



Die Zukunft liegt in unseren Händen

Gestern, heute und morgen



GRIESSON - DE BEUKELAER

Wir nehmen Nachhaltigkeit selbst in die Hand



Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, Ihnen die neue Nachhaltigkeitsbroschüre von Griesson - de Beukelaer vorzustellen, unserem Familienunternehmen in vierter Generation. Nachhaltigkeit und Genuss sind bei uns schon immer Familientradition. Unsere Stärke liegt in der Familie, denn wir denken und handeln so, dass die Folgen unseres Handelns nicht zu Lasten künftiger Generationen gehen.

Darum übernehmen wir Verantwortung. Gemeinsam mit unseren engagierten Beschäftigten und Geschäftspartnern arbeiten wir an innovativen und immer nachhaltigeren Ansätzen und Konzepten für die Herstellung unserer Produkte.

Bei allem was wir tun, ist es immer unsere Verantwortung, Griesson - de Beukelaer ökologisch nachhaltig, ökonomisch erfolgreich und sozial förderlich zu führen. Unsere Unternehmensphilosophie ist geprägt von nachhaltigem Denken und Handeln.

Hier erfahren Sie, was uns selbst im Sinne einer nachhaltigen Zukunft Freude macht: unsere täglichen kleinen Meilensteine.

Herzlichst,
Dr. Anja Ibach, Leitung Nachhaltigkeit & strategische Projekte bei Griesson - de Beukelaer

April 2024

”

Wir verstehen Nachhaltigkeit als einen grünen Faden, der Tradition und Zukunft für uns als große Familie stimmig unter einem Dach verbindet. Als Familie denken wir langfristig und übernehmen Verantwortung – Verantwortung für die Menschen, die uns vertrauen und die Natur, die uns umgibt.

Dany Schmidt,
Vorsitzender der Geschäftsführung
Griesson - de Beukelaer





Nachhaltig aus Überzeugung

Als modernes Familienunternehmen mit langer Tradition wollen wir unsere Zukunft mutig gestalten.

Generationenübergreifendes Denken und Handeln sind für uns selbstverständlich. Daraus leitet sich für uns alle die Überzeugung ab, nachhaltig und zum wechselseitigen Nutzen gegenüber unseren Mitarbeitenden, der Umwelt, Geschäftspartnern und Verbrauchern entlang der gesamten Lieferkette zu agieren. Dazu arbeiten wir mit Kunden, Lieferanten, Verbänden und Institutionen zusammen. Wir sind Unterzeichner des UN Global Compact und werden regelmäßig und transparent über unsere Initiativen und Fortschritte berichten.

Unser Nachhaltigkeitsengagement basiert auf vier Säulen:



Philosophie und Werte
Produkt und Qualität
Umwelt, Energie, Klima
Mitarbeiter und Soziales

Unsere Philosophie und Werte

sind geprägt durch:





Über uns

Wir sind eines der führenden Unternehmen auf dem europäischen Süß- und Salzgebäckmarkt. Als Familienunternehmen verbinden wir Handwerk und Technik, Tradition und Moderne.

Unsere Standorte

An unseren deutschen Produktionsstandorten in Polch, Kahla und Wurzen produzieren wir unsere Marken Griesson, De Beukelaer, Prinzen Rolle, LEICHT&CROSS und Cereola sowie Handelsmarken.

Polch

Polch ist der Geburtsort des Griesson Soft Cake: 1969 eröffnete Heinz Gries das Werk und legte damit den Grundstein für unsere Erfolgsgeschichte. Seit 1979 ist Polch in Rheinland-Pfalz der Hauptsitz unseres Familienunternehmens.

Kahla

Unser Werk in Kahla ist eine der modernsten Keksfabriken in Europa. Neben der berühmten Prinzen Rolle produzieren wir hier Cookies und viele weitere leckere Kekse. 2023 feierte der Standort im Herzen Thüringens 30-jähriges Jubiläum.

Wurzen

An unserem Standort in Wurzen stellen wir unter anderem die beliebten Erfrischungsstäbchen und Waffelprodukte für die Marke De Beukelaer her.



Präsenz in Wien

Unsere Vertriebs- und Marketing-Teams in der österreichischen Hauptstadt sind Ansprechpartner für unsere Marken in Österreich sowie Zentral- und Osteuropa.

1.800
Mitarbeitende

Jährliche Produktion
von **162.000**
Tonnen Gebäck

Tradition seit
1870

Compliance – leben!

Bei Griesson - de Beukelaer sind wir nicht nur an Ergebnissen interessiert, sondern auch daran, wie sie erzielt werden. Aufrichtigkeit, Respekt und Fairness sind der Maßstab für unseren Umgang miteinander im Unternehmen sowie gegenüber unseren Partnern. Und Nachhaltigkeit ist für uns kein leeres Wort. Die Einhaltung von Umweltschutzanforderungen gehört für uns genauso dazu wie Arbeitssicherheit, die Beachtung von Arbeitnehmerrechten sowie die gewissenhafte Wahrnehmung unserer gesellschaftlichen Verantwortung in der Lieferkette.

Unsere Nachhaltigkeitsziele

Daran können Sie uns messen

Um voranzukommen, müssen wir uns klare Ziele setzen. Gemeinsam im Team, arbeitet jede Abteilung und jeder Bereich daran, die eigene

Leistung immer weiter zu verbessern. Welche Ziele uns beim Thema Nachhaltigkeit insbesondere leiten, zeigen wir hier.



Philosophie und Werte

✓ 2023 erreicht:

- Implementierung eines Webtools für Umsetzung des Lieferkettensorgfaltspflichten-gesetzes
- Zum zweiten Mal in Folge ausgezeichnet mit der EcoVadis Goldmedaille für unsere Nachhaltigkeitsleistung

→ Nächste Ziele:

- Vorbereitung auf die CSR-Berichtspflicht der EU
- Einführung einer Software für die Erfassung von Nachhaltigkeitsdaten



Umwelt, Energie und Klima

✓ 2023 erreicht:

- Validierung unserer Klimaziele durch die Science Based Targets initiative.
- Reduktion der CO₂-Emissionen: Scope 1&2*: -37 % / Scope 3*: -17 %

→ Nächste Ziele:

- Erarbeitung von Klimazielen gemäß dem neuen FLAG-Standard der Science Based Targets initiative



Produkt und Qualität

✓ 2023 erreicht:

- 17 % weniger Kunststoff bei Markenverpackungen**
- 99 % recyclefähiges Verpackungsmaterial

→ Nächste Ziele:

- 50 % vegane Produkte (gemessen an der Gesamtproduktion in t) bis Ende 2026
- Ausbau unseres Sortiments mit Kakaoalternativen



Mitarbeiter und Soziales

✓ 2023 erreicht:

- 71 Auszubildende – Übernahmequote 96 %
- Arbeitsunfallquote***: 14,8

→ Nächste Ziele:

- 100 % Übernahmequote für Auszubildende
- Deutliche weitere Reduzierung der Arbeitsunfallquote bis Ende 2026

* Zeitraum 2020-2023

** Basis 2017

*** Anzahl meldepflichtige Unfälle pro 1000 Mitarbeitende



Exzellente Qualität ist unser Anspruch

Mit unseren Keksen, Gebäcken und Snacks bieten wir vor allem eines: höchsten Genuss. Die Grundlage dafür ist die sorgfältige Auswahl hochwertiger Rohstoffe und Zutaten, mit denen wir backen. Mit unserer Selbstverpflichtung „Codex für Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz & Nachhaltigkeit“ setzen wir uns ehrgeizige Ziele, die – sofern möglich – über die gesetzlichen Grenzen hinausgehen. Wir ergreifen die Initiative und arbeiten kontinuierlich an der Optimierung unserer Produkte.

Das gilt für unsere eigenen Marken ebenso wie für Handelsmarken. Durch die ständige Anpassung an neue Erkenntnisse aus der Forschung, Markttrends und gesetzliche Entwicklungen optimieren wir die Zusammensetzung unserer Lebensmittel und Verpackungsmaterialien. Dabei gilt: Bei der Entwicklung neuer Produkte wie auch bei der Optimierung bestehender Rezepturen haben Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz und Nachhaltigkeit bei uns oberste Priorität.

Codex für Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz & Nachhaltigkeit:



Darauf achten wir:

- Zertifizierte Rohstoffe
- Natürliche Aromen
- Zucker-/Salzgehalte
- Vegetarische und zunehmend vegane Produkte



Das kommt uns nicht in den Keks:

- Gentechnik
- Zusatzstoffe wie Farb-, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker

An unseren Standorten werden wir regelmäßig in mehrtägigen Audits durch unabhängige Prüfer oder unsere Kunden überprüft. Insgesamt verzeichnen wir rund

50 Audittage pro Jahr!



interne Audits



kundenbezogene Audits



Lebensmittelüberwachung

Geprüfte Qualität: Unsere Zertifizierungen und Standards

Wir sind kompetenter Ansprechpartner für die Entwicklung und Herstellung von Marken- und Handelsmarkenprodukten. Zahlreiche externe Überprüfungen, Kontrollen der Lebensmittelüberwachung und interne sowie kundenbezogene Audits belegen unsere Expertise und fördern unsere stetige Entwicklung.



siehe ra.org



RSPO-1106174





Produkt und Qualität

Unsere Rohstoffe

Unsere Rohstoffe sowie deren Herkunft bestimmen die hochwertige Qualität unserer Gebäckspezialitäten. Wir gehen deshalb keine Kompromisse ein und kaufen bevorzugt aus regionalen und nachhaltig zertifizierten Quellen ein. Unsere ökologische und soziale Verantwortung nehmen wir im Sinne heutiger und zukünftiger Generationen wahr.



Kakao und Schokolade

Alle Kakaoprodukte, die wir für unser Markengebäck einkaufen, stammen zu 100 Prozent von Rainforest Alliance- oder Fairtrade-zertifizierten Farmen. Über sämtliche Marken und Handelsmarkenprodukte hinweg liegt der Anteil von zertifiziertem Kakao heute bereits bei 86 Prozent. Es ist uns wichtig, dass Kakaobauern in nachhaltigeren Anbaumethoden geschult werden. Dies führt in den Anbauländern zu mehr Schutz von Umwelt und Menschenrechten sowie einer faireren Bezahlung. Wir engagieren uns gemeinsam mit dem Forum Nachhaltiger Kakao in Projekten, die die Lebensbedingungen in den Anbauländern verbessern.



Haselnüsse

Wir möchten zu einer besseren Zukunft für Mensch und Natur beitragen. Daher beziehen wir unsere Haselnüsse, die wir in unseren Markenprodukten verarbeiten, von Rainforest Alliance-zertifizierten Farmen.



Palmöl

Wir produzieren sowohl palmölfreie als auch palmöhlhaltige Produkte. Unsere Palm- und Palmkernfette sind wichtige Rohstoffe für unsere Teige und Cremes. Wir beziehen sie zu 100 Prozent aus RSPO-zertifiziertem nachhaltigem Anbau, davon fast die komplette Menge (99,4 Prozent) aus dem Lieferkettenmodell „Segregation“, das die Rückverfolgbarkeit bis zum Anbaugbiet garantiert. In Zusammenarbeit mit Forum Nachhaltiges Palmöl engagieren wir uns immer wieder in ausgewählten Projekten.



Eier

Wir verwenden ausschließlich Eier aus KAT-zertifizierten Legebetrieben mit Boden- oder Freilandhaltung. Bereits 2007 haben wir auf Eier aus Bodenhaltung umgestellt.



Im Hinblick auf Nachhaltigkeit in der Lieferkette ist es uns besonders wichtig, Ressourceneffizienz, transparente Prozesse, soziale Verantwortung und Kreislaufwirtschaft zu fördern. Dadurch schaffen wir umweltfreundlichere und ethischere Lieferketten – die dann nach meiner Überzeugung zudem widerstandsfähiger gegenüber globalen Herausforderungen sind.

Pascal Haegel,
Kaufmännischer Geschäftsführer
Griesson - de Beukelaer



Getreide

Bei unserem Getreide achten wir auf regionale Herkunft und vermeiden damit unnötig lange Lieferwege. Die Anbauregionen liegen hauptsächlich in Deutschland und den angrenzenden Ländern.

Neue Wege gehen wir jetzt gemeinsam mit dem AgriTech-Unternehmen Klim: Wir werden einen Landwirt gezielt dabei unterstützen, in seinen Anbau – u.a. von Getreide – regenerative Maßnahmen zu integrieren. Neben der Reduktion von Emissionen und der Kohlenstoffbindung haben regenerative Methoden zahlreiche Zusatznutzen. Sie verbessern die Biodiversität sowie die Wasserspeicherkapazität des Bodens und erhöhen die Nährstoffdichte der Lebensmittel. Dadurch wird der Boden widerstandsfähiger gegen Unwetterereignisse, die durch den Klimawandel zunehmen – was wiederum die Erträge sichert. Das Projekt steht aktuell noch ganz am Anfang. Über die Ergebnisse werden wir weiter berichten!

Vegan genießen: Genuss steht bei uns immer an oberster Stelle. Unser Genuss soll auch nachhaltig sein und deshalb arbeiten wir daran, die Hälfte unserer Produkte, gemessen an der Gesamtproduktion, bis Ende 2026 auf rein pflanzliche Rezepturen umzustellen. Auch wenn die CO₂-Reduktion eines einzelnen Produktes durch den Ersatz von ei- und milchhaltigen Rohstoffen nur gering ausfällt, so zählt in der Summe jede Tonne CO₂, die wir einsparen.



Produkt und Qualität

Innovativ, neu und vegan: Cereola mit ChoViva



Mit unserer Marke Cereola haben wir 2023 eine Innovation auf dem Gebäckmarkt gelauncht: Unsere knusprigen Cereola Kekse werden mit ChoViva, der innovativen Zutat des Münchener Start-Ups Planet A Foods, überzogen. In einem neuartigen Herstellungsprozess entsteht aus Hafer und Sonnenblumenkernen eine kakaofreie Schokoladenalternative, die mit feinen Röstaromen die Cereola Kekse zu einem leckeren Geschmackserlebnis abrunden.

und dadurch ein vergleichbares Aromaprofil zu Schokolade zu erhalten. Nach ersten Gesprächen startete eine gemeinsame Entwicklungsphase, die wir mit einem Prototyp von Cereola mit ChoViva abgeschlossen haben. Auf dieser vielversprechenden Basis sind wir in die weitere Entwicklung eingestiegen.

Was waren die größten Herausforderungen in der Produktentwicklung?

Die Entwicklung eines neuen Produktes ist in der Regel immer ein langer Weg und es gibt viele „Stellschrauben“, die wir drehen und bedenken müssen. Bei Cereola mit ChoViva hatten wir gleich mehrere Herausforderungen. Für uns war wichtig, dass der Übergang aus ChoViva neben dem schokoladigen Geschmack auch in der Konsistenz und Farbe unseren Keks perfekt ergänzt. Dafür haben wir zusammen mit Planet A Foods den Rohstoff ChoViva weiter entwickelt und verfeinert. Es bestehen noch kleine geschmackliche Unterschiede, doch wir nähern uns der Geschmacksnote einer Milkschokolade immer mehr an. Doch damit war es nicht getan, denn gemeinsam mit unseren Teams in Produktion und Technik mussten wir den Rohstoff ChoViva für die moderne Gebäckfertigung vorbereiten und auf unsere Maschinen und Anlagen übertragen.



Interview mit Christoph Koch, Produktentwickler am Standort Polch

ChoViva wird aus Hafer und Sonnenblumenkernen statt Kakaobohnen hergestellt. Wie kam es zur Entscheidung, diese Innovation einzusetzen?

Wir sind ein innovatives Unternehmen, das offen für neue, nachhaltige Ideen ist. Daher fanden wir das Konzept von ChoViva, entwickelt vom Münchner Start-Up Planet A Foods, sehr spannend: Hafer und Sonnenblumenkerne auf eine ähnliche Art und Weise wie Kakao zu verarbeiten



Was zeichnet Cereola mit ChoViva aus?

Cereola mit ChoViva ist das erste Süßgebäck auf dem Markt, für das wir Schokolade mit der innovativen Zutat ChoViva ersetzen.

Gleichzeitig verzichten wir mit der rein pflanzlichen Rezeptur auf Milchprodukte. Im Vergleich zu Cereola

Der Klassiker mit Milkschokolade reduzieren wir den CO₂-Fußabdruck um 25 Prozent. Diese Berechnung beinhaltet alle Emissionen, die über den gesamten Produktlebenszyklus anfallen bei Zutaten, Verpackung, Produktion, Lieferung bis hin zur Entsorgung. Dass wir jetzt auch ChoViva einsetzen, bedeutet nicht, dass wir in Zukunft komplett auf Schokolade verzichten wollen – wir sehen ChoViva vielmehr als wertvolle Ergänzung in unserem Produktportfolio. Im Grunde ist es wie bei unserem zunehmenden Einsatz veganer Rezepturen: Indem wir ein breites Angebot machen, tragen wir zu mehr Klimaschutz bei – ohne Einbußen beim Genuss.

Wie ist die Reaktion auf Cereola mit ChoViva?

Das Feedback ist bei allen Altersgruppen durchweg positiv. Neben dem Geschmack kommt vor allem der Innovations- und Nachhaltigkeitsaspekt gut an. Daher passt Cereola mit ChoViva absolut in unsere Zeit und ergänzt sich perfekt mit unserem Cereola Gebäck.



Daher passt Cereola mit ChoViva absolut in unsere Zeit und ergänzt sich perfekt mit unserem Cereola Gebäck.

Christoph Koch,
Produktentwickler
am Standort Polch





Herstellung: Aktiv für den Umweltschutz

Verpackungen: Weniger ist mehr

Verpackungen erfüllen einen wichtigen Zweck: Sie schützen unsere Produkte, damit sie bei Ihnen zu Hause so ankommen, wie sie unsere Produktion verlassen haben. Dafür wählen wir für jede unserer Produktverpackungen das passende Material aus und verfolgen das Ziel: So wenig Verpackung wie möglich, so viel wie nötig. Für unsere Verpackungsmaterialien aus Papier wird hauptsächlich Material verwendet, welches aus FSC®-zertifizierten Wäldern, recycelten Materialien sowie aus anderen kontrollierten Quellen stammt (FSC® N003066). Beim Soft Cake, einem unserer bekanntesten Produkte, verzichten wir auf Sortiereinsätze und verpacken das Gebäck nur noch im Schlauchbeutel mit Faltschachtel.

Wo sich jedoch Kunststoffeinsätze noch nicht komplett vermeiden lassen, verwenden wir weiterhin transparenten statt braunen Kunststoff. So können sie optimal recycelt werden. 2024 setzen wir unseren bisherigen Weg mit noch nachhaltigeren Verpackungslösungen fort. Seit März sind unsere Recycling-Regalkartons aller Cereola-Kekse nicht mehr vollflächig bedruckt. Dadurch sparen wir Druckfarbe und Lack ein und erreichen eine bessere Recyclingquote.



Nachhaltiger: weniger Druckfarbe und kein Lack – für bessere Recyclingfähigkeit.

Seit Februar 2024 haben wir bei den Prinzen Rolle Minis auf eine neue Außenverpackung aus Papier umgestellt und sparen so 46 Prozent Kunststoff im Vergleich zur bisherigen Verpackung ein.



Abfallmanagement: Viele kleine Projekte ergeben das große Ganze

Über alle Produktionsschritte hinweg ist unser Ziel, Abfall möglichst zu vermeiden oder wieder-zuverwerten. Dafür gibt es an jedem Standort ein detailliertes Abfall-Monitoring. Aus den Ergebnissen entwickeln wir Ansatzpunkte für neue, innovative Projekte. So werden im Werk Polch seit Oktober 2023 benutzte Hygienepapiere zum Trocknen der Hände in separaten Abfallbehältern gesammelt und von unserem Lieferanten Kimberly & Clark dem Recycling zugeführt. Zuvor wurden alle gebrauchten Papiertücher über den Restmüll entsorgt und damit verbrannt. Gebrauchte Hygienepapiere sind jedoch ein wertvoller Rohstoff. Kimberly & Clark recycelt unsere gebrauchten Hygienepapiere und stellt neue Papierprodukte her. Neben der Reduktion von Abfall und CO₂-Emissionen fördern wir mit dieser Partnerschaft die Kreislaufwirtschaft.

Too Good to Go

Außerdem setzen wir im Bereich Food Waste auf nachhaltige Partnerschaften: Unsere De Beukelaer FACTORY OUTLETS sind auf der Plattform „Too Good To Go“ aktiv. Über diese App können Verbraucher Lebensmittel kurz vor Verfallsdatum oder mit hohem Bruchanteil zu einem deutlich reduzierten Produktpreis erwerben. In den Outlets werden tagesaktuell verschiedene Verpackungsgrößen zusammengestellt, die dann reserviert und innerhalb eines festen Zeitraums im jeweiligen Outlet abgeholt werden können. Die Nutzer tun so gleichzeitig der Umwelt und ihrem eigenen Geldbeutel etwas Gutes. Zudem unterstützen wir seit langem regelmäßig „Tafeln“ in der Nähe von unseren Standorten mit unseren Süß- und Salzgebäck-Produkten.



von 2018 bis 2023:

972 t

**Einsparung Kunststoff
bei Verpackungen**



Unser Beitrag zum Klimaschutz

Ambitionierte Klimaziele auf wissenschaftlicher Basis

2021 haben wir uns im Rahmen der internationalen Science Based Targets initiative (SBTi) verpflichtet, im Einklang mit der Klimawissenschaft kurzfristige Emissionsreduktionsziele unternehmensweit umzusetzen. SBTi ist eine gemeinsame Initiative internationaler Organisationen und NGOs, die Methoden und Kriterien für wissenschaftlich basierte CO₂-Reduktionsziele festlegt und Unternehmensziele validiert. Dabei müssen die teilnehmenden Unternehmen ihre gesamten Emissionen einbeziehen: Zu den direkten Emissionen (Scope 1 und 2) zählen bei Griesson - de Beukelaer der Verbrauch von Gas, Strom und Kraftstoff an den Produktionsstandorten. In Scope 3 werden die indirekten Emissionen in der vor- und nachgelagerten Lieferkette zusammengefasst, darunter Rohstoffe und Verpackungen, Transport, Dienstreisen und die Entsorgung der Verpackungen.

Unsere Ziele wurden im September 2023 nach umfassender Prüfung durch die SBTi bestätigt und entsprechen damit als wissenschaftlich basierte Klimaziele dem Pariser Klimaabkommen. Über den Stand der Zielerreichung berichten wir fortlaufend auf unserer Webseite unter: www.griesson-debeukelaer.de.



Wir wollen unsere CO₂-Emissionen so weit wie möglich senken. Deshalb arbeiten wir am Ausbau ressourceneffizienter Prozesse und investieren in Technologien wie Photovoltaik, Wärmerückgewinnung oder E-Mobilität.

Michael Robbers,
Geschäftsführer Produktion und Technik
Griesson - de Beukelaer



CO₂- und Energieoptimierung: Besser geht's immer

Durch erste wegweisende Maßnahmen haben wir bereits die Weichen zur Reduktion unserer CO₂-Emissionen gestellt: Mit Blockheizkraftwerken und Photovoltaikanlagen an unseren Standorten erzeugen wir auf nachhaltige Weise Energie für die Eigennutzung. Da das nicht ausreicht, kaufen wir Ökostrom zu. In den Werken sparen wir Energie und CO₂ durch eine Vielzahl an Maßnahmen, beispielsweise LED-Leuchten, an unseren Öfen oder generell die Optimierung von Maschinen und Anlagen, damit unsere Prozesse so wenig Energie wie möglich verbrauchen. Bereits seit 2014 sind wir nach der internationalen Energienorm DIN EN ISO 50001 zertifiziert.

Entlang unserer Lieferkette liegt das größte Potential zur CO₂-Reduzierung im Bereich Rohstoffe. Zusammen mit unseren Lieferanten werden wir den klimaschonenden Anbau, regenerative Landwirtschaft sowie den Schutz des Regenwaldes aktiv fördern.

Unsere Klimaziele nach SBTi

Scope 1+2
2020–2030

**reduzieren um
42 Prozent**

Scope 3
2020–2030

**reduzieren um
25 Prozent**

Treibhausgasemissionen in Tonnen CO₂-Äquivalent

	2020	2022	2023
Scope 1	22.572	18.958	19.507
Scope 2	9.220	483	399
Scope 3 davon	653.702	537.266	544.957
Vorgelagerte Scope 3-Emissionen	612.441	497.534	503.753
Nachgelagerte Scope 3-Emissionen	41.261	39.732	41.204

Berücksichtigt sind die Treibhausgasemissionen aller Standorte und Betriebsstätten der Griesson - de Beukelaer GmbH & Co. KG und der mit ihr verbundenen Unternehmen.



Erfolg liegt in der Familie: Wir als Arbeitgeber



Gemeinsam können wir etwas bewegen: Das teamorientierte Engagement unserer Mitarbeitenden ist ein wichtiger Teil unseres Erfolges. Daher setzen wir auf den fairen Umgang miteinander, auf gegenseitigen Respekt und Anerkennung. Wir wollen unser Team langfristig im Unternehmen halten und setzen auf eine Unternehmenskultur, die Wertschätzung lebt.



Sicher & gesund

Arbeitssicherheit ist die Verantwortung von uns allen und ist auch Managementaufgabe. Dazu gehört eine funktionierende Arbeits- und Gesundheitsschutzorganisation mit einer Vielzahl von Präventionsmaßnahmen wie die Durchführung von betrieblichen Arbeitsschutz- und Gesundheitstagen, Audits, Begehungen oder die arbeitsmedizinische Vorsorge. Neu ist seit Frühjahr 2024 die betriebliche Gesundheitsversicherung, die wir unseren Mitarbeitenden anbieten. Über ein Gesundheitsbudget können Leistungen wie eine Sehhilfe, Heil- und Hilfsmittel, Vorsorge und Ähnliches genutzt werden.



Im Team mit einem Roboter

Die Qualität unserer Ausbildung ist uns ein großes Anliegen. Dafür entwickeln wir spannende Projekte, die unsere Auszubildenden an neue Themen und innovative Technologien heranzuführen. Ein aktuelles Beispiel ist das Projekt „Cobot“, ein kollaborierender Roboter und wichtiger Baustein der Industrie 4.0. Er bietet seinem menschlichen Teamkollegen wertvolle Unterstützung, weil er wiederkehrende und ergonomisch ungünstige Tätigkeiten für den Anlagenbediener übernimmt. Zu den Herausforderungen, denen sich die angehenden Elektroniker und Industriemechaniker in diesem Projekt stellen, gehört das Zusammenbauen, das Anschließen von passenden Werkzeugen sowie die Programmierung. Ein gelungener Einblick, wie zukunftsorientierte Technologien für den Einsatz in der Produktion vorbereitet werden.





Lebenslanges Lernen

Unser umfangreiches Personalentwicklungsprogramm ermöglicht eine hochwertige Aus- und Weiterbildung an allen Standorten. Ob beim Karriereeinstieg in einen unserer Ausbildungsberufe oder dualen Studiengänge, bei der kontinuierlichen Fort- und Weiterbildung oder bei der Entwicklung von Führungskräften: Unser Anspruch ist ein maßgeschneidertes Talentmanagement. Dabei sind uns ein umfassender Feedbackprozess und individuelle Entwicklungsplanung genauso wichtig wie ein ausführlicher und gesteuerter Onboarding-Prozess.



Vielfalt aus Überzeugung

Griesson - de Beukelaer ist bunt: Bei uns arbeiten Mitarbeitende aus 47 verschiedenen Herkunftsländern. In den Abteilungen und Teams bedeutet das Bereicherung ebenso wie Herausforderung. Es gilt, Sprachbarrieren zu überwinden und den Zusammenhalt mit Geduld, Wohlwollen und Einfühlungsvermögen zu stärken. Denn nur wer sich bei GdB wohl und wertgeschätzt fühlt, wird uns lange im Team erhalten bleiben. Häufig steht bei Zuwanderern, die erst kurze Zeit in Deutschland sind, der Einstieg über Leiharbeit am Anfang und führt dann zur unbefristeten Zusammenarbeit. Die Integration unterstützen wir unter anderem mit Sprachkursen, damit unsere neuen Kolleginnen und Kollegen sich schnell heimisch fühlen.



Soziales Engagement

Verwurzelt an unseren Standorten unterstützen wir Vereine, Veranstaltungen und karitative Projekte in unserer Nachbarschaft, darunter die DRK Blutspende, die Freiwillige Feuerwehr sowie die ortsansässigen Sport- und Musikvereine.

Marken aus bester Familie



LEICHT&CROSS

Unsere Knusperbrot-Range LEICHT&CROSS ist durch die einzigartige Knusperrezeptur cross und luftig-leicht zugleich – die Produkte sind vegan, haben das Nutri-Score Level „A“ oder „B“ und die Verpackung ist sehr gut recyclefähig.



Griesson Fair Cookies

Nachhaltig lecker: Für die knusprigen Cookies mit leckeren Schokoladenchunks setzen wir auf fair gehandelte Zutaten, denn Kakao und Zucker sind nach Fairtrade-Standards angebaut, gehandelt und geprüft.



Prinzen Rolle

Für unsere Marke Prinzen Rolle beziehen wir ausschließlich Kakao und Palmöl aus zertifiziertem nachhaltigerem Anbau und leisten so einen wichtigen Beitrag für unsere Umwelt und die Lebensbedingungen der Kakaobauern.



Cereola

Cereola von De Beukelaer steht für leckere Kekse, die die Welt mit vegetarischen oder rein pflanzlichen Rezepturen „einen Bissen besser machen“ können: Fair gehandelter Kakao und innovative Zutaten wie ChoViva.

