



## Der Weg der Nachhaltigkeit – Textbausteine

Abbildungen und Texte mit freundlicher Genehmigung von Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH

	<p><b>Soziales Miteinander</b></p> <p>Die Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH beschäftigt 75 Mitarbeiter:innen.</p> <p>Wir füllen im Zwei-Schicht-Betrieb ab. Nachts und an den Wochenenden haben die Mitarbeiter:innen frei. In 2019 wurde trotz der Hitzewelle lediglich an einem einzigen Samstag auf freiwilliger Basis gearbeitet.</p>
	<p><b>Umweltfreundliche Fahrzeuge</b></p> <p>Seit 2018 hat unser Brunnenbetrieb den <b>Fuhrpark auf umweltfreundliche, erdgasbetriebene Fahrzeuge</b> umgestellt. Am Brunnen werden ausschließlich <b>Elektro-Gabelstapler</b> betrieben, ergänzt um eine <b>elektrische Kehrmaschine</b>.</p>
	<p><b>Unser Glas-Mehrwegkreislauf</b></p> <p>Wir haben uns bewusst gegen Einweg-Verpackungen und PET-Flaschen entschieden und setzen auf den Glas-Mehrwegkreislauf.</p>
	<p><b>Made in Germany</b></p> <p>Die <b>ressourcenschonende Qualitätsphilosophie „Made in Germany“</b> rund um das Produkt und die Verpackung (Neuglas, Etiketten, Leim, Verschlüsse, Kisten, Paletten) setzen wir mit unserer <b>Lieferantenauswahl</b> konsequent fort. Wir achten auf deren Umweltstandards und ökologische Aspekte.</p>

	<p><b>Unsere Glasflaschen-Reinigungsanlage</b></p> <p>Unsere weltweit einzigartige <b>Flaschenreinigungsmaschine</b> für die Mehrwegflaschen als Stockwerksaufgabe verfügt über eine Gasdirektbefeuerung. Das <b>spart über 30 Prozent Energie</b> ein. Die Wärmerückgewinnung speist zugleich das Brauchwasser der Kastenreinigung. Damit können wir eine deutliche Reduzierung beim Gas- und beim Trinkwasserverbrauch (auf 0,43 Liter pro Flasche abgefülltem Heil- oder Mineralwasser) erzielen.</p>
	<p><b>Unser Recycling</b></p> <p>Unsere <b>Recycling-Quote liegt bei nahezu 100 Prozent</b> für Verschlüsse, Etiketten, Glas und Transportkisten. Kästen beispielsweise werden geschreddert und bilden das Rohmaterial für neue Transportkisten. Auch die Paletten werden repariert und wiederverwendet.</p>
	<p><b>Die Quelle</b></p> <p><b>Um die Reinheit und Qualität des Wassers zu bewahren, betreiben wir für das natürliche Quellvorkommen aktiven Quellschutz.</b></p> <p>Wir überprüfen mit einem umfänglichen Quellenmanagement den Zustand und die Qualität des Quellvorkommens. Dazu zählen auch regelmäßige Kamerabefahrungen der Quellbohrungen. Im 14-Tage-Rhythmus führen wir selbst chemisch-physikalische und mikrobiologische Vollanalysen der Quellen durch und beauftragen zudem externe Analyse-Institute.</p>
	<p><b>Klimaneutrale Lagerung</b></p> <p>Die <b>Lagerung unserer Produkte</b> erfolgt seit Ende 2016 <b>klimaneutral</b> in unserer neu errichteten Vollguthalle.</p>

	<p><b>Unsere mobile App</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stärkt das Wir-Gefühl in unserem Unternehmen,</li> <li>• erleichtert die Kommunikation zwischen Produktion und Büro und bricht traditionelle Strukturen auf.</li> </ul> <p>So können Geschäftsführung, Betriebsleitung, Produktionsleitung und Produktionsteam in der Anlage gleichzeitig dieselben Informationen abrufen, sich aber auch ein auf die eigenen Bedürfnisse zugeschnittenes Profil erstellen.</p>
	<p><b>Klimaneutral</b></p> <p>Konsequent haben wir den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck kontinuierlich gesenkt und seit 2020 ist unser Unternehmen klimaneutral. CO<sub>2</sub>-Emissionen, die sich noch nicht vermeiden lassen, gleichen wir in Zusammenarbeit mit ClimatePartner durch die Förderung eines Projektes zur Versorgung der Menschen mit sauberem Trinkwasser in Madagaskar aus. Dieses Klimaschutzprojekt verhindert Krankheiten und verbessert die Lebensbedingungen.</p>
	<p><b>Licht und Heizung</b></p> <p>Sowohl in der Produktion, im Bürogebäude als auch auf dem gesamten Betriebsgelände setzen wir auf <b>LED-Beleuchtung und Bewegungsmelder, um Energie zu sparen</b>. Damit einher ging auch die <b>Installation einer modernen Heizungsanlage</b> für Produktion und Verwaltung.</p>
	<p><b>Klimaneutraler Druck</b></p> <p>Broschüren, Flyer und unsere Kochbücher werden im dritten Jahr in Folge klimaneutral produziert.</p>

	<p><b>Digitalisierung</b></p> <p>Mit der neuen Abfüllanlage hat auch die Digitalisierung Einzug bei uns gehalten. Trotzdem bleibt unsere Belegschaftsstärke konstant.</p> <p>Alle Anlagenteile sind jetzt digital miteinander vernetzt und alle Beteiligten unseres Betriebes können per App in Echtzeit auf die aktuellen Produktionsdaten zugreifen. Das macht eine Ausbildung in unserem Betrieb für angehende Fachkräfte auf den Gebieten Lagerlogistik, Lebensmitteltechnik, Betriebstechnik oder Mechatronik natürlich zusätzlich interessant.</p>
	<p><b>Für unser Heilwasser STILL gelten besonders strikte Vorgaben.</b></p> <p>Jede Abfüll-Charge muss freigegeben werden. Das heißt, vor Auslieferung wird sie auf der Basis der Laborberichte vom Leiter der Herstellung, der Leiterin unseres Qualitäts- und Quellenmanagements und einem externen Stufenplanbeauftragten eingehend geprüft und kann dann erst an die Kunden ausgeliefert werden.</p>
	<p><b>Unsere Stromquelle</b></p> <p>Wir füllen unser einzigartiges Naturprodukt mit 100 Prozent Ökostrom aus deutschen Wasserkraftwerken ab und das seit 2003 konsequent in die elegante Glas-Mehrwegflasche mit Facettenschliff.</p>
	<p><b>Unsere Glas-Mehrweganlage</b></p> <p>Mit der Inbetriebnahme unserer neuen, über drei Geschosse verlaufenden <b>Glas-Mehrweganlage</b> im Frühjahr 2018 haben wir branchenweit neue Maßstäbe im Bereich Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Energieeinsparung gesetzt.</p> <p>Die Anlage ist weltweit einzigartig, nach pharmazeutischen Hygiene-Standards konzipiert und mit strengen Reinheits-Zonen über alle drei Stockwerke in einem Bestands-Gebäude ohne neue Flächenversiegelung aufgebaut. Mit ihr haben wir deutliche <b>Einsparungen bei der Energie und im Trinkwasserverbrauch</b> erzielt.</p>

	<p><b>Qualitätsmanagement</b></p> <p>Wir haben ein umfängliches Qualitätsmanagement, das chemisch-physikalische, mikrobiologische und sensorische Analysen umfasst.</p> <p>Mit den chemisch-physikalischen Stufenkontrollen sichern wir den <b>kompletten Prozess- und Produktionsweg</b> vom Brunnen selbst bis in die einzelnen Schritte im Herstellungsprozess ab. Unsere mikrobiologischen Untersuchungen erfolgen stündlich, die chemisch-physikalischen zweimal täglich sowie bei Produktionswechseln von Staatl. Fachingen STILL auf Staatl. Fachingen MEDIUM und umgekehrt.</p>
	<p><b>Unser Ziel</b></p> <p>Wir möchten pro einer Million verkaufter Flaschen maximal eine Reklamation erhalten.</p>