

**PIVOVARY
STAROPRAMEN**

A MOLSON COORS COMPANY



ZPRÁVA O TRVALE UDRŽITELNÉM ROZVOJI 2019

OBSAH

O společnosti

Úvodní slovo	3
Profil společnosti	4
Fakta o společnosti, produkty	5
Ocenění TOP Odpovědná firma	8

Naše hodnoty a vize

Cíle udržitelného podnikání – Naše pivní stopa 2025

Responsibly Refreshing – Zodpovědná konzumace

Bezpečnost produktů a zdraví spotřebitelů	12
Ocenění kvality	13
Členství v profesních komorách a CSR organizacích	13
Odpovědný marketing	14
Corporate Governance, etika, protikorupční opatření	15

Sustainably Brewing – Udržitelná výroba

Dodavatelský řetězec	18
Nákup surovin pro výrobu piva	18
Výběr a hodnocení dodavatelů	19
Životní prostředí – naše cíle	20
Energie	23
Voda	24
Emise vzniklé při výrobě piva	25
Obaly	25
Odpady	27
Krmiva	28
Logistika	28
Ochrana životního prostředí – významné dny	28
Bezpečnost a ochrana zdraví při práci	29
Sledování a ochrana biodiverzity v místech našich pivovarů	30

Collectively Crafted – Zaměstnanci a komunita

Naši lidé	32
Zapojení zaměstnanců	33
Benefity	34
Lidská práva	35
Spolupráce s odborovými organizacemi	35
Vzdělávání zaměstnanců a kariérní rozvoj	35
Interní komunikace	36
Spolupráce se školami	37
Trainee programy	37
Diverzita a rovné příležitosti	38
Komunity	39
Dobrovolnictví	40
Dlouholetá partnerství	43
Nové projekty	44

Obecné informace

Řízení agendy společenské odpovědnosti	46
Reportovací období	47
Přehled indikátorů	48
Kontakty	51

ÚVODNÍ SLOVO

Společnost Pivovary Staropramen se jako významný výrobce, zaměstnavatel a obchodní partner přirozeně zajímá o prostředí, ve kterém působí. Neustále se snažíme o snižování stopy, kterou za sebou naší činností zanecháváme – zodpovědně nakládáme s přírodními zdroji, inovujeme obalové materiály a hledáme alternativy ke stávajícím obalům nebo využíváme nové technologie. Každý tento krok vnímáme jako nedílnou součást odpovědného přístupu k podnikání, ke kterému se hrdě hlásíme.

V rámci lokální strategie trvalé udržitelnosti a strategie naší mateřské společnosti Molson Coors se rovněž věnujeme péči o rozvoj komunit, které žijí v okolí našich pivovarů, a také péči o naše zaměstnance, bez jejichž zapojení a nadšení bychom nemohli posouvat věci dál a dosahovat dobrých výsledků.

Další klíčovou oblastí, na kterou se zaměřujeme, je zodpovědná konzumace a marketing. Přikláníme se k názoru, že transparentní komunikace, edukace spotřebitelů, ale také našich obchodních partnerů a celková samoregulace je mnohem efektivnější, než jakékoli restrikce.

Pivní kultura má v naší vlasti dlouhou a bohatou tradici. V neustále se měnícím světě máme před sebou každý den těžký úkol v podobě navázání na tento odkaz, dostání svých závazků a splnění očekávání všech zúčastněných stran. Je jen na nás, zda se svého úkolu zhostíme s vášní, jakou si náš obor zaslouží, a zda budeme pomyslnou laťku posouvat opět o kousek výš. My jsme si tuto cestu vybrali již dávno a budeme rádi, pokud nás na ní doprovodíte.

Dej Bůh štěstí!

Zdenek **Havlina**

Jednatel a ředitel společnosti Pivovary Staropramen s.r.o.



PROFIL SPOLEČNOSTI

Pivovary Staropramen s.r.o. (dále „Společnost“) byla zapsána do obchodního rejstříku dne 20. června 2012 a její sídlo je v Praze 5, 150 00, Nádražní 43/84. Hlavním předmětem podnikání Společnosti je pivovarnictví a sladovnictví. Identifikační číslo Společnosti je 242 40 711.

Společnost byla k 31. prosinci 2019 vlastněna společnostmi Molson Coors Netherlands B.V. (obchodní podíl 99,995 %), zapsanou v Nizozemském království, se sídlem 1043 BW Amsterdam, Naritaweg 165, registrační číslo: 34362656, a MOLSON COORS LUX 2 (obchodní podíl 0,005 %), zapsanou v Lucemburském velkovévodství, se sídlem L-2520, 21-25 Alee Scheffer 46, registrační číslo B 168684.

Mateřská společnost celého koncernu Molson Coors je společnost Molson Coors Brewing Company (od 1. ledna 2020 přejmenována na Molson Coors Beverage Company), zapsaná ve Spojených státech amerických.

Předmětem podnikání Společnosti je v souladu s čl. 2 Společenské smlouvy pivovarnictví a sladovnictví, výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona.

Společnost vlastní nemovitosti, ve kterých provozuje pivovar v Praze 5 na Smíchově a pivovar v Ostravě.

V červnu 2019 Společnost získala většinový podíl akcií (89 %) v regionálním pivovaru Pivovar Pardubice a.s. Důvodem pro tento krok byl pokračující zájem spotřebitelů o regionální značky pív a s tím rostoucí význam těchto pivovarů. Ke smíchovskému Staropramenu a regionálnímu severomoravskému Ostravaru tak nově patří východočeský Pardubický pivovar, jehož prodeje chce nový majitel rozšířit nejen do celého Česka, ale také posílit prodeje za hranicemi republiky. Aby si pivovar zachoval co nejvíce svůj charakter, nebyl začleněn do pivovarské skupiny, ale zůstal samostatným právním subjektem se svým vlastním vedením, stávajícími zaměstnanci a hospodařením.

Společnost Pivovary Staropramen s.r.o. je druhým největším producentem piva v České republice a jedním z největších českých vývozců piva. Klíčovou značku Staropramen si v současné době mohou spotřebitelé vychutnat ve 35 zemích světa. Společnost není závislá na žádných patentech, licencích, průmyslových, obchodních nebo finančních smlouvách či nových výrobních procesech, které by měly zásadní význam pro podnikatelskou činnost nebo ziskovost společnosti. V současné době společnost nevede žádný významný soudní spor, jehož výsledek by mohl mít závažný vliv na její podnikatelskou činnost. Společnost v roce 2019 a ani v předcházejících účetních obdobích nepřerušila svoji podnikatelskou činnost.

V roce 2019 nevyvíjela Společnost žádné aktivity v oblasti výzkumu a vývoje. Společnost nemá organizační složku v zahraničí.



FAKTA O SPOLEČNOSTI – ROK 2019 V ČÍSLECH

2.

místo
na českém trhu

2

pivovary



1869

založení pivovaru
Staropramen

642

zaměstnanců

26 %
z toho
jsou ženy

10,27

let je průměrná
odpracovaná doba
ve společnosti

837 mil. Kč

zapláceno v roce 2019 na přímých
i nepřímých daních

PRODUKTY SPOLEČNOSTI



PRODUKTY SPOLEČNOSTI



OCENĚNÍ TOP ODPOVĚDNÁ FIRMA



2017

Ve 14. ročníku soutěže Top Odpovědná firma jsme získali **stříbrný certifikát v hlavní kategorii Top odpovědná velká firma roku 2017 za společensky odpovědný přístup k podnikání a bronzový certifikát v kategorii Nejangažovanější zaměstnanci roku 2017 za projekt Dny, kdy pomáháme aneb Community Days.**



STŘIBRNA

TOP ODPOVĚDNÁ
VELKÁ FIRMA
2018

cena Byznysu pro společnost



BRONZOVÁ

TOP ODPOVĚDNÁ
FIRMA VE FIREMNÍM
DOBROVOLNICTVÍ 2018

cena Byznysu pro společnost

2018

V 15. ročníku soutěže Top Odpovědná firma jsme získali **stříbrný certifikát v hlavní kategorii Top odpovědná velká firma 2018 a bronzový certifikát v kategorii Top odpovědná firma ve firemním dobrovolnictví 2018 za projekt Dny, kdy pomáháme aneb Community Days.**

2019

V 16. ročníku této prestižní soutěže jsme zaznamenali velký úspěch, když jsme získali **titul Top odpovědná velká firma a Top odpovědná firma v reportingu.** Hodnocení nově probíhalo formou nezávislého ratingu, který umožňuje transparentní porovnání mezi jednotlivými společnostmi. Posuzované oblasti byly hodnoceny procentem jejich naplnění. Z dílčích hodnocení jsme získali nejvyšší rating v oblasti strategie, a to 93 %. Skvěle si vedeme také v podpoře komunit, kterou odborná porota ohodnotila 90 %.



NAŠE HODNOTY A VIZE

Naše ambice

Stát se první volbou pro
naše spotřebitele a zákazníky



Naše poslání

Přinášet potěšení milovníkům piva
na celém světě

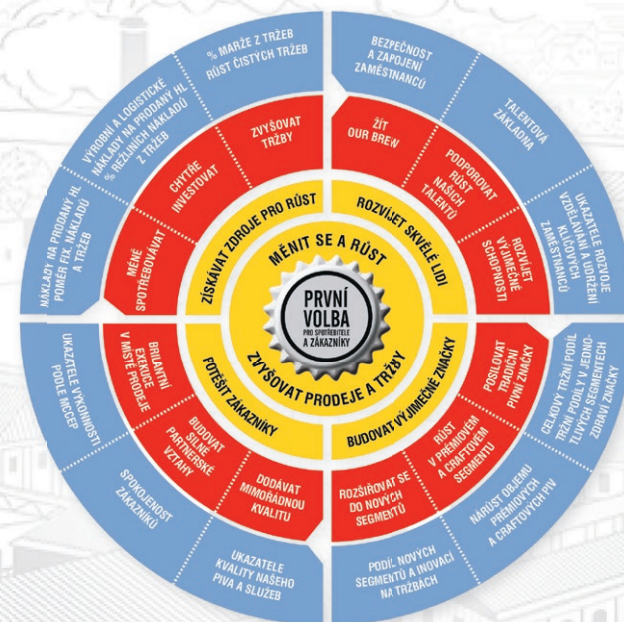


K naplnění naší ambice nám pomáhá

firemní kultura Our Brew



operační model Brewhouse



CÍLE UDRŽITELNÉHO PODNIKÁNÍ – NAŠE PIVNÍ STOPA 2025

Cíle udržitelného podnikání skupiny Molson Coors byly stanoveny na základě dialogu se stakeholdery, který proběhl v roce 2017, a v souladu se 17 cíli udržitelného rozvoje definovanými Organizací spojených národů tak, aby reflektovaly problémy, jimž naše odvětví čelí - od klimatických změn k rostoucí potřebě chránit cenné zdroje.



Vždy jsme se snažili a snažíme dostát našemu závazku vůči komunitám, životnímu prostředí a spotřebitelům, abychom ukázali naši pozitivní Pivní stopu. Jako společnost patřící do jedné z největších pivovarských skupin na světě chceme v těchto zásadních záležitostech dělat víc. Chceme udávat trendy a zaujmout v tomto směru vedoucí pozici.

Při výhledu na rok 2025 jsme si pojmenovali tři kritické oblasti, na které se chceme zaměřit. V souladu s našimi prioritami jsme si v rámci strategie nazvané Naše pivní stopa 2025 definovali následující cíle:



Responsibly Refreshing – Zodpovědná konzumace

Budeme implementovat ještě důraznější a efektivnější preventivní programy vedoucí k zodpovědné konzumaci alkoholu, lepšímu označování našich výrobků a širší nabídce nízkoalkoholických či nealkoholických piv pro naše spotřebitele na všech našich trzích.



Sustainably Brewing – Udržitelná výroba

V našich pivovarech a u našich dodavatelů dbáme na efektivní využívání vodních zdrojů a jejich ochranu. Klademe si za cíl snížit spotřebu vody u našich dodavatelů surovin o 10 %. Máme nastavené ambiciózní cíle vedoucí ke zredukování emisí oxidu uhličitého o 50 % v rámci našeho podnikání a o 20 % v celém našem hodnotovém řetězci. Ve všech našich významných provozech budeme usilovat o nulový odpad určený na skládky. Chceme dosáhnout toho, aby naše klíčové suroviny slad a chmel pocházely ze 100 % od pěstitelů podnikajících v souladu s definicemi trvale udržitelného rozvoje.



Collectively Crafted – Zaměstnanci a komunita

Chceme, aby byla naše společnost, patřící do skupiny Molson Coors, považována za dobrého zaměstnavatele, který podporuje komunity, v nichž působí. Od roku 2016 společnost Molson Coors společně s Miller Coors investovala do těchto komunit více než 500 milionů Kč a do roku 2025 mají tyto společnosti za cíl dosáhnout společného příspěvku ve výši 2,2 miliardy Kč. Společnost Pivovary Staropramen investovala v letech 2017 - 2019 do komunit více než 3 mil. Kč. Velký důraz klademe rovněž na bezpečnost a ochranu zdraví při práci. Naším cílem je snížit pracovní úrazy s následnou pracovní neschopností o 40 %. Dále chceme více prosazovat etické a udržitelné postupy a podporovat diverzitu v dodavatelském řetězci.



Se strategií udržitelnosti společnosti Molson Coors se můžete seznámit zde:

<http://www.molsoncoors.com/en/sustainability/overview>

O detailech spolupráce skupiny Molson Coors se stakeholdery se více dozvíte zde:

<https://www.molsoncoors.com/en/sustainability/overview/materiality-and-stakeholder-engagement>



RESPONSIBLY REFRESHING

– Zodpovědná konzumace



RESPONSIBLY REFRESHING – Zodpovědná konzumace

Věříme, že dát si pivo s přáteli je jedním z životních potěšení. Proto neustále pracujeme na tom, abychom našim spotřebitelům pomáhali si tento zážitek co nejvíce užít. Propagujeme zodpovědnou konzumaci, chceme do budoucna uvádět na všech našich produktech nutriční informace a přinášíme na trh produkty bez alkoholu nebo s nízkým podílem alkoholu, abychom tak nabídli alternativu k tradičním pivům.

Bezpečnost produktů a zdraví spotřebitelů



Během roku absolvujeme celou řadu auditů kvality. V obou pivovarech naší společnosti probíhají již několik let pravidelně audity **BRC podle potravinářského standardu BRC Global Standard for Food Safety** (<https://www.brcgs.com/brcgs/food-safety/>). Tento standard patří vedle standardu IFS k těm nejnáročnějším v potravinářském průmyslu vůbec. Jako první byl auditován pivovar Ostravar, který získal ocenění „B“. Pivovar Staropramen získal rovněž ocenění „B“.



Kromě výše uvedených auditů jsme v roce 2019 v obou pivovarech absolvovali rozsáhlé interní **Quality and Food Safety** audity, jejichž výsledek potvrdil, že oba pivovary mají nastavené a udržované systémy kvality, které zaručují vysokou kvalitu a bezpečnost našich výrobků.



V roce 2019 proběhl v pivovaru Staropramen **recertifikační GMP+ audit** (www.gmpplus.org) zaměřený na zdravotní nezávadnost krmných surovin, tj. vedlejších produktů z výroby piva – mláta a odpadních kvasnic. Cílem je nastavit vysoké standardy kvality i pro tyto krmné suroviny a zajistit tak, že se do potravního řetězce nedostanou žádné nežádoucí látky. Certifikaci provedla společnost TÜV SÜD.



Již několik let v pivovaru Staropramen probíhá **Kosher audit** (<http://kosher-germany.com/koshergermany/en/check-information-guide-first>), jehož předmětem jsou výrobky řady Staropramen pro trh v Izraeli. Letošní rok byly nově předmětem Kosher auditu i nové licenční produkty Miller Genuine Draft z pivovaru Staropramen a Blue Moon z pivovaru Ostravar. Kosher audit si zadávají zákazníci, aby měli jistotu, že výroba potravin splňuje požadavky podle židovských stravovacích návyků a zákonů.

Součástí systému jakosti v našich pivovarech je také **označování výrobků na etiketách a na obalech** obecně. Výrobky musí být označeny pravdivě, aby nedocházelo ke klamání zákazníka či spotřebitele. Označení na etiketách jsou podložena pravidelnými analýzami jak v naší interní laboratoři, tak i externími analýzami v akreditovaných laboratořích. Při vývoji nových výrobků podle nových receptur spolupracuje oddělení kvality s Výzkumným ústavem pivovarnictví a sladařství v Praze.

RESPONSIBLY REFRESHING – Zodpovědná konzumace

13

Ocenění kvality



Každoroční prestižní soutěž **Pivex** o nejlepší pivo ČR pro rok 2019 pro nás v únoru znamenala hned dvojnásobný úspěch. Porota ocenila hned dvě z našich výčepních čepovaných piv. Stříbrnou medaili si odvezl **BRANÍK SVĚTLÝ VÝČEPNÍ** v kategorii lahvových piv a bronz si odvezl **BRANÍK SLÁDEK** v kategorii sudových piv.

Další únorové vítězství jsme zaznamenali během 29. ročníku pivního festivalu a odborných degustací **Zlatá pivní pečeť**. V silné konkurenci se naše **ČERNÁ BARBORA** probojovala až do finále v kategorii speciální tmavé pivo. V kategorii světlý ležák premium se **OSTRAVAR PREMIUM** umístil na skvělém druhém místě.

Z červnových Slavností piva si pak ze soutěže **Pivo České republiky 2019** odvezl zlato **BRANÍK ČERNÝ**.

Členství v profesních komorách a CSR organizacích



BYZNYS
PRO SPOLEČNOST
BUSINESS FOR SOCIETY



Naše společnost je dlouholetým členem Českého svazu pivovarů a sladoven, Českého sdružení značkových výrobců, Asociace franchisingu, Asociace hotelů a restaurací, Česko-Kanadské obchodní komory a Byznysu pro společnost.

Ve všech uvedených organizacích se aktivně zapojujeme do projektů a iniciativ, které zlepšují podnikatelské prostředí v České republice a podporují trvale udržitelný rozvoj.

RESPONSIBLY REFRESHING – Zodpovědná konzumace

Odpovědný marketing



Nezodpovědná konzumace je nebezpečím pro celou společnost a my, jako významný globální producent, si tato rizika plně uvědomujeme. Jednou z klíčových priorit strategie **Naše pivní stopa 2025** tak i nadále zůstává podpora zodpovědné a střídme konzumace našich alkoholických výrobků.

Dodržujeme přísná interní pravidla definovaná směrnicí společnosti Molson Coors o zodpovědné komunikaci produktů v oblastech marketingu a obchodu. Pod hlavičkou Českého svazu pivovarů a sladoven se již řadu let zapojujeme do preventivních programů, které mají za cíl edukaci v oblasti konzumace alkoholu mladistvými a pití alkoholu ve spojení s řízením motorových vozidel.

Projekt **Řídím, piju nealko pivo** vznikl v roce 2011 na půdě Českého svazu pivovarů a sladoven a každoročně se do něj zapojuje 90 % výrobců nealkoholického piva. V uplynulých deseti letech bylo na českých silnicích v rámci osvětové kampaně osloveno již více než 40 000 řidičů, kteří byli za své zodpovědné chování za volantem odměněni nealkoholickým pivem a jednorázovým alkohol testerem.



Cílem projektu **Člověče nezlob se**, když Tě požádáme o prokázání, že je Ti více než 18 let, je naučit prodáváče přátelskou, avšak přesto důraznou formou reagovat na nákup alkoholu mladistvými. Edukační kampaň na tento celospolečenský problém poukazuje a názornými ukázkami dokládá, jak lze situace v praxi řešit. Projekt vznikl pod hlavičkou Českého svazu pivovarů a sladoven za podpory Ministerstva zdravotnictví České republiky. Tento projekt nebyl v roce 2019 aktivně vyvíjen, smluvní partneři nicméně využívali poskytnuté edukativní materiály. O nové formě projektu pro příští roky se nyní jedná.



RESPONSIBLY REFRESHING – Zodpovědná konzumace

Corporate Governance, etika, protikorupční opatření

Snahou naší společnosti je, aby byly dodržovány principy etického podnikání a chování ve vztahu k našim zákazníkům, obchodním partnerům, dodavatelům a v neposlední řadě také zaměstnancům.

Zaměstnanci jsou motivováni k tomu, aby příslušné zásady přijali jako přirozenou součást svého působení v naší společnosti, a zároveň aby v rámci svého pracovního prostředí dokázali rozeznat případné ohrožení těchto hodnot.

KODEX FIREMNÍHO CHOVÁNÍ

Dokument upravující firemní hodnoty, cíle a základní zásady chování a poctivého podnikání. Je závazný pro všechny zaměstnance skupiny Molson Coors. S Kodexem firemního chování jsou seznamováni všichni zaměstnanci formou elektronického školení – nastupující zaměstnanci v rámci vstupního školení a všichni zaměstnanci 1x ročně.

ETICKÝ KODEX PIVOVARŮ

Dokument upravující smluvní ujednání a spolupráce ve všech oblastech, kde je aktuální problematika etického přístupu naší společnosti nejen jako výrobce alkoholických nápojů, ale i obecně jako podnikajícího subjektu, který se snaží oslovit stále širší skupinu spotřebitelů, a formou trvale udržitelného rozvoje zastávat stabilní pozici v odvětví českého i celosvětového pivovarnictví.

PRINCIPY A PRAVIDLA PRO PREVENCI KORUPČNÍHO JEDNÁNÍ

Jako člen nadnárodní skupiny uplatňujeme principy a pravidla, která jsou dána jak globálně sdílenými hodnotami celé skupiny, tak zákonnými požadavky danými nejen lokální právní úpravou, které společnost podléhá, ale zároveň právními systémy všech zemí, ve kterých se nacházejí jednotlivé společnosti skupiny. Protikorupční klauzule je nedílnou součástí všech našich smluv s dodavateli již od roku 2015. Formou e-learningu rovněž proškolujeme všechny nastupující zaměstnance v otázkách etických obchodních vztahů a předcházení korupci. Zaměstnanci toto školení absolvují 1x ročně.

RESPONSIBLY REFRESHING – Zodpovědná konzumace

LINKA POMOCI PRO ETIKU A DODRŽOVÁNÍ PŘEDPISŮ

Linka pro zaměstnance provozovaná třetí stranou – nezávislou společností EthicsPoint, na kterou se mohou kdykoliv obrátit s postřehy, které dle jejich úsudku neodpovídají dodržování pravidel etického kodexu.

ANTI-BRIBERY A ANTI-CORRUPTION DUE DILIGENCE CHECKLIST A SMĚRNICE

Dokument upravující pravidla transparentní a férové komunikace s našimi zákazníky a obchodními partnery. Při výběru zákazníků a obchodních partnerů uplatňujeme požadavky na ekonomickou stabilitu, transparentní fungování, strategii trvalé udržitelnosti, potenciál dlouhodobého partnerství, dbáme na aplikaci protikorupčních opatření a dodržování lidských práv a zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, stejně jako na dodržování zásad ochrany životního prostředí. Naši dodavatelé jsou před zahájením spolupráce řádně prověřeni formou dotazníků mapujících veškerá kritéria, která musí splňovat před navázáním obchodního vztahu. O našich pravidlech jsou průběžně informováni, protikorupční ujednání jsou součástí všech smluv s dodavateli a jejich dodržování ze strany našich zákazníků či obchodních partnerů periodicky vyhodnocujeme.

O obsahu směrnice upravující zásady uplatňované v rámci zabránění korupci a jejích případných změnách jsou zákazníci i obchodní partneři řádně informováni. Pravidla jsou zaměstnancům pravidelně prezentována formou elektronických školení, a to 1x ročně.

PRAVIDLA HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Jako společnost zaujímající jedno z předních míst v českém i celosvětovém pivovarnictví řídíme naše chování na trhu tak, aby byla striktně dodržována pravidla hospodářské soutěže v našem chování ke konkurenci, zákazníkům i obchodním partnerům. Zaměstnanci jsou o požadavcích na dodržování pravidel hospodářské soutěže informováni formou směrnice s příslušným obsahem, elektronickým školením a školením probíhajícím formou prezentací a diskusí na konkrétní témata, se kterými se zaměstnanci setkávají v rámci plnění svých každodenních pracovních úkolů. Vedle balíčku výše uvedených školení, která vycházejí z Kodexu firemního chování, je i toto téma součástí vstupního školení. Ostatní zaměstnanci školení absolvují 1x ročně.

PŘIJÍMÁNÍ ČI POSKYTOVÁNÍ DARŮ A SPONZORSKÝCH PŘÍSPĚVKŮ

Všichni zaměstnanci jsou 1x ročně informováni o pravidlech jednání s obchodními partnery i zákazníky, a to zejména s ohledem na situace, kdy jsou zúčastněny státní orgány nebo orgány státní správy či samosprávy. Jejich cílem je předcházet jakémukoliv riziku spojování takového jednání s případným získáváním obchodních výhod nebo by mohla vznikat domněnka možného ovlivňování procesů probíhajících v rámci podnikatelských aktivit naší společnosti. Tato problematika je i součástí vstupního školení.



SUSTAINABLY BREWING

– Udržitelná výroba



SUSTAINABLY BREWING – Udržitelná výroba

Skvělé pivo začíná v přírodě, od chmele a ječmene, který používáme při výrobě piva, až po vodu, která našemu pivu zajišťuje jeho výjimečnost. Během výrobního procesu využíváme každou kapku tak, abychom z každé várky dostali to nejlepší. Spolupracujeme s lokálními pěstiteli na tom, aby si osvojili ty nejlepší postupy, aby naše stopa byla pozitivní. To znamená, že za každou láhev je méně odpadu a více efektivity. Výsledkem je pivo, které se nejen lépe pije, ale je také lepší pro naši planetu.

Dodavatelský řetězec

Naším cílem je udržovat a rozvíjet **dlouhodobé vztahy s dodavateli všech hlavních materiálů a služeb** se zaměřením na vysokou kvalitu, dlouhodobý rozvoj, snižování ekologické stopy a zodpovědný přístup k životnímu prostředí. **Celkový nákup zboží a služeb je prováděn z 80 % od lokálních dodavatelů** a z 20 % od zahraničních dodavatelů.

Lokálnost preferujeme zejména u klíčových surovin, jako je ječmen, slad a aromatický chmel. **90 % našich klíčových surovin pochází z České republiky.** Obaly jako např. lahve, etikety a kartony, pochází z 80 % z České republiky. U služeb je toto číslo vyšší, dosahuje až 90 %.

Nákup surovin pro výrobu piva

Naše výroba piva je postavena na lokálních surovinách. S dodavateli máme dlouhodobé partnerské vztahy a jsme s nimi v pravidelném kontaktu. Na veškeré suroviny máme stanovené specifikace, suroviny jsou pravidelně analyzovány. Společně s dodavateli řešíme každoročně případné úpravy specifikací v závislosti na daném sklizňovém ročníku, pravidelně diskutujeme o odrůdové skladbě. Ječmen nakupujeme až s tříletým předstihem, smlouvu o nákupu sladu máme uzavřenou na 5 let s možností prodloužení, chmel kontrahujeme až na 7 let dopředu. Tím garantujeme pěstitelům pravidelný odběr surovin.

Ječmen pro pivovar Staropramen je převážně pěstován v Polabí a pro pivovar Ostravar pak na Hané. **95 % ječmene a sladu je od lokálních dodavatelů,** 5 % speciálních sladů nakupujeme ze zahraničí. V případě dostatku kvalitního ječmene z dané sklizně se dostáváme i na 100 % sladu z lokálních zdrojů.

Naše receptury jsou založeny na kombinaci hořkých německých chmelů a českých aromatických chmelů. Podíl hořkých chmelů je vyšší, cca 60 %, podíl aromatických chmelů je cca 40 %.

Ostatní suroviny, převážně na výrobu výrobků Staropramen Cool, jsou ze 60 % zahraniční, 40 % je pak lokálních. Vlastní úpravnu vody pak máme v obou našich pivovarech. Dosahujeme tak kvality kojenecké vody.

SUSTAINABLY BREWING – Udržitelná výroba

Výběr a hodnocení dodavatelů

Při výběru dodavatelů je pro nás naprostou prioritou **kvalita a bezpečnost produktů**. Každý dodavatel kritického materiálu prochází auditem. Kontrolujeme jeho standardy, kvalitu, nastavení procesů, zajištění pokrytí výpadků, spotřebu vody a energií, plánování snižování emisí do budoucnosti – tj. celkový postoj k udržitelnému podnikání, což je základním předpokladem pro to, aby se dodavatel mohl zúčastnit výběrového řízení.

Na základě výsledků auditu dodavatele se následně stanoví akční plán s dalšími kroky, které je třeba do stanoveného data splnit. Máme rovněž nastavena **pravidelná hodnocení všech našich dodavatelů**. Dodavatele klíčových surovin a obalových materiálů, kterých je celkem 12, hodnotíme 4x ročně. Dalších 100 hlavních dodavatelů hodnotíme 1x ročně.

V rámci **Business continuity plánu** máme vždy alternativního dodavatele na klíčové materiály a suroviny nebo alternativní závod stejného dodavatele.

V roce 2019 jsme pokračovali v práci pomocí tzv. **Supplier assurance** – nástroji, který nám bude garantovat dodávky všech klíčových surovin a služeb pomocí identifikace rizikových dodavatelů a vyhledání alternativy, která splní stejná kritéria, a to včetně risk matrix.

V oblasti **Průmysl 4.0**, která pro nás znamená zejména nové technologie, hledáme dodavatele vyhovující potřebné kapacitě a spolupracujeme s dodavateli, kteří investují do nových technologií. Zároveň jsme rozjeli několik projektů, které na naší cestě k zavedení programu Průmysl 4.0 mají pomoci. Prvním je zakoupení 3D tiskáren do závodů v Praze a Ostravě, kde díky vysokému know-how našich pracovníků začínáme tisknout první náhradní díly a jiné součástky. Míříme tak k částečné soběstačnosti a rychlejší reaktivitě v případě nouze. Dále jsme začali posilovat a rozvíjet naši vnitřní datovou infrastrukturu tak, abychom do budoucna mohli vybudovat digitální kopii našich provozů. Třetím projektem je rozšiřování online monitorování zařízení ve stáčírenském provozu s cílem získat podrobná data o stabilitě našeho provozu a identifikaci potenciálně rizikových míst.

SUSTAINABLY BREWING – Udržitelná výroba



Životní prostředí – naše cíle

PŘEHLED CÍLŮ – PIVOVAR STAROPRAMEN V PRAZE:

Popis cíle	Cíl – rok 2025	Kvantifikované výstupy a výsledky za rok 2016	Kvantifikované výstupy a výsledky za rok 2017	Kvantifikované výstupy a výsledky za rok 2018	Kvantifikované výstupy a výsledky za rok 2019
Snižování spotřeby vody na 1 hl vyrobeného piva	3,42 hl	3,54 hl	3,53 hl	3,76 hl	3,80 hl
Snižování spotřeby elektrické energie na 1 hl vyrobeného piva	5,94 kWh	6,26 kWh	6,26 kWh	6,53 kWh	6,42 kWh
Snižování spotřeby tepelné energie na 1 hl vyrobeného piva	53,4 MJ	52,39 MJ	58,13 MJ	58,41 MJ	53,81 MJ
Snižování množství odpadu, který jde na skládku na 1 hl vyrobeného piva	žádný odpad jdoucí na skládku v roce 2020	3,8 g (celkem 10,12 t odpadu na skládku v roce 2016)	1,68 g (celkem 4,38 t odpadu na skládku v roce 2017)	1,5 g (celkem 3,86 t odpadu na skládku v roce 2018)	0 g (celkem 0 t odpadu na skládku v roce 2019)

SUSTAINABLY BREWING – Udržitelná výroba



Životní prostředí – naše cíle

PŘEHLED CÍLŮ – PIVOVAR OSTRAVAR V OSTRAVĚ:

Popis cíle	Cíl – rok 2025	Kvantifikované výstupy a výsledky za rok 2016	Kvantifikované výstupy a výsledky za rok 2017	Kvantifikované výstupy a výsledky za rok 2018	Kvantifikované výstupy a výsledky za rok 2019
Snižování spotřeby vody na 1 hl vyrobeného piva	4,50 hl	4,50 hl	4,45 hl	4,62 hl	4,69 hl
Snižování spotřeby elektrické energie na 1 hl vyrobeného piva	8,17 kWh	8,86 kWh	8,68 kWh	8,60 kWh	8,55 kWh
Snižování spotřeby tepelné energie na 1 hl vyrobeného piva	82,9 MJ	99,7 MJ	95 MJ	92,4 MJ	86,46 MJ
Snižování množství odpadu, který jde na skládku na 1 hl vyrobeného piva	žádný odpad jdoucí na skládku v roce 2020	9,11 g (celkem 3,73 t odpadu na skládku v roce 2016)	4,2 g (celkem 1,81 t odpadu na skládku v roce 2017)	3,13 g (celkem 1,35 t odpadu na skládku v roce 2018)	3,34 g (celkem 1,44 t odpadu na skládku v roce 2019)

SUSTAINABLY BREWING – Udržitelná výroba

22

PŘÍKLAD CÍLE – SNIŽOVÁNÍ MNOŽSTVÍ ODPADU, KTERÝ JDE NA SKLÁDKU:

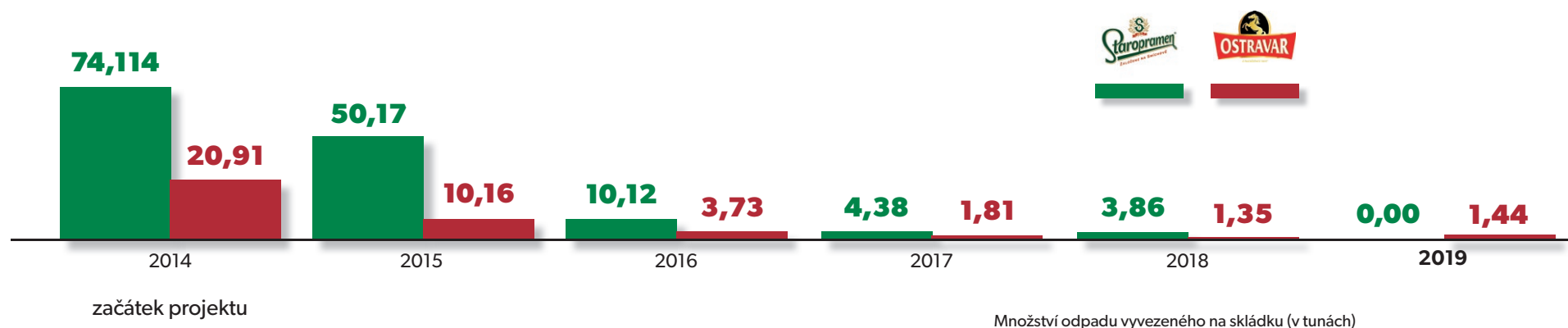
Projekt s cílem absolutního snížení environmentální zátěže odpadem, který se skládá, začal v roce 2014 v rámci politiky směřování společnosti Molson Coors. Náš cíl je v souladu s cílem EU, potažmo světovým trendem, zužitkovat veškerý odpad jinak než skládkováním (tzv. „Zero waste to landfill“ iniciativa). Pro úspěch projektu je klíčová spolupráce s dodavateli v oblasti odpadového hospodářství. Ti musí být schopni odpad zpracovávat primárně recyklací, popř. energetickým spalováním či jiným využitím.

V roce 2019 probíhala dobrá spolupráce s partnery v oblasti odpadového hospodářství, ačkoli trh s odpady a druhotnými surovinami byl v roce 2019 značně negativně narušen globálními i tuzemskými vlivy. Zároveň však nepřestáváme spolupracovat s partnery na nových možnostech využití a zpracování odpadu a jsme otevření podporovat nové trendy v ekologickém hospodaření s odpady.

Množství odpadů v rámci společnosti porovnáváme tak, aby odpovídalo ekvivalentu produkce jednotlivých závodů, tedy hmotnost odpadu vztažená na objem vyrobeného piva. Cílem pro naši společnost je do roku 2020 zcela eliminovat množství odpadu z našeho pivovaru, který by skončil na skládce. Při současném trendu a dobré spolupráci s dodavatelem odpadového hospodářství jsme byli schopni tohoto plánu dosáhnout v pivovaru Staropramen již v roce 2019 a pro pivovar Ostravar očekáváme splnění v roce 2020. Klíčem k dosažení tohoto výsledku je 100% zapojení zaměstnanců v oblasti třídění jednotlivých odpadních proudů z výroby a dalších procesů za podpory a motivace vedením společnosti. Klíčovou roli hraje i zapojení nákupního oddělení, které vybírá spolupráci s takovými partnery v odpadovém hospodářství, kteří nám jsou schopni pomoci cíle dosáhnout.

Množství odpadů v rámci společnosti porovnáváme tak, aby odpovídalo ekvivalentu produkce jednotlivých závodů, tedy hmotnost odpadu vztažená na objem vyrobeného piva. Cílem pro naši společnost je do roku 2020 zcela eliminovat množství odpadu z našeho pivovaru, který by skončil na skládce. Při současném trendu a dobré spolupráci s dodavatelem odpadového hospodářství jsme schopni tohoto plánu dosáhnout již v roce 2019. Klíčem k dosažení tohoto výsledku bude 100% zapojení zaměstnanců v oblasti třídění jednotlivých odpadních proudů z výroby a dalších procesů za podpory a motivace vedením společnosti.

Průběh projektu a výsledky měření – pivovar Staropramen a pivovar Ostravar



SUSTAINABLY BREWING – Udržitelná výroba

Energie

Hlavní energie, které v pivovaru Staropramen využíváme, jsou zemní plyn k výrobě páry, dále elektřinu k pohonu zařízení a strojů, k výrobě chladu a stlačeného vzduchu, CO₂ a vodu, která je naší klíčovou složkou piva a ve výrobním procesu se s ní setkáte od začátku až do konce.

K monitoringu energií v našem pivovaru používáme aplikaci eSight spolu s aplikacemi na sběr provozních a energetických dat napříč celým pivovarem. V současné době máme měření na všech páteřních systémech a téměř na všech sekundárních spotřebičích. Díky tomu máme přehled o tom, jak se nám spotřeba vyvíjí a jak se jednotlivé spotřebiče chovají a dokážeme tak predikovat počínající problémy. Veškeré naše energie převádíme na hl stočeného piva, abychom byli schopni sledovat vývoj dlouhodobě. V celém pivovaru jsme zavedli program WCSC 2.0, který společně s monitoringem a aplikací eSight pomáhá na jednotlivých linkách a úsecích snižovat ztráty a spotřeby energií téměř na minimum.

Elektrickou energii spotřebováváme jak přímo ve všech stupních výroby k pohonu motorů a dopravních pásů, tak i k přeměně na další energie, jako je chlad a tlakový vzduch. Chlazení s výrobou tlakového vzduchu tvoří v pivovarnictví více než třetinovou spotřebu elektrické energie a pro výrobu piva je naprosto nepostradatelné. Proto jsme na rok 2019 naplánovali ve Smíchovském pivovaru investici do nového kompresoru, který nahradil starší a méně efektivní kompresor, který zvládl uspořit 8 % elektrické energie na výrobu chladu. V oblasti tlakového vzduchu podnikáme rovněž opatření k jeho snižování, a to především v zavádění podrobnějších monitoringů. Toto opatření přineslo optimalizaci ve výrobě tlakového vzduchu, kdy upřednostňujeme účinnější kompresory a jen správnou optimalizací jsme ušetřili 10 % elektrické energie pro výrobu tlakového vzduchu. Zároveň plánujeme pořízení modernějšího kompresoru, kde očekáváme další úsporu v řádech 10 %.

Mezi další zdroje spotřeby elektrické energie řadíme energii pro stlačování CO₂, řízení a provoz kotelny a vlastní spotřebu při výrobě piva napříč celým závodem. Teplo vyrábíme v plynové kotelně ve formě syté páry. To se pak používá nejvíce při vaření piva, pasteraci, sanitaci a udržení mikroklimatických podmínek v celém pivovaru. Abychom dosáhli co nejvyšší efektivity při výrobě páry, pořídili jsme nový kotel, který plně nahradil stávající jednotky. Účinnost kotelny se po zavedení zvedla o 3 %, což odpovídá ročně 4500 GJ a další úspory plánujeme zprovozněním sekundárního ekonomizéru, který přinese další 2 % účinnosti, tedy cca 3 000 GJ. Snižování spotřeby tepla zajišťujeme také zlepšením a inovacemi v oblasti izolací.

V pivovaru Ostravar byla v roce 2018 zmodernizována úprava vody s novou stanicí reverzní osmózy, která díky nižšímu pracovnímu tlaku (snížení ze 14 bar na 9,2 bar) spotřebuje o 15 % méně elektřiny a zároveň pracuje zcela automaticky, čímž šetří čas operátora energetiky. Investicí s největším přínosem pro úsporu energie byla instalace technologie Simmerboil na varně. Aplikace postupu Simmerboil snižuje spotřebu páry v době vaření na mladinové pánvi o cca 3,5 GJ na 1 várku uvařeného piva. Za rok 2018 (plný provoz byl spuštěn v polovině října) činila úspora 540 GJ.

V roce 2019 jsme úsporu navýšili z předpokládaných 2.700 GJ / rok na více než 3.500 GJ / rok. Další výrazných úspor tepla jsme dosáhli na myčce lahví zavedením nových typů odvaděčů kondenzátu a na varně instalací a zprovozněním redukční stanice páry pro mladinové pánve, kde nyní vaříme s využitím nižší teploty a tlaku páry. Další úspory vznikly postupným zaváděním nových typů izolačních „kabátků“ pro armatury i výměníky na rozvodech páry v pivovaru. Celkem jsme tak v ostravském pivovaru dosáhli snížení měrné spotřeby tepla o celých 14,85 %.

SUSTAINABLY BREWING – Udržitelná výroba

Voda

Jednou z nejvíce zastoupených surovin při výrobě piva je voda. S rostoucí cenou vodného a stočného má spotřeba vody obrovský vliv v první řadě na ekonomiku firmy a rovněž v nepostradatelném zastoupení i na ekologii a ekologickou stopu, kterou zanecháváme. Proto vodu, kterou používáme na chlazení ještě druhotně využíváme, případně přefiltrujeme a přenášíme do dalších procesů.

Celková spotřeba vody v pivovaru Staropramen byla v roce 2019 celých 1.013.189 hl, což po přepočtu činí spotřebu 3,80 l vody na litr vyrobeného piva. Za účelem snižování spotřeby vody v dalších letech tak, abychom splnili náš cíl k roku 2025, začínáme s celou řadou projektů. Tím hlavním je vytvoření týmu, který se pravidelně schází na tzv. „FEWER“ schůzkách a vyhodnocuje současný stav a vymýšlí nové možnosti a podněty pro úspory vody. Jedním z prvních projektů je snaha o rozklíčování téměř každého litru vody, který pivovarem proteče a určení jeho potřeby. Dalšími zajímavými projekty je například nová myčka na linku K36, která přinesla úsporu ve výši 10 %.

V pivovaru Ostravar byla v roce 2019 spotřeba vody celkem 202.854 m³, což je měrná spotřeba 4,69 l vody na litr nápoje (pivo a Cider). Více než 83 % z celkově spotřebovaného množství jsme vyčerpali a upravili z naší studny. V loňském roce to bylo 79 % a protože při úpravě studniční vody máme ztráty okolo 16 %, byla měrná spotřeba vody o 0,07 hl / hl vyrobeného nápoje vyšší. Pokud bychom odečetli množství vody spotřebované na úpravě, dostali bychom se na měrnou spotřebu 4,03 hl / hl vyrobeného nápoje.

Při čerpání vody z vlastní studny neustále monitorujeme hladinu tak, abychom nenarušili rovnováhu spodních vod. V případě výrazného poklesu hladiny vody ve studni v letních měsících přecházíme na omezené nebo přerušované čerpání vody a více si vypomáháme vodou z městské přípojky. Díky tomuto našemu přístupu jsme získali nové povolení pro čerpání vody až do roku 2030. Vzhledem k tomu, že stávající přípojka městské vody je více než 50 let stará, začali jsme v roce 2019 připravovat projekt na novou přípojku. V prosinci 2019 jsme si odsouhlasili s dodavatelem OVAK projekt, dle kterého budeme přípojku budovat. Ta bude nejen bezpečnější z hlediska možných úniků vody do země, ale bude i blíže k pivovaru – cca 70 metrů od hranice závodu oproti současným 500 metrů. Bude tedy i efektivnější z hlediska jejího proplachování a ostatní údržby. Realizace je plánována v roce 2020.

V souvislosti se změnou klimatu a jeho dopadu na vodní zdroje jsme vypracovali analýzu rizik. Jednou za dva roky také pomocí interního systému analýzy a řízení rizik vodních zdrojů zpracováváme tzv. WRI – Water Risk Index pro oba naše pivovary. Jedná se o dotazník, který se v první řadě ptá, jak s vodou pracujeme a jak s ní plánujeme naložit, a dále zjišťuje připravenost na mimořádné události a naše možnosti při výpadku zdrojů vody a případně dopad na výrobu.

SUSTAINABLY BREWING – Udržitelná výroba

Emise vzniklé při výrobě piva

Ve společnosti Pivovary Staropramen měříme uhlíkovou stopu a v rámci našich cílů se zaměřujeme na emise vzniklé při výrobě piva.

Vzhledem k tomu, že k výrobě páry používáme v pivovaru Staropramen plynový kotel, jsme povinni měřit emise a zajišťovat, aby tyto emise nepřekročily stanovený limit. V případě NO_x byl do konce roku 2019 platný limit 200 mg/m³n, přičemž díky investici do nového kotle dosahujeme průměrných hodnot okolo 90 mg/m³n. Investice do nového kotle byla nutná zejména kvůli zpřísnění emisních limitů pro CO a NO_x na 50 % původních hodnot.

V roce 2019 vyprodukoval pivovar Staropramen 8 769 tun přímých emisí CO₂ zejména pro potřeby výroby tepelné energie (páry) naší kotelnou na zemní plyn. To znamená zhruba stejné množství jako v roce 2018, kdy se vyprodukovalo 8 812 tun CO₂. V nepřímých emisích CO₂ vykazujeme 10 729 tun vyprodukovaných elektrárnami pro dodávku elektrické energie našemu pivovaru, což je přibližně stejná hodnota jako v předchozím roce.

Pivovar Ostravar používá ve výrobním procesu páru centrálně vyráběnou společností VEOLIA ČR přímo v Ostravě, a to z důvodů ekonomických (velké výkyvy v okamžité potřebě páry během dne i během týdne by vedly k velkým ztrátám při výrobě na vlastním zdroji), ale také ekologických (výroba je mnohem šetrnější k životnímu prostředí). V roce 2019 jsme naměřili nepřímé emise z dodávek páry v množství 1.860 tun CO₂. Meziroční snížení o cca 344 tun je dáno snížením spotřeby páry. Emise z dodané elektrické energie od společnosti EPET byly ve výši cca 2.359 tun CO₂.

Obaly

Naše společnost má uzavřenou smlouvu o sdruženém plnění se spol. EKO-KOM, a.s., čímž plníme povinnosti zajistit zpětný odběr a využití odpadu z obalů způsobem podle § 13 odst. 1 písm c) zákona č.477/2001Sb., o obalech a o změně některých zákonů (zákon o obalech).

**Množství obalů
pro zpětný odběr
a využití podle
zákona o obalech:**

	 MĚKKÉ PLASTY (FÓLIE)	 PET	 PLECHOVKY (FE)	 PLECHOVKY (AL)	 SKLO (JEDNORÁZOVÉ)	 SKLO (VRATNÉ LAHVE)
2016	18,15	1 551,3	935,22	224,23	1 125,1	43 708,1
2017	62,68	1 602,38	1 122,14	497,66	1 035,1	52 164,1
2018	64,37	1 491,44	1 461,07	389,69	936,23	54 169,09
2019	85,18	1 534,14	1 255,45	611,79	1 034,44	51 668,07

SUSTAINABLY BREWING – Udržitelná výroba

Ročně se díky aktivní spolupráci se společností EKO-KOM v systému využije přes 77 % odpadů z obalů a zvyšuje se dostupnost třídění v ČR na úrovni nejvyššího standardu EU. Systém třídění a následné recyklace využitelných odpadů z obalů je neustále rozvíjen.

Více než 70 % piva putuje ke spotřebitelům ve vratných obalech (sudy a lahve). My tento trend jednoznačně podporujeme a pravidelně do vratných obalů investujeme nemalé částky, aby byly kvalitní a atraktivní pro spotřebitele. Vratná lahev je nejoblíbenějším obalem v maloobchodu nejen v Čechách, ale i na řadě zahraničních trhů, proto jsme se rozhodli investovat do nových přepravek. Celkově jsme jich za poslední dva roky vyměnili 950 tisíc kusů a investovali 100 milionů korun. Přes 40 milionů korun také v loňském roce putovalo do obnovy KEG sudů. Pravidelně také investujeme desítky milionů do výčepních a tankových technologií, protože kvalitně ošetřené a dobře načepované pivo přináší konzumentům úplně jiný zážitek než pivo konzumované doma zuvedených obalů.

Všechna zásadní rozhodnutí jsou v naší společnosti posuzována optikou dlouhodobě udržitelného přístupu k podnikání. To se týká nejen zavedení nových výrobků, ale i investic ve výrobě, apod. Naše pivovary se také momentálně věnují implementaci tzv. obalové strategie, kterou v loňském roce představila naše mateřská společnost Molson Coors, a která obsahuje návrhy různých optimalizací obalů tak, aby se co nejvíce zmínil jejich dopad na životní prostředí.

Součástí nových řešení je například i využití často skloňovaného rPETu. V loňském roce jsme začali pracovat na projektu, jehož cílem bylo uvedení PET lahví pивních značek Braník a Staropramen s 30% podílem plastového recyklátu, ke kterému došlo v červenci 2020. Tímto krokem jsme nejen splnili, ale dokonce přesáhli cíl EU pro rok 2025, který stanovuje 25% podíl rPET v plastových lahvích.

PET lahve ale nejsou jediným jednocestným obalem, ve kterém se naše pivo prodává. V posledních letech mezi konzumenty narůstá obliba plechovkového balení. V oblasti jeho likvidace spolupracujeme se společností EKO-KOM a za zmínku jistě stojí i fakt, že se podíl recyklovaného materiálu u plechovek, které používáme pro balení našich piv, pohybuje mezi 70 – 90 %.

VÍCE NEŽ
70 %
PIVA
putuje ke spotřebitelům
ve vratných obalech
(sudy a lahve)

140
MILIONŮ KČ INVESTIC
do výměny
vratných obalů
za poslední dva roky

30%
PODÍL rPET
v PET lahvích pивních
značek Braník a
Staropramen od 7/2020

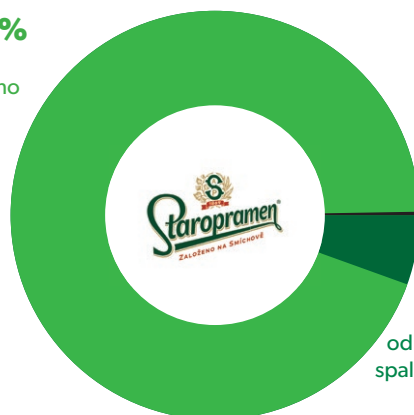
SUSTAINABLY BREWING – Udržitelná výroba

Odpady

V roce 2019 se v pivovaru Staropramen vyprodukovalo 1 476,44 tun odpadu (z toho 6,75 tun nebezpečného odpadu), který byl předán k recyklaci nebo ekologické likvidaci (zejména k energetickému využití). Jako zodpovědná společnost se snažíme eliminovat zejména tu složku odpadu, která končí na skládce. V roce 2019 nebyl z výroby pivovaru Staropramen žádný odpad ke skládkování. V roce 2018 přitom toto množství činilo 3,86 tun odpadu. Cíl do roku 2025, tedy neprodukovat žádný odpad, který by bylo nutné skládkovat, se daří plnit.

ROZDĚLENÍ ODPADŮ V PIVOVARU STAROPRAMEN V ROCE 2019 (vč. kanceláří)

95,37 %
odpadů
recyklováno

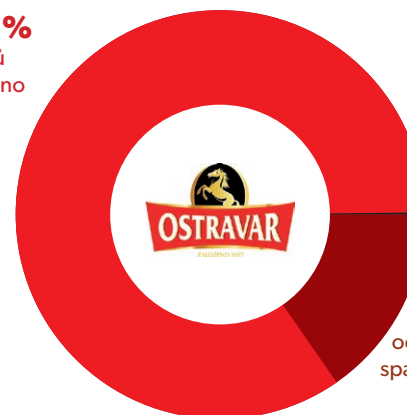


0,00 %
odpadů skončilo
na skládce

4,63 %
odpadů skončilo ve
spalovně (energetické
využití)

ROZDĚLENÍ ODPADŮ V PIVOVARU OSTRAVAR V ROCE 2019 (vč. kanceláří)

79,06 %
odpadů
recyklováno



0,26 %
odpadů skončilo
na skládce

20,67 %
odpadů skončilo ve
spalovně (energetické
využití)

Zodpovědnému přístupu k odpadovému hospodářství se aktivně věnují nejen zaměstnanci ve výrobě, kteří jsou jednou ročně proškolení, ale také jejich kolegové v kancelářích. Stejně jako v předchozích letech, i v roce 2019 jsme vedli zaměstnance k důslednému třídění odpadů v kancelářích.

SUSTAINABLY BREWING – Udržitelná výroba

Krmiva

Mláto a odpadní kvasnice jsou komodity, které vznikají jako vedlejší produkty výroby piva, a které se staly v poslední době velmi žádaným artiklem pro výrobce krmiv. Abychom zajistili, že dodávané krmné suroviny jsou zdravotně nezávadné a nemohou v dalším potravním řetězci způsobit žádné újmy na zdraví, rozhodli jsme se, že budeme celý systém výroby krmných surovin certifikovat podle mezinárodních standardů pro krmiva. Na základě požadavku našeho odběratele kvasnic jsme zvolili standard GMP+, který používáme i pro mláto.

V roce 2019 jsme v pivovaru Staropramen prodali 42.303 tun pivovarského mláta a 35.760 tun pivovarských kvasnic. V pivovaru Ostravar jsme v roce 2019 prodali 7.907,19 tun pivovarského mláta a 215,5 tun pivovarských kvasnic.

Logistika

Klíčové ukazatele výkonnosti logistiky jsou zaměřeny na maximalizaci produktivity a efektivity provozu. Odměňujeme partnery za výkon, využíváme elektrické a plynové vysokozdvizné vozíky. Rozvozy našeho piva zajišťuje partner, který zároveň rozváží i jiné zboží, tím se snižuje počet jízd k zákazníkovi. Ve všech skladech se třídí veškerý odpad a ke svícení ve skladech využíváme úsporné osvětlení LED.

V kamionové dopravě pokračujeme v obměně vozového parku, abychom zajistili snižování emisí a spotřebu vozidel související s distribucí našich výrobků. V současné době přes 80 % našich kamionů splňuje emisní normu EURO VI. Emisní norma Euro je závazná norma stanovující limit škodlivin ve výfukových exhalacích. Stanoví limity oxidu uhelnatého, uhlovodíků, oxidů dusíku a pevných částic. Euro VI je platná pro vozy homologované od roku 2014 a výrazně snižuje limity uvedených škodlivin. Zároveň všechny naše kamiony jezdí plně vytížené.

V přímé distribuci využíváme sofistikované plánovací nástroje, které nám umožňují snižovat ujeté kilometry a plně vytěžovat kapacitu vozidel. Vytížení vozidel je přes 80 %. Zároveň umožňují kombinovat dodávky zákazníkům s jiným zbožím našich partnerů a tím snižovat počet jízd nákladních vozidel.

Z důvodu rostoucích exportovaných objemů se snažíme maximálně využívat dopravu našich výrobků po železnici. V roce 2019 jsme vypravili více než 700 kamionů po železnici z Prahy do Švédska. Zároveň jsme vypravili více než 360 cisteren piva po železnici do Velké Británie, čímž jsme nahradili více než 600 kamionů přepravujících balené pivo, které by musely využít silniční a dálniční síť.

Ochrana životního prostředí – významné dny

Ochrana životního prostředí, environmentální dopady naší výrobní činnosti na okolí našich pivovarů, oblast udržitelného podnikání a zanechávání pozitivní pivní stopy jsou pro naši společnost důležitými tématy a současně i jedním z pilířů strategie **Naše pivní stopa 2025**.

SUSTAINABLY BREWING – Udržitelná výroba

V rámci osvěty o ochraně životního prostředí jsme si proto i v loňském roce připomněli **Světový den vody**, **Den Země** a **Den životního prostředí**. Interně jsme komunikovali naše firemní cíle a způsob, jak jich dosáhnout. Zároveň jsme zaměstnancům rozeslali praktické tipy, jak mohou lépe pečovat o svět kolem nás – od úspory energií až po třídění odpadů.

V říjnu 2019 se někteří z našich zaměstnanců z ostravského pivovaru připojili ke krásné akci „Den za obnovu lesa – Den, který nás spojí“, který pořádala LESY ČR po celé České republice. Den za obnovu lesa aktivně podpořilo 31 000 účastníků, kteří vysadili 163 000 nových stromů. Stali se tak součástí zajímavého projektu, který ukáže našim dětem, že dokážeme vytvořit krajinu a zasadit lesy pro budoucí generace.



Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Naše společnost dbá na zajištění bezpečnosti a zdraví při práci v souladu se zákonnými požadavky České republiky a Evropské unie. Nad rámec uvedené legislativy máme zaveden **systém bezpečnostního řízení na bázi normy OHSAS 18 001**, který podléhá pravidelným interním auditům ze strany naší mateřské společnosti Molson Coors. V rámci tohoto systému se snažíme klást důraz na prevenci rizik, zajištění bezpečného pracovního prostředí jak pro naše zaměstnance, tak i pro dodavatele a návštěvy našich pivovarů. Máme nastaveny náročné cíle v oblasti nehod a úrazů a nároky zlepšování úrovně bezpečnosti se v průběhu času zpříšňují. Proto podporujeme moderní technologie v oblasti prevence nehod a úrazů a v neposlední řadě rozvíjíme bezpečnou kulturu ve společnosti zejména pomocí neinvestičních projektů a iniciativ.

SUSTAINABLY BREWING – Udržitelná výroba

V roce 2019 jsme se soustředili zejména na tyto oblasti – zlepšení úrovně bezpečnosti strojů a zařízení prostřednictvím implementace systému bezpečného vstupu do strojů a systému řízeného uzamčení energií a jejich označení. V roce 2020 je v plánu technická modernizace bezpečnostních prvků paletizačních strojů lahvové linky. Dlouhodobě pracujeme na projektu zvýšení bezpečnosti chladicího systému (čpavkové hospodářství), kde implementujeme plán z interního auditu provedeného odbornou zahraniční firmou v předchozím roce. V otázce bezpečnosti v logistice byla mimo jiné spuštěna poslední část investice do systému poloautomatického skenování paletových nákladů při expedici ze skladů PET lahví, čímž se eliminovala nutnost pohybu osob manuálně skenujících náklad v potenciálně nebezpečném prostoru. Nadále pracujeme na zvyšování standardů bezpečnosti při provozu manipulační techniky v areálu.

Loni se rovněž realizoval plánovaný projekt zlepšení pracovního prostředí velínu cylindricko-kónických tanků (CKT), kde byla kompletně zrekonstruována vzduchotechnika, která zajišťuje klimatický komfort našich zaměstnanců. Projekt bude v roce 2021 řešit podobným způsobem odvětrání prostor výrobního oddělení CKT.

Sledování a ochrana biodiverzity v místech našich pivovarů

Naše výroba není umístěna v místech spadajících do kategorie chráněná území. S ohledem na tuto skutečnost nemá naše výrobní činnost dopad na biodiverzitu v přímém okolí našeho působení. Jsme si však vědomi stopy, kterou za sebou jako výrobní společnost zanecháváme, a proto veškeré aktivity v oblasti společenské odpovědnosti a ochrany životního prostředí směřujeme ke zmírnění tohoto dopadu.





COLLECTIVELY CRAFTED
– Zaměstnanci a komunita



COLLECTIVELY CRAFTED – Zaměstnanci a komunita

Lidé hrají v naší společnosti stejně důležitou roli, jakou má chmel v našem pivu. Jsou srdcem, které bije, ať už v našich pivovarech, nebo v našem sousedství.

Naše pivo vyrábějí talentovaní zaměstnanci, kteří jsou v úzkém spojení s komunitami a pomáhají, aby se z míst, kde pracujeme, stávala lepší místa k žití. Jsme rádi, že se můžeme s čtenáři této zprávy podělit o příběhy plné nadšených lidí, komunit plných života a silných partnerství, které dokumentují, jak se nám naše úsilí daří.

Naši lidé

Péči o zaměstnance věnujeme velké úsilí. Jsme si vědomi, že správně motivovaní zaměstnanci jsou těmi nejlepšími týmovými hráči a zároveň i oddanými ambasadory naší společnosti a jejích značek.

NÁBOR A POHYB PRACOVNÍCH SIL:

V roce 2019 jsme obsadili
144 pozic
(primárně ve výrobě)

Fluktuace
19,94 %
z toho

RODIČE NA MATEŘSKÉ NEBO RODIČOVSKÉ DOVOLENÉ:

37
rodičů
na MD, RD

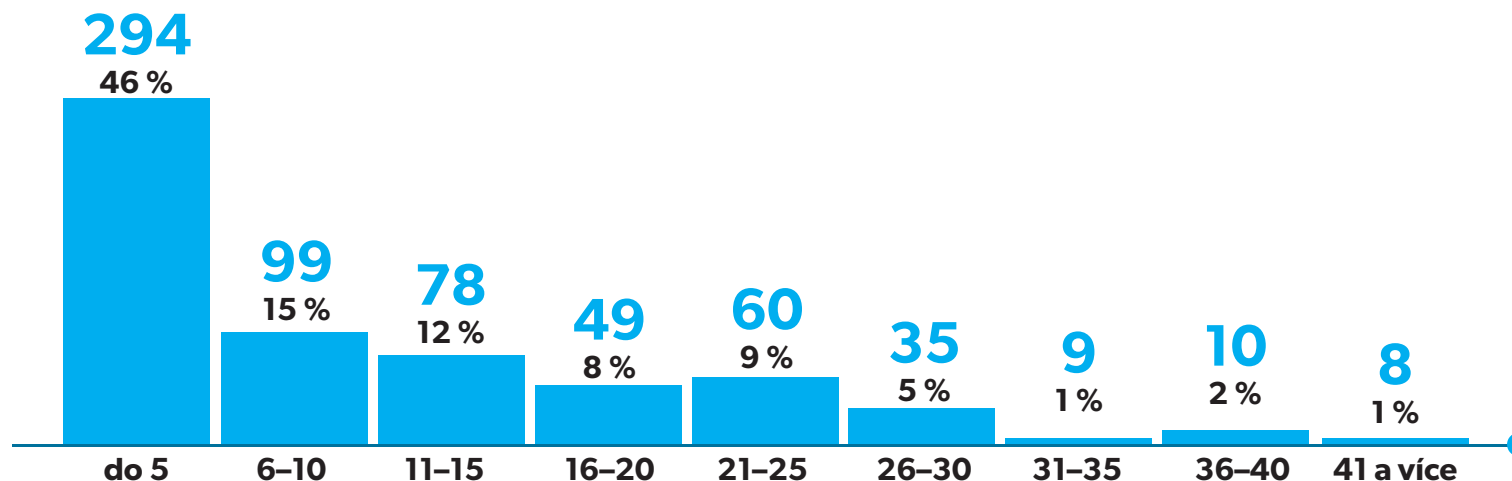
9
plánovaný
návrat

skutečně se vrátilo **5**
opustilo naši společnost **4**

16,04 %
dobrovolná

3,89 %
nedobrovolná

COLLECTIVELY CRAFTED – Zaměstnanci a komunita

ROZDĚLENÍ ZAMĚŠTNANCŮ PODLE POČTU ODPRACOVANÝCH LET VE SPOLEČNOSTI
PIVOVARY STAROPRAMEN:

Veškeré údaje jsou platné k 31. 12. 2019

Zapojení zaměstnanců

Transparentně komunikujeme a prezentujeme výsledky naší společnosti prostřednictvím interní e-mailové komunikace a firemního časopisu Od pramene. Organizujeme pravidelná čtvrtletní setkání pro vedoucí zaměstnance, na kterých je seznamujeme s průběžnou výkonností firmy, hlavními úspěchy za uplynulé období a dalšími plány do budoucna. Tyto informace manažeři následně předávají do svých týmů. Jednou ročně pořádáme celofiremní konferenci pro všechny zaměstnance.

Ve **firemní kultuře** se zaměřujeme na komunikaci strategie, cílů a ambice naší společnosti a na jejich implementaci do každodenní práce našich zaměstnanců. V roce 2019 jsme ve spolupráci s externí společností pokračovali v práci na projektu **Employer Brand**. Tento projekt, který u nás běží od roku 2018, se zaměřujeme na dva klíčové aspekty:

1. Péči o stávající zaměstnance
2. Komunikaci s kandidátským trhem

V rámci komunikace s externím trhem se snažíme maximálně a věrohodně přiblížit kulturu, hodnoty, konkrétní popis práce a v neposlední řadě představit naše zaměstnance případným kandidátům. Investovali jsme do nových kariérních stránek, výroby videí a fakticky přesnějších inzerátů. Stejně tak investujeme do kampaní na sociálních sítích, abychom se představili co nejširší řadě případných zájemců o kariéru u nás.

COLLECTIVELY CRAFTED – Zaměstnanci a komunita

Benefity

Na začátku roku 2019 jsme zavedli **nový systém benefitů**, který je konkurenceschopnější a pomáhá zaměstnancům více sladit pracovní a soukromý život.

Významně jsme zvýšili roční příspěvek do kafeterie a upravili jsme podmínky pro flexibilní práci a práci z domova. Zaměstnanci bez pevné pracovní doby ve směnném provozu mohou využívat flexibilní pracovní dobu a určit si tak, kdy chtějí začínat a končit svůj pracovní den. Dále pak všichni zaměstnanci, jejichž práci lze provádět z domova bez dopadu na chod společnosti, mají nově možnost pracovat z domova neomezeně. Postačí jim k tomu souhlas nadřízeného.

Mezi benefity, které nabízíme našim zaměstnancům, patří:

- Kafeterie – systém volitelných zaměstnaneckých výhod
- Příspěvek na penzijní připojištění
- Příspěvek na stravování
- Týden dovolené navíc
- 3 sick days (dny volna na zotavenou)
- Flexibilní práce a práce z domova
- Dorovnání příjmu v době dlouhodobé pracovní neschopnosti do výše 80 % základní mzdy
- Odměna při pracovním jubileu
- Nákup produktů společnosti
- Karta MultiSport
- Volno nad rámec zákona (např. při svatbě, narození dítěte, stěhování, doprovodu dítěte první den do 1. třídy základní školy či úmrtí blízkého rodinného příslušníka)



COLLECTIVELY CRAFTED – Zaměstnanci a komunita

Lidská práva

Podporujeme pozitivní pracovní prostředí, v němž je přijatelné pouze zákonné, etické a zodpovědné chování, které je v souladu s Our Brew a naším Kodexem firemního chování. Jsme pyšní na to, že jako společnost patřící do skupiny Molson Coors jsme mezinárodním společenstvím, ve kterém pracují zaměstnanci z celého světa. Ceníme si rozmanitosti a inkluze a zavazujeme se zajistit takové pracoviště, kde je s našimi lidmi zacházeno s respektem. Snažíme se stát místem, kde se každý cítí pohodlně, svobodně a může měnit věci k lepšímu.

Spolupráce s odborovými organizacemi

V naší společnosti působí 2 odborové organizace – pro pivovary Staropramen a Ostravar. Kolektivní smlouva je uzavírána na 1 rok. Odborové organizace jsou zastoupeny na pravidelné čtvrtletní Komisi bezpečnosti práce a ochrany životního prostředí. Dále probíhají čtvrtletně schůzky odborových organizací se zástupci zaměstnavatele za účelem výměny informací týkající se vývoje mezd, nemocnosti, přesčasové práce a aktuálního dění ve společnosti.

Naši bývalí zaměstnanci, kteří jsou již v důchodovém věku, se sdružují v Klubu důchodců. Společnost přispívá na každoroční výroční setkání Klubu důchodců v prostorách pivovaru Staropramen a na zájezdy, které si organizují. Členové Klubu důchodců mohou využívat některé benefity pro zaměstnance – například nákup produktů za snížené ceny. Odborové organizace se starají o rekreační objekty nedaleko Prahy a Ostravy, které mohou zaměstnanci využívat pro týmové i soukromé účely za zvýhodněné ceny.

Vzdělávání zaměstnanců a kariérní rozvoj

V oblasti vzdělávání se koncepčně soustředíme zejména na komerční týmy a oddělení výroby a logistiky. Kromě zákonných školení nabízíme našim zaměstnancům **možnost rozvoje technických i tzv. měkkých dovedností** (například vyjednávání, prezentačních dovedností či řízení času a priorit).

V roce 2019 jsme proškolili 333 zaměstnanců v oddělení výroby a logistiky a 229 zaměstnanců obchodních týmů. Celkem naši zaměstnanci absolvovali 9.305 tréninkových hodin.

Současně se i nadále věnujeme novým způsobům rozvoje. **Celá řada tréninků je zaměstnancům nabízena způsobem eLearningu, kde tímto způsobem 528 zaměstnanců absolvovalo 1.184 tréninkových hodin.**

COLLECTIVELY CRAFTED – Zaměstnanci a komunita

V roce 2019 jsme pokračovali v trvalém zvyšování kvality zejména v práci obchodních týmů tak, abychom byli schopni přenášet vnímanou kvalitu na naše zákazníky a spotřebitele. Dále jsme rozvíjeli školicí programy, které se těmito tématům věnovaly. V minulém roce tyto programy absolvovalo 95 zaměstnanců, a to především z komerční části firmy.

Dalším klíčovým tématem byl rozvoj vedoucích na různých úrovních řízení, od mistrů po manažery. Tento program byl zaměřený na zlepšení jejich schopností a dovedností v oblasti práce s lidmi i celým týmem. Prošlo jím 69 vedoucích pracovníků firmy.

V roce 2019 jsme v oddělení výroby a logistiky navázali na již fungující program rozvoje výrobních procesů. Tento program jsme rozšířili na další pracoviště, která se během roku zaměřila na oblast autonomní údržby, trvalého zlepšování a hledání abnormalit. Vedoucí jednotlivých oddělení se zaměřili na rozvoj měkkých dovedností.

Nabízené **vzdělávací aktivity pro zaměstnance** jsou vždy v souladu se strategií společnosti a zaměstnanci jsou do nich zařazováni na základě práce s plány jejich osobního rozvoje tak, abychom je podporovali při dosahování jejich výkonnostních cílů. Zároveň tím pomáháme naplnit jejich profesní aspirace a kariérní plány.

Pro nové zaměstnance pravidelně organizujeme vstupní školení v prostorách pivovaru Staropramen s cílem podpořit je v procesu adaptace a usnadnit jim první kroky v naší společnosti. Dvoudenním školením je provedou jednotliví zástupci vedení, kteří představují svá oddělení a jejich fungování. Oblíbenou částí školení je pak pivovarská škola, kterou nové zaměstnance provází obchodní sládek. Zde se účastníci dozví o výrobě piva, o péči o ně a naučí se je také správně čepovat.

Interní komunikace

Interní komunikaci považujeme za efektivní nástroj předávání informací zaměstnancům. Tvoří ji 3 pilíře:

interní
médiinterní
akcefiremní
kultura

Mezi **interní média** řadíme běžné komunikační nástroje, jakými jsou například interní oznámení, interní časopis *Od pramene*, nástěnky ve výrobních prostorách obou našich pivovarů, intranet nebo sociální síť Yammer a PubTalk.

COLLECTIVELY CRAFTED – Zaměstnanci a komunita

Mezi **interní akce** patří pracovní setkání, jako např. celofiremní konference, čtvrtletní prezentace výsledků společnosti Brewhouse, setkání s generálním ředitelem mateřské společnosti Molson Coors, ale také neformální akce, jako např. Pojd'te s námi na pivo, kdy se zaměstnanci mohou setkat se svými kolegy a vedením společnosti, a dále akce pro rodinné příslušníky zaměstnanců – jako například Mikulášská besídka.



V roce 2019 jsme uspořádali **2. ročník Dnů zdraví**, během kterého jsme zaměstnancům v Praze a Ostravě nabídli lekce jógy, meditace, cvičení, masáže a přednášku o zdravém životním stylu a vlivu stresu na lidský organismus. Dalšími aktivitami byl cyklistický výlet a projížďka na bruslích, které zorganizovali naši kolegové. Akce se setkala s velkým ohlasem, zúčastnilo se jí 158 zaměstnanců.



Spolupráce se školami

Ve spolupráci se středními potravinářskými školami a vysokými školami technického zaměření umožňujeme výkon povinných praxí (SŠ Křemencova a Podskalská) a konzultace při psaní bakalářských a diplomových prací (VŠCHT).

Stejně tak umožňujeme exkurze ve výrobě, návštěvnickém centru pivovaru Staropramen a setkání se členy vedení společnosti nad tématy jako je např. HR management (VŠE).

Trainee programy

V roce 2020 jsme žádné trainee programy nerealizovali. Na rok 2021 plánujeme trainee programy do výroby a komerčních týmů, především pro čerstvé absolventy vysokých škol.

COLLECTIVELY CRAFTED – Zaměstnanci a komunita

Diverzita a rovné příležitosti

V pracovních týmech obou našich pivovarů máme přirozeně zastoupeny všechny ekonomicky aktivní věkové kategorie. Využíváme synergií plynoucích ze smíšených kolektivů složených z mužů, žen, profesně zkušených kolegů, ale i nově příchozích či stážistů.

Jako **signatáři Evropské Charty diversity**, v níž se přední zaměstnavatelé hlásí k závazku rozvíjet všeobecně tolerantní pracovní prostředí, se aktivně účastníme akcí, které jsou s touto agendou spojeny. <https://diverzita.cz/charta-diverzity/>.

STATISTIKA A SLOŽENÍ ZAMĚSTNANCŮ VČETNĚ NEJVYŠŠÍHO VEDENÍ (stav k 31. 12. 2019):



COLLECTIVELY CRAFTED – Zaměstnanci a komunity

Podpora diverzity a rovných příležitostí patří mezi naše priority v rámci řízení lidských zdrojů a proto je pro nás neakceptovatelné dělat při určování mezd jakékoli rozdíly založené na atributech jako jsou pohlaví, národnost, rasa, náboženství nebo sexuální orientace. Při stanovování mzdy zaměstnance bereme v úvahu jeho dosavadní zkušenosti, připravenost zvládat úkoly spojené s jeho pracovní pozicí a jeho výkonnost. **Ženy jsou v naší společnosti odměňovány v průměru stejně jako muži.**

V Pivovarech Staropramen věříme v **princip odměňování za výkonnost**. Strategie odměňování je navržena tak, aby ocenila a odměnila chování přispívající k dosažení cílů společnosti, zajistila konkurenceschopné a spravedlivé mzdové příležitosti a zároveň podporovala udržení a motivaci talentovaných zaměstnanců.

Komunity

Jako významný výrobce ve dvou velkých městech naší země jsme se vždy snažili být dobrým sousedem, schopným pomocníkem a aktivně se zapojovat do dění v našem okolí.

V roce 2018 uzavřel pivovar Staropramen **Memorandum o spolupráci s městskou částí Praha 5**, jehož cílem je spolupráce na kulturních akcích, podpora komunit a rekultivace veřejných prostor. Zformalizovali jsme tak dlouhodobou spolupráci, která se těší oboustranné podpoře a dochází naplnění v podobě akcí organizovaných jednou nebo druhou stranou na území Prahy 5.

Větší otevřenost pivovaru a jeho propojení s okolím je také cílem všech ve Staropramenu. V roce 2017 jsme proto začali příležitostně otevírat **výčep Pod komínem**, do kterého byli jako první pozváni právě lidé ze Smíchova a okolí. Během roku 2018 se výčep Pod komínem nesmazatelně zapsal do kulturního kalendáře Smíchova i Smíchovského pivovaru. Mezi návštěvníky pravidelně dominují rezidenti Smíchova, ale zúčastňují se jí také zaměstnanci okolních firem. Zajímavostí je, že více než třetinu návštěvníků tvoří ženy. Dávají tím najevo, že si nenechávají ujít dobrou zábavu se známými a přáteli, a že setkání u piva není čistě mužskou záležitostí. V pořádání těchto akcí jsme proto pokračovali i v roce 2019. Největší účast jsme zaznamenali na předvánočním setkání, kterého se účastnilo téměř 1.000 návštěvníků.

Logo a piva značky Staropramen mohli v roce 2019 příznivci potkávat na festivalech a akcích, které se odehrávají na území Prahy. Patřily mezi ně akce **značky Harley Davidson**, **fotbalová Hanspaulská liga**, řada akcí přímo na pivovarském dvoře nebo pražské festivaly **Letní Letná** a **Mezi ploty**. To jsou akce, jejichž partnerem je značka Staropramen.



COLLECTIVELY CRAFTED – Zaměstnanci a komunita

Také ostravský pivovar se pravidelně otevírá lidem. V červnu 2019 se zde konaly již **19. slavnosti pivovaru Ostravar**, kterých se každoročně účastní více než 8 tisíc návštěvníků.

V roce 2017 se zástupci městské části Moravská Ostrava a Přívoz poprvé zúčastnili dobrovolnického dne našeho pivovaru a zapojili se tak přímo do sanačních prací ve veřejných prostorech města. Spolupráce pokračuje i nadále, v roce 2019 se tak zaměstnanci úřadu zúčastnili dobrovolnického dne pořádaného pivovarem Ostravar již potřetí.



Dobrovolnictví

Nejstarším dobrovolnickým projektem, který se zabývá podporou komunit, jsou **Dny, kdy pomáháme aneb Community Days**. V roce 2019 se konal již 13. ročník této akce, který probíhal čtyři dny ve třech městech, na šesti lokalitách a zúčastnilo se ho 170 účastníků, z toho 135 našich zaměstnanců.

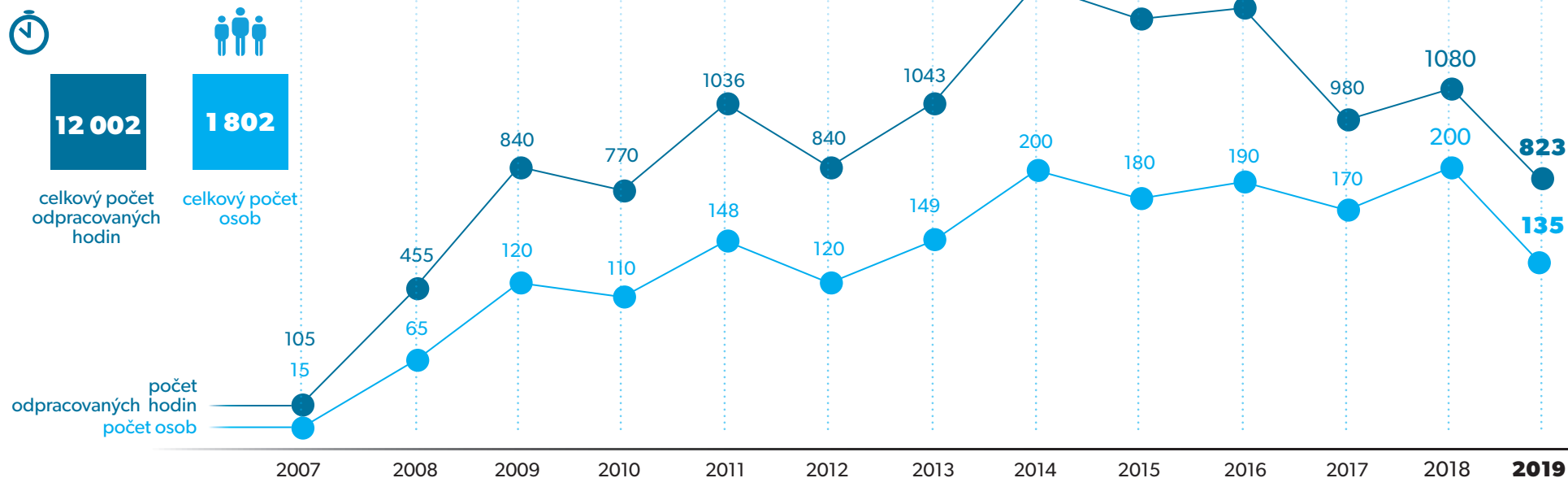
V Praze jsme pomáhali našim dlouholetým partnerům, a to Centru výcviku psů pro postižené Helppees, Stanici přírodovědců a Komunitnímu centru Prádelna. V Centru výcviku psů pro postižené Helppees byla naším hlavním úkolem příprava areálu na akci Super den včetně generálního úklidu klubovny a úpravy venkovního výběhu i kotců pro psy. Stejně jako osm předchozích ročníků vyrazila druhá skupina zaměstnanců do Stanice přírodovědců, kde se podílela na přípravě výstavy a zazimování venkovního terária. Návštěvníci Stanice se tak po naší pomoci mohli těšit na obnovený altán, lavičky i herní prvky. S vymalováním Komunitního centra Prádelna pomohla třetí část dobrovolníků, která se navíc podílela na renovaci divadelního sálu a úpravě tělocvičny. Také v tomto případě se jedná o dlouholetou spolupráci, ke zvelebení prostor přispěli zaměstnanci pivovaru Staropramen popáté.

V Ostravě, kde se do této dobrovolnické akce zapojujeme od roku 2009, jsme pomáhali v Sadech Milady Horákové a v parku Hlubina u ulice Uhelná. Zde jsme natírali lavičky, vysazovali nové rostliny a upravovali spolu se zaměstnanci Úřadu městské části Moravská Ostrava a Přívoz celkový vzhled obou míst.

Pro naši slovenskou pobočku byly loňské Dny, kdy pomáháme aneb Community Days již 2. zkušeností. Celý tým se společně vydal upravit okolí autobusové zastávky na Dopravnej ulici v městské části Rača.

Cílem tohoto projektu je přispět činností zaměstnanců ke zvelebení míst v okolí pivovarů Staropramen a Ostravar. **Projekt má za sebou 13 ročníků, během nichž jsme celkem odpracovali více než 12.000 dobrovolnických hodin.** Letošní ročník znovu ukázal, že zájem účastníků rok od roku roste a daří se nám dlouhodobě spolupracovat s neziskovými organizacemi v našem okolí.

COLLECTIVELY CRAFTED – Zaměstnanci a komunita

DNY, KDY POMÁHÁME ANEB COMMUNITY DAYS
HISTORIE PROJEKTU:

2007 Prokopské údolí (Praha)

2008 Prokopské údolí (Praha)

2009 Toulcův dvůr (Praha) / blízké okolí pivovaru Ostravar

2010 Toulcův dvůr (Praha) / sady Milady Horákové v Ostravě

2011 Centrum výcviku psů HELPPES, Stanice přírodovědců (Praha) / Komenského sady, Bezručův park v Ostravě

2012 Centrum výcviku psů HELPPES, Stanice přírodovědců (Praha) / Sady Milady Horákové (Ostrava)

2013 Centrum výcviku psů HELPPES, Stanice přírodovědců, Domov Sue Ryder (Praha) / Dům zvláštního určení v Ostravě

2014 Centrum výcviku psů HELPPES, Stanice přírodovědců, Domov Sue Ryder (Praha) / Dům zvláštního určení v Ostravě, ostravský Lesopark a okolí pivovaru Ostravar

2015 Centrum výcviku psů HELPPES, Stanice přírodovědců, Komunitní centrum Prádelna (Praha) / okolí pivovaru, Husův park a Indiánské městečko (Ostrava)

2016 Centrum výcviku psů HELPPES, Stanice Přírodovědců, Komunitní centrum Prádelna (Praha) / Komenského sady, okolí pivovaru Ostravar

2017 Centrum výcviku psů HELPPES, Stanice Přírodovědců, Komunitní centrum Prádelna (Praha) / park Železárenská, vnitroblok Lechowiczova, okolí pivovaru Ostravar

2018 Centrum výcviku psů HELPPES, Stanice Přírodovědců, Komunitní centrum Prádelna (Praha) / park Železárenská, sady Milady Horákové (Ostrava) / park v Haburské ulici (Bratislava)

2019 Centrum výcviku psů HELPPES, Stanice Přírodovědců, Komunitní centrum Prádelna / Ostrava - park Uhláná, sady Milady Horákové / Bratislava - městská část Rača

COLLECTIVELY CRAFTED – Zaměstnanci a komunita



Video, které vzniklo u příležitosti 10. ročníku akce:

https://www.youtube.com/watch?v=sNASp7cpz_8&feature=youtu.be

COLLECTIVELY CRAFTED – Zaměstnanci a komunity

Dlouholetá partnerství



Od roku 2011 spolupracujeme s Centrem výcviku psů pro postižené Helpes, které pomáhá osobám s nejrůznějšími druhy hendikepů na jejich cestě k integraci, soběstačnosti a samostatnosti prostřednictvím speciálně vycvičených asistenčních psů. V roce 2012 jsme se stali generálním partnerem této organizace.

V rámci spolupráce poskytujeme konzultační a právní služby a během letních rekondičních pobytů pro klienty organizace zajišťujeme také odborné přednášky o historii a výrobě piva. Vedle toho poskytujeme produktovou podporu na veškeré akce. Mezi ně patří například Mistrovství asistenčních a vodících psů nebo **Superden** – akce, během které probíhá slavnostní předání vycvičených asistenčních psů jejich budoucím majitelům.

Partnerství a spolupráce s touto organizací funguje oboustranně. Díky jejich otevřenosti a ochotě pomáhat jsme je mohli propojit s našimi dalšími partnery z neziskového sektoru. Jednou ročně poskytuje Helpes lekci canisterapie našemu dlouholetému partnerovi – **Dětskému dennímu rehabilitačnímu stacionáři v Ostravě**. Dětský denní rehabilitační stacionář v Ostravě začali naši zaměstnanci pivovaru Ostravar podporovat již před 15 lety. Pravidelně mezi sebou pořádají Mikulášskou sbírku, jejíž výtěžek následně předávají na Mikulášské besídce, kterou pro děti ze Stacionáře každoročně organizují. K vybrané částce následně přispívá společnost dvojnásobkem vybrané částky. Veškeré darované finanční prostředky bývají použity na pořízení zdravotních pomůcek a hraček pro hendikepované děti.



Dalším dlouholetým partnerem je **Komunitní centrum Prádelna**, s nímž spolupracujeme od roku 2015. Centrum představuje funkční komunitní, vzdělávací, ale zároveň i kulturní, společenské a umělecké centrum. Veškeré jeho aktivity slouží především k propojení a podpoře místní komunity. Dětem, mládeži, ale také aktivním seniorům centrum nabízí různé hudební a taneční projekty, audio-video dílny, fotografické a poznávací výlety, různé formy doučování, výtvarné dílny atd.

Naše spolupráce rovněž začala prostřednictvím projektu Dny, kdy pomáháme aneb Community Days. Postupně se ale rozšířila a nyní se například zástupci naší společnosti účastní různých akcí konaných komunitním centrem nebo pořádáme pro zájemce z řad komunitního centra Prádelna exkurze v pivovaru. V letech 2017 a 2019 jsme komunitnímu centru darovali na podporu výuky práce s digitálními technologiemi vyřazené, avšak zcela funkční počítače a notebooky.

COLLECTIVELY CRAFTED – Zaměstnanci a komunita

Nové projekty



14. února jsme v pivovaru Staropramen uspořádali 2. ročník charitativní akce s názvem Upečeno srdcem. Dobrovolníci z řad zaměstnanců napekli slané i sladké výrobky, které následně prodávali svým kolegům. I tento ročník se setkal s velkým ohlasem. Prodali jsme úplně vše a vybrali jsme celkem 13.500 Kč. Naši dlouholetí partneři organizace HELPPES a Dětský rehabilitační stacionář v Ostravě od nás tak obdrželi peníze na nákup pomůcek.

9. a 10. prosince proběhla Potravinová sbírka pro matky samoživitelky z Prahy 5. Po loňském úspěchu jsme se rozhodli pokračovat v podpoře v rámci komunity, a tak jsme ve spolupráci s Byznysem pro společnost vybrali 4 matky z Prahy 5, které se samy starají o své děti. Těm jsme následně předali zásoby trvanlivých potravin a drogistického zboží na několik měsíců.





OBECNÉ INFORMACE



OBECNÉ INFORMACE

Řízení agendy společenské odpovědnosti

Agenda společenské odpovědnosti spadá do kompetence právního oddělení a oddělení firemních záležitostí. Vedení společnosti se aktivně zapojuje do veškerých projektů a iniciativ, které toto oddělení řídí v čele s ředitelkou právního oddělení a oddělení firemních záležitostí.

O aktivitách v této oblasti a oblasti udržitelného rozvoje informujeme naše obchodní partnery, zákazníky i spotřebitele.

Organizační struktura:

platná k 31.12.2019

Edita Šilhánová

Legal & Corporate Affairs Director
CZ & SK & HU



Jana Vinklářová

Senior Legal & Corporate Affairs Manager



Alena Váchová

Legal & Corporate Affairs Specialist

OBECNÉ INFORMACE

Reportovací období

Tato zpráva byla zpracována
za období 1. 1. 2019 – 31. 12. 2019



OBEČNÉ INFORMACE

Přehled indikátorů

Přehled oblastí	Detail	Informace	Detailní data tam, kde jsou reportována							
			Staropramen				Ostravar			
			2016	2017	2018	2019	2016	2017	2018	2019
Profil společnosti	o společnosti	ve zprávě v sekcích O společnosti a Obecné informace								
	vlastnická struktura	ve zprávě v sekci O společnosti								
	sestavení nejvyššího vedení (diverzita)	ve zprávě v sekcích O společnosti a Collectively Crafted								
	naš ekonomický přínos	ve zprávě v sekci O společnosti								
	produkty	ve zprávě v sekci O společnosti								
Naše hodnoty a vize	naše hodnoty a vize	ve zprávě v sekci Naše hodnoty a vize								
	cíle udržitelného podnikání	ve zprávě v sekci Naše hodnoty a vize								
	řízení CSR	ve zprávě v sekcích Collectively Crafted a Obecné informace								
	získaná ocenění	ve zprávě v sekcích O nás a Responsibly Refreshing								
Dodavatelský řetězec	rozsah, změny, pravidla pro dodavatele	ve zprávě v sekci Sustainably Brewing								
Materialita a rozsah zprávy	za které společnosti je zpráva sestavována	ve zprávě v sekci O společnosti								
Stakeholder dialog	zapojení stakeholderů	ve zprávě v sekci Cíle udržitelného podnikání a ve strategii mateřské společnosti								
EKONOMICKÝ ASPEKT			Staropramen				Ostravar			
			2016	2017	2018	2019	2016	2017	2018	2019
Corporate Governance, etika, protikorupční opatření	hlavní etická pravidla a hodnoty společnosti	ve zprávě v sekci Responsibly Refreshing								
	ochrana hospodářské soutěže	ve zprávě v sekci Responsibly Refreshing								
	způsob řešení etických stížností	ve zprávě v sekci Responsibly Refreshing								
	odbory a kolektivní vyjednávání	ve zprávě v sekci Collectively Crafted								
Bezpečnost produktů a zdraví spotřebitelů	stížnosti/spory se spotřebiteli	ve zprávě v sekci Responsibly Refreshing								
	certifikace potravinové bezpečnosti	ve zprávě v sekci Responsibly Refreshing								
	labelling	ve zprávě v sekci Responsibly Refreshing								
Komunikace se spotřebiteli a odpovědný marketing	etika, pravidla	ve zprávě v sekci Responsibly Refreshing								

OBEČNÉ INFORMACE

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ			Staropramen				Ostravar			
			2016	2017	2018	2019	2016	2017	2018	2019
Naše cíle		ve zprávě v sekci Sustainably Brewing								
Energie	spotřeba ve firmě	detail ve zprávě v sekci Sustainably Brewing								
	spotřeba mimo firmu		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	energetické portfolio	detail ve zprávě v sekci Sustainably Brewing								
	spotřeba elektrické energie (kWh) na hl nápoje	detail ve zprávě v sekci Sustainably Brewing	6,26	6,26	6,53	6,42	8,86	8,68	8,60	8,56
	spotřeba tepelné energie (MJ) na hl nápoje	detail ve zprávě v sekci Sustainably Brewing	52,39	58,13	58,41	53,81	99,7	95,00	92,40	78,70
	aktivity snižující energetickou náročnost	detail ve zprávě v sekci Sustainably Brewing								
Emise	přímé emise skleníkových plynů (GHG) v t CO ₂ pro logistiku (pohon VZV) + zakoupené CO ₂ pro stáčení a jiné potřeby	přímé emise GHG pocházejí z kotelny a paliv	8 412,98	7 820,78	8 811,98	8 768,62	300,58	337,47	335,46	361,08
	nepřímé skleníkové plyny (energie) v t CO ₂ z elektrárny pro výrobu naší elektřiny a v pivovaru Ostravar navíc i z teplárny pro dodávání páry (nemají vlastní kotelnu)	nepřímé emise pocházejí v pivovaru Staropramen	8 600,45	10 078,16	10 429,39	10 728,91	3 810,18	4 105,65	4 246,97	7 219,75
	ostatní GHG		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	poměr plynů na litr vyrobeného nápoje (t/hl)	detail ve zprávě v sekci Sustainably Brewing	0,06	0,07	0,07	0,07	0,1	0,1	0,1	0,1
	Nox, Sox (t)	detail ve zprávě v sekci Sustainably Brewing	4,38	3,61	3,30	3,289	N/A	N/A	N/A	N/A
Logistika	naše flotila a spolupráce s partnery	ve zprávě v sekci Sustainably Brewing								
	spotřeba pohonných hmot (l)		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	spotřeba pohonných hmot (l/100km)		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Voda	celková spotřeba vody na l nápoje	detail ve zprávě v sekci Sustainably Brewing	3,54	3,53	3,76	3,8	4,50	4,45	4,62	4,69
	procento/množství zrecyklované a znovuvyužité vody		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Obaly	obaly a recyklace	detail ve zprávě v sekci Sustainably Brewing								
	plasty/udržitelné PET lahve	ve zprávě v sekci Sustainably Brewing								
	plechovky, sklo	ve zprávě v sekci Sustainably Brewing								
	% množství zrecyklovaných obalů	detail ve zprávě v sekci Sustainably Brewing								
Odpady	produkce odpadů g/hl vyrobeného nápoje	ve zprávě v sekci Sustainably Brewing	3,80	1,68	1,50	0,00	9,11	4,20	3,13	3,34
	celkový objem nebezpečných odpadů (t)	ve zprávě v sekci Sustainably Brewing	0,20	19,19	1,10	6,92	0,85	6,32	1,56	1,23
	% recyklace odpadů	ve zprávě v sekci Sustainably Brewing	74,60	78,26	94,52	95,37	67,79	71,26	84,68	79,06
Materiály	množství využitých materiálů	ve zprávě v sekci Sustainably Brewing								
Biodiverzita	sledování a ochrana biodiverzity v místech závodů	ve zprávě v sekci Sustainably Brewing								
	aktivity ochraňující biodiverzitu	ve zprávě v sekci Sustainably Brewing								

OBEČNÉ INFORMACE

ZAMĚŠTNANCI A KOMUNITA			společnost Pivovary Staropramen celkem			
			2016	2017	2018	2019
Náš přístup		ve zprávě v sekci Collectively Crafted				
Zapojení zaměstnanců	studie	detail ve zprávě v sekci Collectively Crafted				
Zaměstnanci	počet nově přijatých zaměstnanců	detail ve zprávě v sekci Collectively Crafted	157	140	168	144
	počet zaměstnanců, kteří odešli na MD/RD	detail ve zprávě v sekci Collectively Crafted	16	10	12	9
	počet zaměstnanců, kteří se vrátili z MD/RD	detail ve zprávě v sekci Collectively Crafted	2	6	2	5
	absenze bez sickdays		N/A	N/A	N/A	N/A
Spolupráce s odborovými org.		detail ve zprávě v sekci Collectively Crafted				
Bezpečnost a zdraví při práci	statistika úrazů		N/A	N/A	N/A	N/A
	aktivity a školení	detail ve zprávě v sekci Sustainably Brewing				
Vzdělávání zaměstnanců	počet proškolených zaměstnanců	detail ve zprávě v sekci Collectively Crafted	560	691	610	562
	aktivity na podporu rozvoje dovedností	detail ve zprávě v sekci Collectively Crafted				
Kariérní rozvoj	aktivity na podporu rozvoje kariéry	detail ve zprávě v sekci Collectively Crafted				
Diverzita a rovné příležitosti	statistika a rozložení zaměstnanců	počet mužů	422	450	453	642
	statistika a rozložení zaměstnanců	počet žen	218	227	168	168
	rovný přístup a antidiskriminace	detail ve zprávě v sekci Collectively Crafted				
Řešení stížností	nástroje na řešení stížností	detail ve zprávě v sekci Collectively Crafted				
Lidská práva	screening dodavatelů/investic (CAPEX) a dodržování lidských práv	ve zprávě v sekci Responsibly Refreshing a Sustainably Brewing a ve strategii mateřské společnosti				
	počet nahlášených případů diskriminace		N/A	N/A	N/A	N/A
	dětská a nucená práce	součást naší politiky, více ve strategii mateřské společnosti				
Komunita	řízení dopadu činnosti na místní komunity	ve zprávě v sekci Collectively Crafted				
	dlouhodobá partnerství a nové sociální projekty	ve zprávě v sekci Collectively Crafted				
	spolupráce se školami	ve zprávě v sekci Collectively Crafted				
	dobrovolnictví	ve zprávě v sekci Collectively Crafted				
Zdraví	aktivity ve prospěch zdravého životního stylu	ve zprávě v sekci Collectively Crafted				



ZPRÁVA O TRVALE UDRŽITELNÉM ROZVOJI 2019



**PIVOVARY
STAROPRAMEN**

A MOLSON COORS COMPANY

Pivovary Staropramen s.r.o.
Nádražní 84, 150 00, Praha 5

www.pivovary-staropramen.cz

MOLSON Coors