

An aerial photograph of a Heineken wind turbine under construction. The turbine's nacelle is white and features the Heineken logo (a red star) and the word "HEINEKEN" in green. A large yellow tower crane is positioned next to the turbine, and a large white blade is being lowered into place. In the background, a large industrial building with "Heineken" written on its roof is visible, along with a parking lot filled with cars and a canal.

BREWING A BETTER WORLD

HEINEKEN – Sustainable use of resources

Kiss Ákos
Budapest | 25 April, 2018

HEINEKEN CÍMSZAVAKBAN

- **A világ legnemzetközibb sörgyártója** több mint 73,000 alkalmazottal és több mint 160 sörgyárral 70 országban
- **Heineken® a világ vezető prémium sörmárkája**
- **Szerteágazó portfolio** több mint 250 nemzetközi, régiós, helyi és különleges sör és cider márkával a prémium szegmensre fókuszálva
- **Kiegyensúlyozott geográfiai lábnyom** erős pozíciókkal mind a fejlett, mind pedig a fejlődő világ piacain
- „Csapoljunk egy jobb világot” **a vállalat stratégiai programja**



HEINEKEN HUNGÁRIA



BREWING A BETTER WORLD

★ HEINEKEN Zero Waste Programme

Taking responsibility for the future

Reducing our waste and finding alternative destinations enables us to reduce cost and increase benefits for us and society.

REDUCE
REUSE
RECYCLE

zero
waste
to landfill
2020

BENEFITS

Our waste can be used to make new products and reduce resource depletion

Create jobs for local communities

Reducing losses leads to lower costs

Feed people and animals

APPROACH

1. Reduce quantity of waste

2. Find alternative destination

3. Work with local industries

4. Improve sorting

Recycling
Recovery
Disposal

BEST PRACTICES

Paper labels

Hand towels

Glass waste

Glass Bottles

Surplus yeast

Fish feed



Sustainable Development Goals

Contributing to goal 2, Zero hunger, 6, Clean water and sanitation, 8, Decent work and economic growth and 12, Responsible consumption and production.



HEINEKEN's Brewing a Better World

Recycling reduces our environmental impact and leads to additional jobs for the local community.



Circular economy approach

Our waste is a valuable input for the economy.



Manage reputational risks

Taking a proactive attitude regarding laws and regulations and meeting consumer expectations.

CHALLENGE

2015
71 sites
landfill free

2015

190.000 tonnes
to landfill =
10.000 x

MAGYARORSZÁGON...

Hőenergia felhasználás, napenergia a gyártáshoz

A gyártáshoz szükséges hőenergiát olyan szomszédos üzemektől szerezzük be, ahol a hőenergia technológiai „melléktermékként” keletkezik a növényi olaj gyártása során, napelemek közvetlen telepítése, illetve megújuló forrásból származó elektromos energia beszerzése

Törköly

Mindkét gyárunkból az összes törköly mezőgazdasági felhasználásra kerül, mint szarvasmarha takarmány, 85% az összes malátának magyarországi termelőktől származik, Soproni 100%-ban magyar malátából készül!

Kovaföld

A használt kovaföld egy speciális vízmentesítési eljárással, mely az ülepitést és a polielektrolit adagolást kombinálja (AVC), válik virágföld adalékká

Élesztő

Mindkét sörgyárból az összes élesztő mezőgazdasági felhasználásra kerül, mint takarmány

Melléktermékek hasznosítása

A sörtörköly etetése a következő előnyökkel jár:

- Csökkentheti a takarmányozási költségeket
- Tartósítással, silózással kiegészítve egész évben rendelkezésre áll
- Koncentrált energia- és fehérjeforrás
- Stimulálja a jó bendő-fermentációt, ezáltal jó hatással van a laktációra (akár + 2-3 liter/nap)
- Könnyen raktározható és jól etethető, étvágyfokozó hatású
- Kellemes íze miatt étvágyfokozó hatású, magas fehérje tartalmú tömegtakarmány, elősegíti a tápanyagok felszívódását

Sörélesztő etetése a következő előnyökkel jár

- Csökkenti a takarmányozási költségeket
- Optimalizálja az emésztési folyamatot
- Kiváló aminosav összetétel
- Koncentrált energia és fehérjeforrás
- Csökkenti a takarmányleves PH értékét
- Könnyen raktározható, etethető
- Az élesztő sejtfala jobb minőségű, nagyobb felületű, így több patogént (mykotoxint és baktériumot) tud megkötni.

Melléktermékek hasznosítása

By product	2013	2014	2015	2016
Kieselguhr	1 542 000	1 511 305	1 303 282	1 409 250
Spent malt	21 416 240	21 253 815	21 189 890	21 760 473
Yeast	3 021 040	3 040 920	3 235 830	3 105 450



When brewing we extract the starch for the production of beer, we separate the solid residue out and keep it aside.



- Green Brewery video



HEINEKEN