparung beim Lagerplatz im Folienlager, da wir nun einen Artikel weniger haben
- > Erhöhung von 5 auf 6 Packungen pro Karton bei geformte LEH-Knödel:
 - 17% mehr Ware pro Palette
 - 100.000 € jährlich weniger Logistikkosten durch den neuen Palettenfaktor
- > Zertifizierung unseres Logistikpartners „Dachsner nach DIN EN ISO 9001 und IFS Logistics in den neuesten Fassungen.
- > Stellplatzgeführtes Zentrallager: Ware liegt nahe der Verpackung und somit nahe dem Verbrauch und führt zu kürzeren innerbetrieblichen Transportwegen
- > Warenausgang ist im Produktionsfluss positioniert
- > Wertstoffhof ist zentral gelegen
- > Zentrales Kühlager
- > Auswertung des Verbrauchs aller Mitarbeiterautos
- > Lithium-Ionen-Technik bei Flurförderfahrzeugen



Qualitätserhaltung und -sicherung

- > Für die Mitarbeiter der Qualitätssicherung sowie die Mitglieder aus dem HACCP-Team finden regelmäßig Fortbildungen und Online-Seminare statt.
- > Ständige Qualitätskontrolle zur Gewährung der Lebensmittelsicherheit mittels externer Sonderanalytik durch zertifizierte Labore.
- > Alle Roh- und Hilfsstoffe werden beim Wareneingang geprüft. Erst nach Freigabe der QS werden diese verarbeitet.
- > Tägliche Durchführung von Verkostungspanels durch Geschäftsleitung und Mitarbeiter
- > Kaufmännische Auszubildende arbeiten 3 Monate in der QS mit, um die Produkte und Prozesse im Unternehmen besser kennen zu lernen. Seit September 2019 werden zwei Auszubildende zur „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ in Produktion und QS ausgebildet.
- > Zwei Mitarbeiter im QS-Labor, eine Teilzeitkraft mit 12h/Woche im QS-Labor, ein Mitarbeiter für den Bereich Produktentwicklung, ein Mitarbeiter für Betriebshygiene und ein Mitarbeiter für Qualitätsmanagement.
- > 99% der gesamten verarbeiteten Kartoffeln sind regionaler Herkunft und mit dem Qualitätssiegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ zertifiziert. Dieses wird nur unter strengsten Prüfbedingungen vom Bayerischen Staatsministerium verliehen.
- > Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft-Prüfung
Die DLG-Lebensmittelprüfungen liefern dem Verbraucher neutrale und unabhängige Ergebnisse über die Qualität von Lebensmitteln. Die Produkttests werden von wissenschaftlichen Experten auf Basis aktueller Qualitätsstandards und anerkannter Methoden im Sinne des aktiven Verbraucherschutzes durchgeführt.
(Quelle: <http://www.dlg.org/lebensmitteltests.html>)
DLG verlieh Burgis zum 24. Mal den Preis für langjährige Produktqualität.
- > IFS – Zertifizierung 2021
Die zugelassene International Featured Standard Food Zertifizierungsstelle „Lacon“ aus Offenbach bescheinigte der Burgis GmbH im Geltungsbereich „Produktion von Kloßteig aus Kartoffeln, geformten Kartoffelknödeln und Semmelknödelvariationen, kühlpflichtig und tiefgekühlt“ eine Erfüllung der Anforderungen des IFS Food Version 6.1 auf „Höherem Niveau“.
Die IFS Zertifizierung wurde bereits zum 18. Mal bestanden.
- > Zertifikate:
 - QS (Futtermittel)
 - Geprüfte Qualität aus Bayern / Regionalfenster
 - GVO (ohne Gentechnik) = VLOG
 - V-Label (vegan)
 - Bio





Kundenmanagement und Personalentwicklung

Kundenmanagement:

- > Einführung neuer Produkte im LEH- und Großverbraucherbereich
- > Fachberater als direkte Ansprechpartner für Großverbraucher
- > Bezirksleiter als direkte Ansprechpartner für den Einzelhandel
- > Vertriebsleiter für den LEH und als Verantwortlicher für die Bezirksleiter

Personalentwicklung:

- > Einführung eines Kummerkastens
- > Januar 2021 Gehaltserhöhung für alle Mitarbeiter
- > Bezahlte Freistellung an Weihnachten und Silvester
- > Ständige Weiterbildung unserer Fach- und Führungskräfte mit Dokumentation
- > Regelmäßige Hygiene-, Sicherheits- und Arbeitsplatzschulungen/-unterweisungen/-belehrungen in allen Bereichen mit Dokumentation
- > Interne Nachbelehrungen gemäß §43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- > Ausbildung und Nachschulung der Ersthelfer und der Sicherheitsbeauftragten
- > Unterweisung und Ausbildung zu Brandschutz Helfern
- > Übernahme der Kosten der Ausbildung inkl. sicherheitstechnische Unterweisung und Tauglichkeitsprüfung zum Flurförderzugführer
- > Betriebliches Gesundheitsmanagement (Prävention)
- > Arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Betreuung durch das Privatinstitut für Arbeitsmedizin, GBA in Hiltpoltstein
- > Jahresarbeitszeitkonten zum Ausgleich von Arbeitszeitschwankungen
- > Individuelle Arbeitszeitgestaltung durch Gleitzeit in der Verwaltung
- > Arbeitgeberzuschuss zu Vermögenswirksame Leistungen
- > Betriebliche Altersvorsorge
- > Einflussnahme der Mitarbeiter an Entscheidungen (Vorschlagswesen Ideenreich, Mitarbeiterbefragung)
- > Bereitstellung der Arbeitskleidung inkl. wöchentliche Reinigung
- > Stärkung der Motivation und Zusammenarbeit
- > Verbesserung interner Kommunikation
- > Monatlich erscheinende News für alle Mitarbeiter
- > Jährliches Mitarbeiter-Informations-Blatt (Auffrischung zur IFS-Zertifizierung)
- > Für alle neuen Mitarbeiter: Ausgabe der Kommunikationsregeln und „Marke Burgis“-Information



Firmenjubiläum:

- > 3 Mitarbeiter feierten ihr **30-jähriges Firmenjubiläum**
- > 1 Mitarbeiter feierte sein **25-jähriges Firmenjubiläum**
- > 1 Mitarbeiter feierte sein **20-jähriges Firmenjubiläum**
- > 5 Mitarbeiter feierten ihr **15-jähriges Firmenjubiläum**
- > 1 Mitarbeiter feierte sein **10-jähriges Firmenjubiläum**

Berufsausbildung und Förderung der Berufsausbildung:

- > 2 Auszubildende zur Industriekauffrau
- > 2 Auszubildende zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Um eine leichtere Lesbarkeit zu schaffen, wird auf die weibliche Schreibform verzichtet. Diese Form soll als geschlechtsneutral gewertet werden und soll keine Bevorzugung des männlichen Geschlechts darstellen.



Marketing und Vertrieb

Social Media & Online:

- > Burgis Newsletter zur Förderung der direkten Kommunikation nach außen
- > Pflege der Homepage, u. a. Einstellen neuer Rezepte
- > Erstellung und Pflege eines Online-Shops
- > Weiterführung und Pflege des Burgis-Pinterest-Accounts
- > Weiterführung und Pflege des Blogs „Knödel Ge-flüster“
- > Weiterführung und Pflege der Facebook-Seite, z. B. Rezepte, Videos, monatlich erscheinender Saisonkalender und Knödelweisheiten
- > Weiterführung und Pflege des Youtube-Kanals
- > Weiterführung und Pflege des Instagram-Kanals
- > Gewinnspiele auf Facebook und Instagram:
 - Pflanzkartoffeln und Blümmischung zum Start der Gartensaison
 - Hula Hoop Reifen
 - Feuerschale
 - Wiesndahoam
 - Multifunktionstücher
 - Burgis Schmankerl-Paket
 - Burgis-Leimer Produktpaket
 - Burgis-Endori Produktpaket
- > Weiterführung und Aktualisierung der Burgis-Seite im Berufs-Portal Xing
- > Erstellen und Pflegen eines Tiktok-Accounts
- > Erstellen und Pflegen eines LinkedIn-Accounts



Mitgliedschaften und Sponsoring:

- > Kompetenzmitglied des Dehoga Bayern und Unterstützung lokaler Kreisstellen
- > Mitgliedschaft beim Deutschen Tiefkühlinstitut dti
- > Mitgliedschaft beim „Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur“
- > 3-jährige Kooperation mit der Diakoniestiftung Lebens-Wert mit Sitz in Neumarkt
- > Mitgliedschaft beim VEBU, Vegetarierbund Deutschland
- > Sponsoring des Landschaftspflegeverbandes Neumarkt
- > Gold-Partner bei Euro-Topques Deutschland
- > Fördermitglied des Verband der Köche Deutschlands sowie des Landesverbandes der Köche Bayern

Weitere Marketing-Maßnahmen

- > Ausbau der Markenbekanntheit
- > Weiterführung der Pressearbeit





Knödelretter-Werksverkauf und Online-Shop



Knödelretter Werksverkauf: Knödel kaufen – und sie vor der Tonne retten? Im Werksverkauf in Neumarkt!

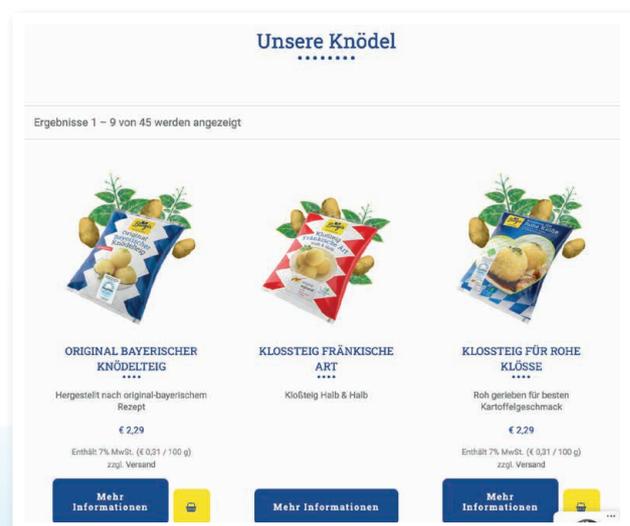
Jährlich landen 12 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland im Müll. Nicht selten wird Ware, die qualitativ einwandfrei ist, aufgrund eines zu kurzen Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr vom Einzelhandel abgenommen. Und das sogar auch, wenn es sich nur um einen Tag handelt und das Produkt noch 3 Wochen haltbar wäre. Auch produktionstechnische Gründe, wie z. B. Unter- und Überfüllungen können Grund für das Aussortieren der Ware sein.

Deshalb haben wir im Sommer 2020 unseren Knödel Retter Werksverkauf ins Leben gerufen: Hier bieten wir diese Burgis Produkte an, die aufgrund eines zu kurzen Mindesthaltbarkeitsdatums oder aus produktionstechnischen Gründen nicht mehr vom Einzelhandel abgenommen werden.

So retten wir und die Kunden des Knödelretter Werksverkauf Lebensmittel und setzen ein Zeichen gegen die Vernichtung einwandfreier Lebensmittel!

Online-Shop: Knödel kaufen – bequem vom Sofa aus!

Seit März 2021 gibt es unsere Burgis Knödelprodukte auch von zu Hause aus in unserem Onlineshop zu kaufen. Dabei achten wir auf einen umweltfreundlichen Versand und verwenden zu 100% recyclingfähige Isolierverpackung aus recyceltem Altpapier. Durch den Einsatz von Papiermehl ist eine Entsorgung über die Papiertonne möglich. Des Weiteren sind die Kühlakkus wiederverwendbar.





Als Lebensmittelhersteller ist es für Burgis eine Selbstverständlichkeit, gemeinnützige Organisationen mit Warenspenden zu unterstützen.

Essen hält nicht nur Leib und Seele zusammen, die tägliche Mahlzeit ist schlicht überlebenswichtig. Doch immer mehr Menschen können sich selbst diese nicht mehr leisten. Burgis hat reagiert und unterstützt seitdem verschiedene wohltätige Organisationen mit Warenspenden und ist darüber hinaus auch im Sportsponsoring aktiv.

Unterstützung von sozialen Einrichtungen:

- > Bundesverband Dt. Tafel e.V. Berlin
- > Nürnberger Tafel e.V. Nürnberg
- > Nürnberger Landtafel e.V. Feucht
- > Leb-Mit-Laden Neumarkt
- > Bremer Tafel

Des Weiteren gab es finanzielle Spenden an folgende Institutionen:

- > Diakonie Neumarkt
- > Landschaftspflegeverband Neumarkt
- > Interessenverband für gesunde Lebensmittel e.V. Fulda



Umsetzungsgrad der letzten Ziele

-  IFS Zertifikat: Erreichen des höchst-möglichen Levels
-  Neuprodukte im LEH & GV
-  Optimierung der Stabilität der Seidenknödel
-  Optimierung der Haltbarkeit (Test des Einsatzes von Schutzkulturen bei Semmelknödel)
-  Forschung zu „Clean Label“ weiterführen
-  Erfolgreiche Einführung von SAP im Bereich QS und Rückverfolgbarkeit
-  Mülltrennung im gesamten Betrieb verbessern
-  Müllvermeidung vorantreiben, vor allem im Bereich Kunststoffe
-  Stellplatzgeführtes Lager mit SAP weiter optimieren
-  Einsatz deutlich weniger Pflanzenschutzmittel im Kartoffelanbau mit dem Ziel dennoch verarbeitbare Qualitäten zu Erhalten
-  Konzept zur Verbesserung der Bodenstruktur im Kartoffelanbau
-  Ausbau der Sortenwahl für trockene Standorte
-  Optimierung der Prozesse in der Auftragsplanung
-  Einbau eines drehzahlgeregelten Druckluftkompressors
-  Einbindung des neuen Kompressors in die WRG
-  Tausch der Schlauchbeutelmaschinen
-  Einbau einer PH und Temperaturmessung im Abwasser der Produktion
-  Weiterer Ausbau des Energiemanagementsystems im Bereich der Strommessungen
-  Reduzierung Erdabfall durch Neubau Absatzbecken
-  Reduzierung von Keimhemmung
-  Visualisierung der Lager und Produktionsanlagen in Mühlhausen



Umsetzungsgrad der letzten Ziele

-  Kooperation mit Leimer Brotwürfel-Croutons
-  Relaunch Verpackung Knödelino-Range
-  Relaunch Verpackung Festtagsknödel
-  Foodblogger-Kooperation mit „voll gut & gut voll“ mit Erstellung kreativer Rezepte
-  Gewinnspiele auf Facebook und Instagram
-  Ausbau der Influencer und Markenbotschafter Stellung von „Knödelinsider“ Timo Burger auf Instagram
-  Gewinnspiel und On-Pack-Aktion zum Kinofilm „Peter Hase 2“
-  Youtube Kurzfilme „Tipps vom Knödel-Insider“
-  Homepage: regelmäßig neue Rezepte
-  Blog „Knödel-Geflüster“: monatlich neue Blogbeiträge
-  Verknüpfung der Website zu Pinterest mit regelmäßiger Bespielung
-  Radiowerbung
-  Newsletter
-  Pixie-Buch Familie „Knödelino“
-  Rezeptheft
-  Bau einer Burgis Knödelliebe Alm als Event-Location und für interne Veranstaltungen
-  Ökologischer Verpackung im GV-Bereich bei den geformten Knödel
-  Aufbau einer Arbeitgeber-Marke



- > Erweiterung der Linie 3 mit Füllmaschinen für Croutons
- > Investition in eine neue Formmaschine für Knödeltaler und Einbindung
- > Umsetzung der Formlinie 4 hinter der Wand (Allergene)
- > Optimierung der Füllmengen bei den Miniknödel durch bessere Wiegetechnik – keine Überfüllungen mehr
- > Austausch von Maschinen in der Produktion, z. B. der alten Tiefziehmaschine
- > Projekt zu mehr Automatisierung im Verpackungsprozess
- > Einbau der Schlauchbeutelmaschinen
- > Erweiterung der Photovoltaikanlagen in Neumarkt und Mühlhausen
- > Einführung eines Energiekontrollsystems
- > Einsparungen durch weitere Optimierungen im Bereich des Strom, Gas und Wasserverbrauchs
- > Ökologischer Verpackung im GV-Bereich bei den geformten Knödel
- > Optimierung der Prozesse in der Auftragsplanung
- > Optimierung von SAP im Bereich QS und Rückverfolgbarkeit
- > Optimierung der Mülltrennung und des Recyclings im gesamten Betrieb
- > Erhöhung der Urlaubstage auf 26
- > Anpassung der Ausbildungsvergütung an den deutschen Durchschnitt
- > Feldversuch mit den Sorten Petra, Merle und Bohemia
- > Kleinversuch mit 12 neuen Sorten
- > Versuch/Bachelorarbeit zum Thema „Effektive Mikroorganismen im Kartoffelanbau“
- > Pflanzen von Obstbäumen
- > Anbringung von Fledermauskästen in Mühlhausen
- > Ertüchtigung der Lagerhallenisolierungen
- > Verbesserung der Langzeitlagerung der Kartoffeln
- > Nachhaltige Verwertung unserer Kartoffel-Absortierungen
- > Steigerung der Markenbekanntheit
- > Handzettel-Ausgabe „Knödelkurier“ mit Auflage über 3,5 Mio.
- > Weiterentwicklung der Homepage mit Fokus auf den GV-Bereich
- > Ausweitung der Social-Media Aktivitäten
- > Neuprodukte im LEH & GV
- > Weiterführung von programmatic advertising
- > Rezeptentwicklung
- > Aufstockung der Gerichte-Bilder und Fotos mit Personen
- > Forschung zu „Clean Label“ weiterführen
- > IFS-Zertifikat: Erreichen des höchst-möglichen Levels
- > Kooperationen zum Kinostart Biene Maja & Lyle, Lyle, Crocodile
- > Marketingaktion zur Ansprache der Endverbraucher



Burgis GmbH
Kartoffelweg 1
92318 Neumarkt
Tel.: 09181 / 4744-0
www.burgis.de

erstellt durch Cornelia Paulus
Nachhaltigkeitsbeauftragte
Juni 2022