Die Zukunft liegt in unseren Händen

Gestern, heute und morgen

GRIESSON - DE BEUKELAER

Inhalt

Editorial – Wir nehmen Nachhaltigkeit selbst in die Hand 4

Über uns – Führend aus Liebe zum Gebäck 6
Wir backen Zukunft 8
Nachhaltigkeit gemeinsam gestalten 12

Umwelt – Unser Beitrag zum Klimaschutz 14
Wasser nutzen – mit Weitblick 18
Biodiversität als Grundlage unserer Wertschöpfung 19
Unsere Rohstoffe 21
Aktiv für die Kreislaufwirtschaft 23

Soziales – Erfolg liegt in der Familie: Wir als Arbeitgeber 26
Verantwortung für Arbeitskräfte – über Grenzen hinweg 30
Exzellente Qualität ist unser Anspruch 31

Governance – Verantwortung leben: Unsere Unternehmenspolitik 34
Unternehmenskultur als Herz unseres Handelns 36
Rezepturen der Zukunft: Bewusst genießen 38
Sicher unterwegs: Cybersecurity bei Griesson - de Beukelaer 40

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 zulasten 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.

Derzeit bereitet die Europäische Union verpflichtende Standards für die Nachhaltigkeitsberichterstattung vor, die auch für Griesson - de Beukelaer gelten werden. Der vorliegende Bericht ist daher ein erster Schritt in Richtung dieser Vorgaben, den European Sustainability Reporting Standards (ESRS). Wir orientieren uns an der geplanten ESG-Struktur (Environmental, Social, Governance), ohne sie inhaltlich bereits vollumfänglich zu erfüllen.

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

Wir sind ein modernes Familienunternehmen mit langer Tradition und verbinden Handwerk mit Innovation, modernsten Technologien und konsequentem Qualitätsanspruch. Wirtschaftlicher Erfolg und verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen sind für uns untrennbar miteinander verbunden.

Dany Schmidt,
Vorsitzender der Geschäftsführung
Griesson - de Beukelaer

Die **Auszeichnung als „Best Managed Company 2026“** bestätigt unseren Weg: Aus Überzeugung und mit Zuversicht investieren wir in unsere Standorte, unsere Mitarbeitenden, in kontinuierliches Wachstum und stellen dabei immer den Genuss unserer Produkte an erste Stelle. Die renommierte Auszeichnung wird von Deloitte Private, UBS, Bundesverband der Deutschen Industrie e. V. und Frankfurter Allgemeine Zeitung verliehen und würdigt unsere klare Unternehmensstrategie, unsere wertebasierte Führung, unsere starke Unternehmenskultur sowie unsere Investitionen in den Standort Deutschland und in unsere Werke.

Führend aus Liebe zum Gebäck

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

Unsere Standorte

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.

Wir investieren, entwickeln unsere Standorte konsequent weiter und sichern so das hohe Qualitätsniveau, auf das Handel und Konsumenten vertrauen.

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.

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.

An unserem Standort in Wurzen stellen wir unter anderem die beliebten Erfrischungsstäbchen und Waffelprodukte für die Marke De Beukelaer her. Bis 2027 entstehen durch den Aufbau modernster Anlagen zusätzliche Produktionskapazitäten für GRIESSON soft cake. Zudem schaffen wir bis zu 100 neue Arbeitsplätze.

Wir backen Zukunft

Innovativ aus Tradition: Unsere Marken zeigen, wie viel Innovationskraft in mehr als 150 Jahren Gebäcktradition steckt. Wir entwickeln unsere Sortimente konsequent weiter – mit neuen Geschmacksrichtungen, veganen und palmölfreien Varianten, zertifizierten und innovativen Zutaten. So bleiben wir nah am Geschmack der Verbraucher und erfüllen zugleich wachsende Nachhaltigkeitsanforderungen im Markt.

Dieses Zusammenspiel aus Erfahrung, Qualität und Mut zu Neuem macht unsere Markenfamilie so besonders: Beliebte Klassiker entwickeln wir weiter und haben gleichzeitig den Anspruch, immer wieder Produkte „von morgen“ in die Regale zu bringen.

GRIESSON soft cake
Seit 1977 ein Klassiker im Süßgebäck und heute Marktführer im Segment Schokogebäck mit Fruchtfüllung: GRIESSON soft cake. Die fruchtigere und geschmackvollere Füllung betont den charakteristischen Dreiklang aus knackiger Schokolade, fein abgestimmter Fruchtnote und softem Gebäck. Für die Herstellung kaufen wir Kakao aus zertifiziertem Anbau und Eier aus KAT-zertifizierten Legebetrieben mit Bodenhaltung.

LEICHT&CROSS
Unsere Knusperbrot-Range LEICHT&CROSS ist durch die einzigartige Knusperbrot-Rezeptur cross und luftig-locker zugleich. Die Marke ist vegan, hat einen top Nutri-Score und bedient gerne die aktuellen Ernährungstrends, z. B. High Protein.

Prinzen Rolle
Für unsere Marke Prinzen Rolle beziehen wir Kakao und Palmöl ausschließlich aus zertifiziertem Anbau und unterstützen so landwirtschaftliche Praktiken, die zum Ziel haben, die biologische Vielfalt zu fördern und neue Entwaldung zu bekämpfen. Darüber hinaus wird die Prinzen Rolle mit einer pflanzlichen Rezeptur hergestellt.

Wir backen Zukunft

1924 gründete Hans Gries das Unternehmen Griesson. Seit über 100 Jahren steht das Familienunternehmen für erfolgreiches Unternehmertum und verbindet Handwerk und Technik, Tradition und Moderne. 2024 feierten wir das erste Jahrhundert von Griesson - de Beukelaer. Wir blicken mit Dankbarkeit auf unsere Geschichte, die von mutigen und weitsichtigen unternehmerischen Entscheidungen geprägt ist.

„Mit guten Ideen, einem mutigen Blick nach vorn und vor allem mit unserem motivierten und ausgezeichnet qualifizierten Team wollen wir die Zukunft im Markt für Süß- und Salzgebäck weiterhin prägen“, sagt Dany Schmidt, Vorsitzender der Geschäftsführung.

De Beukelaer Waffel-Halme

Waffel-Halme sind knusprig gebackene Waffeln, die als essbare Trinkhalme genutzt werden können. So einfach geht Genuss: Erst das kalte Getränk und dann die Waffel genießen.

Prinzen Rolle Minis

Die Mini-Version der Nr. 1 im Süßgebäckmarkt ist außen mit Papier verpackt. Mit der Umstellung konnten wir den Kunststoffanteil bei Prinzen Rolle Minis um 46 Prozent im Vergleich zur vorherigen Verpackung reduzieren.

Cereola

Cereola von De Beukelaer steht für leckere Kekse mit vegetarischen oder pflanzenbasierten Rezepturen. Mit fair gehandeltem Kakao und innovativen Zutaten wie ChoViva entwickeln wir genussvolle Produkte für die Zukunft.

Nachhaltigkeit gemeinsam gestalten

Teamgeist trifft Leidenschaft fürs Backen

Unser abteilungsübergreifendes Nachhaltigkeitsteam bei Griesson - de Beukelaer bringt die Leitungen von zwölf Abteilungen zusammen, in denen Nachhaltigkeit fest im Arbeitsalltag verankert ist. Dazu gehören unter anderem die Bereiche Einkauf, Produkt- und Verpackungsentwicklung, Supply Chain Management sowie Produktion und Technik. Gemeinsam arbeiten wir an ambitionierten Zielen und Maßnahmen, um das Thema Nachhaltigkeit in allen Bereichen weiter voranzubringen.

Koordiniert wird das Team von der Abteilung Nachhaltigkeit und Strategische Projekte. Einmal im Quartal trifft sich unser gesamtes Nachhaltigkeitsteam, um aktuelle Themen, Meilensteine und neue Projekte zu besprechen. Zusätzlich finden regelmäßige Termine mit den einzelnen Fachbereichen statt, um die Details und Fortschritte abzustimmen. Die Leiterin und Koordinatorin des Nachhaltigkeitsmanagements, Dr. Anja Ibach, berichtet an die Geschäftsführung und ist mit ihr im regelmäßigen Austausch zu aktuellen Themen und Entwicklungen. So stellen wir sicher, dass unsere Maßnahmen und kreativen Ideen strategisch ausgerichtet sind und im Einklang mit den Unternehmenszielen stehen. Die Gesamtverantwortung für die Umsetzung und strategische Ausrichtung der Nachhaltigkeit liegt beim Vorsitzenden der Geschäftsführung.

SDGs im Fokus: Globale Ziele, lokale Verantwortung

Die Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen (United Nations, UN) sollen bis 2030 weltweit ein menschenwürdiges Leben ermöglichen und zugleich dabei helfen, die natürlichen Lebensgrundlagen dauerhaft zu bewahren. Dabei sind auch Unternehmen aufgerufen, im Rahmen des eigenen Geschäftsmodells einen Beitrag zur Erreichung der SDGs zu leisten. Als Familienunternehmen ist es uns ein besonderes Anliegen, diese Agenda aktiv zu unterstützen. Dafür orientieren wir unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten insbesondere an den für uns relevanten SDGs.

Maßnahmen zum Klimaschutz

→ Unser Beitrag zum Klimaschutz ab S. 15

Verantwortungsvolle Konsum- und Produktionsmuster

→ Unsere Rohstoffe S. 21
→ Kreislaufwirtschaft ab S. 23

Partnerschaften zur Erreichung der Ziele

→ Unsere Rohstoffe S. 21
→ Quellenverzeichnis S. 42

Leben an Land

→ Biodiversität ab S. 19
→ Unsere Rohstoffe S. 21

Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum

→ Wir als Arbeitgeber ab S. 27
→ Unsere Unternehmenspolitik ab S. 35
→ Verantwortung für Arbeitskräfte S. 30

Durch unsere Zusammenarbeit mit Geschäftspartnern, Brancheninitiativen, Verbänden und NGOs unterstützen wir die nachhaltige Entwicklung lokal und global. Dies ist in den jeweiligen Kapiteln beschrieben. Durch diese Partnerschaften haben wir die Möglichkeit, auch auf andere SDGs positiv einzuwirken wie SDG 3 Gesundheit und Wohlergehen und SDG 1 Keine Armut.

Unser Beitrag zum Klimaschutz

Mit neuen Rezepturen, Projekten entlang der Lieferkette, Investitionen in unsere Werke, Ökostrom und effizienten Lkws wollen wir dazu beitragen, das Klima zu schützen.

2021 haben wir uns im Rahmen der internationalen Science Based Targets initiative (SBTi) verpflichtet, im Einklang mit der Klimawissenschaft kurzfristige Emissionsreduktionsziele unternehmensweit umzusetzen.

SCIENCE BASED TARGETS
DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION

Die Science Based Targets initiative (SBTi) ist eine globale Organisation, die Unternehmen und Finanzinstitute bei der Festlegung wissenschaftsbasierter Klimaziele unterstützt. Sie entwickelt Standards und Methoden für die Festlegung von wissenschaftlich basierten Treibhausgasreduktionszielen, die im Einklang mit dem Pariser Klimaabkommen stehen. Diese Ziele entsprechen den wissenschaftlichen Anforderungen zur Begrenzung der globalen Erwärmung im Einklang mit den Vorgaben des Pariser Abkommens und zur Erreichung von Klimaneutralität weltweit (Netto-Null-Emissionen) bis spätestens 2050.

Dabei müssen die teilnehmenden Unternehmen ihre gesamten Emissionen einbeziehen: Zu den direkten Emissionen (Scope 1 und 2) zählen 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.

2025 haben wir eine Neuberechnung unserer CO_2-Emissionen für alle Jahre durchgeführt und die Aufsplittung in landwirtschaftliche (FLAG) und industrielle Emissionen (Non-FLAG) vorgenommen.

Die Umsetzung unserer Maßnahmen zur CO_2-Reduktion erfolgt auf Basis einer ganzheitlichen und strategischen Ausrichtung. Unser Ansatz zielt darauf ab, Veränderungen in allen relevanten Bereichen der Wertschöpfungskette zu etablieren. Die bisher erzielten Reduktionen im Scope 3 von insgesamt 14 Prozent seit 2020 resultieren vor allem aus einer verringerten Produktionstonnage.

Unsere CO_2-Emissionen haben wir stets im Fokus. 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

Treibhausgasemissionen in Tonnen CO_2-Äquivalent

in kt CO_2-eq (market-based) inklusive Reduktionen im Vergleich zum Basisjahr 2020

	2020	2023	2024	2025
Scope 1 & 2	**32.806**	**19.811**	**18.479**	**18.465 (-44 %)**
davon Scope 1	22.606	19.566	18.229	18.212
davon Scope 2	10.200	245	249	253
Scope 3	**633.347**	**613.846**	**559.334**	**546.491 (-14 %)**
davon FLAG	407.285	397.956	364.397	344.348
davon Non-FLAG	226.062	215.890	194.937	202.144

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

CO_2- und Energieoptimierung: Besser geht's immer

Durch wegweisende Maßnahmen senken wir bereits heute unsere CO_2-Emissionen. Seit 2022 beziehen alle deutschen Standorte 100 Prozent Ökostrom. Zusätzlich bauen wir kontinuierlich unsere Photovoltaikanlagen aus und erzeugen so vor Ort Strom, den wir größtenteils selbst nutzen. In unseren Werken sparen wir Energie und CO_2 durch zahlreiche Maßnahmen – etwa Wärmerückgewinnung, Luft-Wärmepumpen, LED-Beleuchtung und den Einsatz von Blockheizkraftwerken. Darüber hinaus optimieren wir Prozesse und Anlagen, damit sie so energieeffizient wie möglich laufen. Bereits seit 2014 sind wir nach der internationalen Energienorm DIN EN ISO 50001 zertifiziert und werden regelmäßig auditiert.

Unsere Lieferkette mit Hebelwirkung fürs Klima

Die Gewinnung und Herstellung unserer Rohstoffe ist der zentrale Hebel, um die CO_2-Emissionen im Scope 3 zu reduzieren. Als Familienunternehmen arbeiten wir deshalb in den Entwicklungsbereichen verstärkt an genussvollen Rezepturen auf pflanzlicher Basis oder mit Alternativen zu Schokolade. Zudem beziehen wir zertifizierte Rohstoffe und unterstützen zusammen mit Lieferanten regenerative Landwirtschaft sowie den Schutz des Regenwaldes mithilfe entwaldungsfreier Lieferketten. Die Umsetzung aller Rezepturanpassungen und Lieferantenprogramme erfordert die Einbindung und Zustimmung unserer Kunden. Die Lieferantenprogramme stehen auch weiter im Fokus und wir wollen sie ausbauen. Ein Beispiel für neue, spannende Ansätze in der Landwirtschaft ist auf Seite 19 zu finden.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist der Warentransport. Wir haben 2024 bei unserem Transportdienstleister einen zweiten Lang-Lkw in Auftrag gegeben, um den Transport zwischen unserem Standort Polch und unserem Logistikzentrum in Koblenz zu optimieren. Gegenüber einem Standard-40-Tonnen-Lkw ist der Lang-Lkw um rund 10 Prozent effizienter. Zudem haben wir ein Pilotprojekt gestartet: Der erste vollelektrische Lkw fährt im täglichen Einsatz ab unserem Zentrallager in Koblenz und beliefert regionale Kunden mit Keksen und Snacks. Zusammen mit unserem Transportdienstleister Uhlhorn sammeln wir wichtige Praxiserfahrungen zu Reichweiten, Ladeplanung und Infrastruktur. Diese Erkenntnisse helfen uns, die nächsten Schritte der Elektrifizierung gezielt und zukunftsorientiert zu planen.

Tabelle für Energieverbrauch 2025

Kennzahl	Einheit	2024	2025
Gesamtverbrauch Elektrizität, davon	MWh	38.619	37.626
• aus erneuerbaren Quellen	%	100	100
• eigenerzeugter Strom aus erneuerbaren Quellen	%	2,4	4,4
Gesamtverbrauch Brennstoffe, davon	MWh	83.093	81.917
• aus erneuerbaren Quellen	%	0	0

Wasser nutzen – mit Weitblick

Im Gespräch mit: Lars Papstein, Koordinator für Arbeitssicherheit, Umwelt und Energie

Wie gelingt uns ein verantwortungsvoller Umgang mit Wasser?

Wasser ist eine wertvolle Ressource, mit der wir sorgsam und bedacht umgehen: besonders als Zutat bei der Herstellung unserer Kekse und Snacks sowie für die Reinigung unserer Produktionsanlagen. Wir entnehmen ausschließlich Trinkwasser aus dem öffentlichen Wassernetz – also kein Grundwasser oder Oberflächenwasser aus Flüssen oder anderen Gewässern. Das verbrauchte Wasser reinigen wir über Fettabscheider vor und führen es in die Kanalisation zurück. Das Schmutzwasser wird natürlich regelmäßig analysiert.

Wie können wir unseren Verbrauch senken?

Wir konnten den Wasserverbrauch tatsächlich schon heute deutlich senken. Zwischen 2014 und 2025 haben wir unseren Frischwasserverbrauch je Tonne Gebäck um 12,7 Prozent reduziert. Bei allen Einsparmaßnahmen gilt: Die strikten Hygieneanforderungen, die bei uns für die Lebensmittelherstellung gelten, müssen durchgängig sichergestellt sein.

Welche regionalen Besonderheiten prägen die Wassersituation an unseren Standorten?

Wir haben zum Beispiel für unsere Produktionsstandorte in Polch, Kahla und Wurzen den Wasserstress-Indikator über den WWF Water Risk Filter ermittelt. Der Indikator beschreibt das Verhältnis von jährlicher Wasserentnahme zur verfügbaren erneuerbaren Wasserressource in einer Region. In Kahla, Thüringen, ist dieser Wert hoch, weil in Teilen Ostdeutschlands über Jahrzehnte hohe Grundwassermengen abgepumpt wurden. Das hat dort die Speicherfähigkeit der Böden reduziert und die Grundwasserspiegel gesenkt. Das motiviert uns umso mehr, weiter das Thema zu verfolgen und unserer Verantwortung gerecht zu werden.

Welche Maßnahmen haben wir an allen Standorten geplant?

Wir werden Wasserrisiken an allen Standorten kontinuierlich überwachen und die Frischwasserentnahme monitoren. Prozesse und Anlagen wollen wir unabhängig vom Wasserstress-Indikator unternehmensweit so optimieren, dass wir immer weniger Wasser brauchen.

Wasserentnahme 2025

Alle Werke
82.270 m³

Werk mit hohem Wasserstress
29.574 m³

Verbrauch zwischen 2014 und 2025 gesenkt um
12,7 Prozent

Biodiversität als Grundlage unserer Wertschöpfung

Der Erhalt der biologischen Vielfalt unserer Ökosysteme ist für uns Menschen essenziell. Denn Biodiversität bildet die Grundlage für unser Leben und für langfristiges wirtschaftliches Handeln. Als Lebensmittelhersteller sind wir auf intakte und funktionierende Ökosysteme beim landwirtschaftlichen Anbau unserer Rohstoffe angewiesen. So sind beispielsweise gesunde Böden oder die Bestäubung durch Insekten notwendig, um wichtige Rohstoffe wie Weizen oder Zucker langfristig für die Herstellung unseres Gebäcks ernten zu können. Auch Zertifizierungen wie Fairtrade, Rainforest Alliance und Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), die wir bei Kakao und Palmöl anwenden, leisten einen Beitrag zur Biodiversität. Um negative Auswirkungen unserer Rohstoffbeschaffung auf die biologische Vielfalt so gering wie möglich zu halten, prüfen wir unsere Prozesse und arbeiten mit unseren Partnern in der Wertschöpfungskette.

Klim-Projekt

Neue Wege gehen wir seit 2024 gemeinsam mit dem AgriTech-Unternehmen Klim: Wir unterstützen einen Landwirt gezielt dabei, auf seinem 273 Hektar großen Anbaugebiet regenerative Maßnahmen zu integrieren.

Neben der Reduktion von 300 Tonnen CO_2-Emissionen 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. Zukünftig werden wir diese Art von Projekten weiter ausbauen, da nur eine dauerhafte Anwendung der Praktiken der regenerativen Landwirtschaft einen positiven Beitrag zur CO_2-Bindung und Förderung der Biodiversität leistet.

Unsere Standorte im Blick

Wir beginnen bei unseren eigenen Standorten und haben mithilfe der „World Database of Key Biodiversity Areas“ überprüft, ob sich diese in der Nähe biodiversitätssensibler Gebiete befinden. So lässt sich feststellen, ob besondere europäische oder internationale Naturschutzvorgaben relevant sind. Die Analyse zeigt: Keiner unserer Produktionsstandorte liegt in einem solchen Gebiet oder grenzt unmittelbar daran, sodass wir an unseren Standorten keine besonderen Vorschriften zum Naturschutz umsetzen müssen.

Entwaldungsfreie Lieferketten stärken

Die Rohstoffe für unsere Kekse und Snacks kommen aus der ganzen Welt. Damit verbunden ist unsere unternehmerische Verantwortung, die Anbau- und Arbeitsbedingungen in den Ursprungsländern in unserem Einkauf zu berücksichtigen. Entwaldung und Biodiversität sind eng miteinander verbunden, da Wälder zu den artenreichsten Ökosystemen gehören. Sie bieten vielfältigen Lebensraum, regulieren das Klima und beeinflussen den Wasserkreislauf und den Boden. Bereits heute arbeiten wir dafür mit einem etablierten Lieferantenmonitoring sowie renommierten internationalen Zertifizierungen wie Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), Rainforest Alliance, Fairtrade oder Forest Stewardship Council (FSC®).

Künftig werden wir unsere Maßnahmen im Einklang mit der kommenden EU-Gesetzgebung weiter ausbauen.

Die geplante Entwaldungsverordnung EU Deforestation Regulation (EUDR) verfolgt das Ziel, sicherzustellen, dass Erzeugnisse auf Basis von Kakao, Ölpalme, Kaffee, Soja und Holz nur dann in die EU importiert werden dürfen, wenn sie aus entwaldungsfreien Gebieten stammen. „Entwaldungsfrei“ bedeutet in diesem Zusammenhang, dass für den Anbau dieser Rohstoffe keine Wälder in landwirtschaftliche Flächen umgewandelt wurden, etwa durch die Rodung von Regenwäldern für Plantagen. Auch wir werden sicherstellen, dass die von uns eingesetzten relevanten Rohstoffe diesen Anforderungen entsprechen. Die neuen Vorgaben verstehen wir dabei nicht nur als gesetzliche Verpflichtung, sondern auch als Chance, unsere Einkaufsprozesse für die Rohstoffversorgung und Lieferketten noch transparenter und biodiversitätsfreundlicher zu gestalten.

RSPO John Perugia

Unsere Rohstoffe

Unsere Rohstoffe sowie deren Herkunft bestimmen die hochwertige Qualität unserer Gebäckspezialitäten. Wir gehen deshalb keine Kompromisse ein: Immer mehr unserer Rohstoffe kaufen wir aus zertifizierten Quellen ein.

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 87 Prozent. Es ist uns wichtig, dass Kakaobauern in modernen Anbaumethoden geschult werden, die zu Verbesserungen von Sozial- und Umweltbedingungen führen. Wir engagieren uns gemeinsam mit dem Forum Nachhaltiger Kakao in einem Ursprungsprojekt.

Haselnüsse

Wir beziehen unsere Haselnüsse, die wir in unseren Markenprodukten verarbeiten, seit 2023 von Rainforest Alliance-zertifizierten Farmen. Damit haben wir einen weiteren unserer Risikorohstoffe in einen zertifizierten Anbau überführt.

Palmöl

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

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.

Soja

Diesen Rohstoff setzen wir ausschließlich als Sojalecithin in Schokoladen und Teigen ein. Zur Unterstützung des zertifizierten Anbaus von Soja kaufen wir für das direkt von uns bezogene Soja eine nach ProTerra zertifizierte Qualität ein oder gleichen die von uns verwendeten Mengen durch Zertifikate des RTRS (Round Table on Responsible Soy) aus.

Weitere Details zu den Zertifizierungen und Brancheninitiativen lesen Sie auf Seite 42.

Produktionsabläufe effizient gestalten

Um unsere Produktionsabläufe digital zu steuern, transparent abzubilden und effizient zu koordinieren, haben wir ein sogenanntes MES eingeführt. MES steht für „Manufacturing Execution System" und bezeichnet die digitale Verwaltung und Steuerung von Produktionsabläufen von der Rohstoffannahme über die Planung und Bearbeitung von Aufträgen in der Produktion bis hin zur Dokumentation und den Qualitätskontrollen. Das System schafft Transparenz, weist auf die notwendigen Tätigkeiten an der Anlage hin, listet arbeitsplatzbezogen alle einzusetzenden Rohstoffe und Verpackungsmaterialien auf und verbessert unsere Materialwirtschaft. Damit verfolgen wir das Ziel, unsere Materialströme so effizient wie möglich auszubauen. Das MES verbessert die Datenströme zwischen den Abteilungen und den Produktionsmaschinen. Indem die verschiedenen Daten der einzelnen Abteilungen und Maschinen effizient verknüpft sind, können wir unsere Produktion ressourcenschonend organisieren. Durch die Einführung des MES werden alle Daten digital erfasst und ausgewertet, sodass wir auch unseren Papierverbrauch deutlich reduzieren konnten.

Im Hinblick auf unser Nachhaltigkeitsengagement in der Lieferkette ist es uns besonders wichtig, Ressourceneffizienz, transparente Prozesse, faire Arbeitsbedingungen und Kreislaufwirtschaft zu fördern. Dadurch schaffen wir Lieferketten, die widerstandsfähiger gegenüber globalen Herausforderungen sind.

Pascal Haegel,
Kaufmännischer Geschäftsführer
Griesson - de Beukelaer

Aktiv für die Kreislaufwirtschaft

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. So konnten wir beispielsweise im Jahr 2025 die Folienstärke für die Doppelkekse reduzieren. Die Folien sind also dünner geworden, wodurch wir 35 Tonnen Kunststoff einsparen konnten. Für unsere Verpackungsmaterialien aus Papier wird hauptsächlich Material verwendet, welches aus FSC®-zertifizierten Wäldern, recycelten Materialien sowie aus anderen kontrollierten Quellen stammt (FSC® N003066). Bei unserem GRIESSON soft cake verzichten wir auf Sortiereinsätze und verpacken das Gebäck nur noch im Schlauchbeutel mit Faltschachtel. Wo sich Kunststoffeinsätze noch nicht komplett vermeiden lassen, verwenden wir weiterhin transparenten statt braunen Kunststoff. So können sie optimal recycelt werden.

Wir optimieren unsere Verpackungen kontinuierlich im Hinblick auf den Materialeinsatz

Einen Meilenstein haben wir Ende 2024 erreicht, als wir den Standbeutel unserer Prinzen Rolle Cremys, einen sogenannten Doypack, auf eine recyclingfähige Folie umstellen konnten. Damit haben wir unser Ziel erfüllt, alle unsere Produkte mit einer recyclingfähigen Verpackung auszustatten. Dieser Prozess ist komplizierter, als es klingen mag, denn die verwendete Folie muss mehrere Anforderungen gleichzeitig erfüllen: Sie muss recyclingfähig sein, auf unseren Maschinen reibungslos verarbeitet werden und zugleich langfristig den Schutz, die Frische und die Qualität unserer Produkte sicherstellen. Umso erfreulicher, dass wir nach vielen Tests nun die geeignete Folie gefunden haben.

Wenn Verpackung Durchblick zeigt

Viele unserer Gebäcke verpacken wir zu ihrem Schutz in einem Sortiereinsatz, bevor sie von einem Schlauchbeutel umhüllt werden. Im Jahr 2019 haben wir diese Einsätze schrittweise von einem dunkelbraunen beziehungsweise schwarzen Kunststoff auf eine transparente Variante umgestellt. Ein kleiner Schritt mit großer Wirkung: Dunkle Kunststoffe werden in gängigen Sortieranlagen häufig nicht zuverlässig erkannt und können daher nicht für das Recycling separiert werden. Durch die Umstellung auf transparente Sortiereinsätze haben wir also die Recyclingfähigkeit der Verpackung deutlich erhöht – mit dem schönen Nebeneffekt, dass unsere Produkte nach dem Auspacken besser sichtbar sind.

Aus Restmüll wird Ressource

Seit 2019 sorgt der Wiederverschluss unserer Prinzen Rolle dafür, dass die Kekse bis zum letzten Krümel knusprig bleiben: Einfach unten aufmachen, die Kekse rutschen ganz von allein nach unten und sind jederzeit genussbereit. Die Etiketten für den Wiederverschluss beziehen wir auf Trägerfolien, also beschichteten Untergründen, bevor sie im Produktionsprozess auf dem jeweiligen Produkt aufgebracht werden. In diesen Trägerfolien haben wir ein erhebliches Potenzial zum Recycling identifiziert und erfolgreich genutzt. Sie fallen in einer hohen Menge an und bestehen aus einem recyclingfähigen Kunststoffmaterial. Bislang bestand keine technische Möglichkeit, die Trägerfolie zu recyceln. Seit Sommer 2025 hat sich dies geändert. Die Trägerfolien werden nun getrennt gesammelt und zur Wiederverwertung an unseren Lieferanten zurückgeführt. Auf diese Weise reduzieren wir unser Abfallaufkommen und leisten einen weiteren Beitrag zur Förderung der Kreislaufwirtschaft.

Kennzahl	Einheit	2024	2025
Verpackungsmaterial (primär, sekundär, tertiär)			
Papierbasiert	t	17.494	17.025
Kunststoff	t	4.367	4.000
Weißblech	t	984	978
Sonstige	t	139	157

Too Good To Go

Außerdem setzen wir im Bereich Food Waste auf Partnerschaften: Unsere De Beukelaer FACTORY OUTLETs sind auf der Plattform „Too Good To Go“ aktiv. Über diese App können Verbraucher unsere Produkte 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. Zudem unterstützen wir seit Langem regelmäßig „Tafeln“ in der Nähe von unseren Standorten mit unseren Süß- und Salzgebäck-Produkten.

von 2018 bis 2025:

1.676 t

Einsparung Kunststoff bei Verpackungen

Abfallmanagement: Viele kleine Projekte ergeben das große Ganze

Über alle Produktionsschritte hinweg ist unser Ziel, Abfall möglichst zu vermeiden oder wiederzuverwerten. 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 in Hygieneschleusen oder Toiletten benutzte Hygienepapiere zum Trocknen der Hände in separaten Abfallbehältern gesammelt und von unserem Lieferanten Kimberly-Clark dem Recycling zugeführt. Aus dem recycelten Papier werden neue Produkte hergestellt. Auf diese Weise haben wir seit dem Programmstart Ende 2023 fünf Tonnen Papierhandtücher recycelt und konnten laut Hersteller 800 kg CO_2-Emissionen einsparen.

Erfolg liegt in der Familie: Wir als Arbeitgeber

Sicher & gesund

Die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Mitarbeitenden haben einen hohen Stellenwert. Unser betriebliches Gesundheitsmanagement verfolgt das Ziel, die Gesundheit dauerhaft zu fördern, Gesundheitsrisiken zu minimieren und die Leistungsfähigkeit aller Beschäftigten langfristig zu erhalten.

Hierfür setzen wir auf verschiedene Maßnahmen der Gesundheitsförderung und Prävention. Dazu gehören regelmäßige arbeitsmedizinische Vorsorge und ergonomische Arbeitsplatzgestaltungen.

An allen unseren Standorten führen wir einmal jährlich Gesundheitstage durch, auf denen wir Informations- und Sensibilisierungsmaßnahmen zu den Themen Gesundheit, Bewegung und Ernährung anbieten.

Im Rahmen unseres ganzheitlichen Ansatzes werden Gesundheit, Arbeitssicherheit und Wohlbefinden als gemeinsame Verantwortung verstanden. Durch die kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Maßnahmen tragen wir dazu bei, krankheitsbedingte Ausfälle zu reduzieren und die Zufriedenheit unserer Mitarbeitenden nachhaltig zu stärken. Um unsere Arbeitssicherheitskultur weiter zu verbessern, haben wir eine Vielzahl neuer Maßnahmen im Rahmen eines verhaltensbasierten Arbeitssicherheitssystems („Behaviour Based Safety“) eingeführt.

Seit Frühjahr 2024 bieten wir allen Mitarbeitenden eine zusätzliche betriebliche Gesundheitsvorsorge an. Das Gesundheitsbudget unterstützt bei zusätzlichen Kosten für Sehhilfen, Heil- und Hilfsmittel sowie Vorsorgeuntersuchungen und ermöglicht weitere Unterstützungen bei Beratungen und Facharztterminen.

Erfolg liegt in der Familie: Wir als Arbeitgeber

Jedes Jahr sind wir gemeinsam sportlich und starten als Prinzen Rolle-Team bei Firmenläufen, gehen zusammen wandern, spielen Fußball und Volleyball, fahren Fahrrad und schwimmen zusammen für den guten Zweck.

Erfolgreiche Tradition in der Ausbildung

Die Qualität und der Praxisbezug unserer Ausbildung sind uns ein großes Anliegen. Deshalb entwickeln wir Projekte, in denen unsere Auszubildenden im Team eigenverantwortlich Lösungen erarbeiten und umsetzen – begleitet von erfahrenen Ausbildern. Ein Beispiel: Vier unserer Auszubildenden wurden im bundesweiten Projekt „Energie-Scouts“ mit dem 1. Platz in Rheinland-Pfalz ausgezeichnet. Mit Sensoren und optimierter Belüftung in unseren Rohstoffsilos identifizierten sie ein Einsparpotenzial von rund 60.000 kWh pro Jahr. Die praxisnahe Ausbildung ist für uns ein wichtiger Teil unserer langfristigen Entwicklung.

Die Qualität unserer Ausbildung zeigt sich auch in den Abschlussnoten unserer Auszubildenden: Wir sind stolz darauf, dass unsere Auszubildenden bei den IHK-Abschlussprüfungen mit sehr guten Einzelleistungen überzeugt haben. Die Auszeichnung „Beste Azubis 2025“ der IHK Koblenz steht für das hohe Engagement und die Leistungsbereitschaft unserer Auszubildenden, würdigt aber auch die Ausbildungsqualität an unseren Standorten sowie den Einsatz unserer Ausbilder und Ausbildungsbeauftragten.

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. Bei Griesson - de Beukelaer sorgen wir so dafür, dass sich Menschen wohl und wertgeschätzt fühlen, denn nur dann bleiben sie uns im Team lange erhalten. 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.

Verantwortung, die wir auditieren lassen

Wir setzen auf ein Miteinander, das von Fairness, Respekt und echter Wertschätzung geprägt ist. Dies schließt die Einhaltung von Menschen- und Arbeitsrechten an allen unseren Standorten ein. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, lassen wir regelmäßig an allen Standorten ein SMETA-Audit (Sedex Members‘ Ethical Trade Audit) durchführen. Dieses überprüft unsere sozialen Standards aus dem Bereich Gesundheit und Sicherheit, die Arbeitsbedingungen sowie unser ethisches Handeln. Auf diese Weise unterstreichen wir die Bedeutung der Einhaltung internationaler Arbeits- und Sozialstandards und bekräftigen unser Engagement für verantwortungsvolles unternehmerisches Handeln. Dazu gehören auch existenzsichernde Löhne für unsere Mitarbeitenden. An allen unseren Standorten setzen wir auf den konstruktiven Dialog mit Betriebsrat und Gewerkschaften sowie Tarifbindung, die wir mit zusätzlichen Leistungen ergänzen.

Verantwortung für Arbeitskräfte – über Grenzen hinweg

Wir bei Griesson - de Beukelaer übernehmen Verantwortung, und das nicht nur innerhalb unseres Unternehmens, sondern auch für die Menschen, die entlang unserer Lieferkette arbeiten. Daher hat für uns die Achtung und Wahrung der Menschenrechte in den Anbauregionen unserer Rohstoffe und entlang aller Lieferketten sehr hohe Priorität. Als Unterzeichner des UN Global Compact gestalten wir unsere Unternehmensführung im Einklang mit der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte der Vereinten Nationen, den UN-Leitprinzipien für Wirtschaft und Menschenrechte, den Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) und den OECD-Leitsätzen.

Zusammenarbeit mit Haltung

Menschenrechte entlang der Wertschöpfungskette besser schützen – dieses Ziel hat Deutschland seit Januar 2023 mit dem Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) ausgesprochen, das auch von uns umgesetzt wird. Dazu gehört unsere öffentliche Grundsatzerklärung zur Wahrung und Achtung der Menschenrechte ebenso wie regelmäßige Risikoanalysen, gezielte Präventions- und Abhilfemaßnahmen und ein Beschwerdemechanismus. Für die Zusammenarbeit mit Geschäftspartnern und Lieferanten haben wir Vorgaben in Bezug auf Menschen- und Arbeitsrechte, Umweltstandards und Anti-Korruption entwickelt. Uns ist wichtig, dass sie diese Werte auch in ihrer eigenen Lieferkette fördern und weitertragen. Die Grundlage für die Zusammenarbeit mit unseren Geschäftspartnern bildet unser Supplier Code of Conduct. Damit verpflichten sie sich, die darin festgelegten Kriterien einzuhalten. Alternativ können sie die Kriterien auch in ihren eigenen Verhaltensregeln verankern.

Gemeinsam für faire Lieferketten

Kein Unternehmen kann alle Lieferanten in den Ursprungsländern kontinuierlich persönlich überprüfen. Somit sind international anerkannte Zertifizierungen für uns eine große Hilfe. Daher setzen wir im Rahmen der Beschaffung auf den Bezug von kritischen Rohstoffen und Verpackungen, die nach den Standards von Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), Rainforest Alliance, Fairtrade oder FSC® zertifiziert sind. Darüber hinaus engagieren wir uns in den beiden deutschen Multi-Stakeholder-Initiativen Forum Nachhaltiger Kakao und Forum Nachhaltiges Palmöl, um gemeinsam mit Unternehmen, zivilgesellschaftlichen Akteuren, dem Handel und der Bundesregierung die Lebensbedingungen der Bäuerinnen, Bauern und ihrer Familien in den Ursprungsländern zu verbessern. Seit 2025 unterstützen wir den Fairtrade Child Labour and Forced Labour Prevention und Remediation Fund, mit dem das weitverbreitete Problem der Kinder- und Zwangsarbeit in den Kakaoproduktionsgebieten Elfenbeinküste und Ghana bekämpft wird.

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 Genuss oberste Priorität.

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.

An unseren Standorten werden wir regelmäßig in mehrtägigen Audits durch unabhängige Prüfer oder unsere Kunden überprüft. Insgesamt verzeichnen wir **rund 50 Audittage pro Jahr!**

Darauf achten wir:
- Zertifizierte Rohstoffe
- Natürliche Aromen
- Zucker-/Salzgehalte
- Vegetarische und zunehmend vegane Produkte

Das kommt uns nicht in den Keks:
- Gentechnik
- Farb- und Konservierungsstoffe sowie Geschmacksverstärker

RSPO-1106174

Lebensmittelsicherheitskultur: Auf uns ist Verlass

Bei Griesson - de Beukelaer bestimmt Lebensmittelsicherheit das tägliche Handeln. Wir arbeiten nach strengen Standards und lassen unsere Prozesse regelmäßig prüfen: Unsere Standorte sind nach dem IFS Food (International Featured Standards) „Higher Level“ und BRCGS (Brand Reputation Compliance Global Standards) „Grade A“ zertifiziert und werden durch interne und externe Audits überprüft. Ergänzend setzen wir entlang der gesamten Prozesskette auf bewährte Präventions- und Kontrollkonzepte, darunter ein etabliertes HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) sowie ein wirksames Allergenmanagement. Mindestens monatlich besprechen wir in jedem Werk zentrale Qualitäts- und Food-Safety-Themen, von der Rohstoffebene bis zu Rückmeldungen von Verbrauchern. Ein wichtiger Baustein unserer gelebten Lebensmittelsicherheitskultur ist der regelmäßige Austausch des Qualitätsmanagements mit Geschäftsführung und Werkleitung. So werden kritische und wichtige Themen direkt adressiert und können in Maßnahmen und strategische Entscheidungen einfließen.

Wir sind auch für den unwahrscheinlichen Fall besonderer Krisensituationen vorbereitet, denn Verlässlichkeit ist für uns selbstverständlich. Wir haben klare Zuständigkeiten und Abläufe, damit wir schnell und strukturiert handeln können. Schließlich hatten wir auch im Berichtsjahr 2025 wieder keinen Produktrückruf.

Weniger Zucker, voller Genuss

Auch bei Genussprodukten wie unseren, die nur in Maßen verzehrt werden sollten, stellt sich heutzutage immer wieder die Frage, wie viel Zucker tatsächlich sinnvoll und notwendig ist. Dabei zählt die Reduktion von Zucker mit zu den anspruchsvollsten Herausforderungen in der Entwicklung unserer Rezepturen.

Zucker ist aufgrund seiner Eigenschaften für den Geschmack und die Textur unserer Kekse ein wichtiger Rezepturbestandteil. Mit seiner Süße rundet Zucker den Geschmack von Keksen ab. Doch er ist nicht nur Geschmacksträger, ihn zeichnen weitere Eigenschaften für unsere Kekse aus: Zucker im Teig lässt den Keks während des Backens leicht braun werden. Hier entstehen die typischen Röstaromen, die für den Geschmack unserer Kekse wichtig sind. Zudem trägt Zucker maßgeblich zur Struktur des Teigs und zur späteren Form des Gebäcks bei.

Für jede Reformulierung braucht es deshalb eine individuelle Entwicklung, und es gilt: Genuss und sensorische Akzeptanz stehen an erster Stelle! Bei einigen Produkten haben wir bereits neue Rezepturen mit weniger Zucker erfolgreich umgesetzt, zum Beispiel bei Cookies, Doppelkeksen, Prinzen Rolle und bei Butterkeksen im Handelsmarkenbereich. Größere Zuckerreduktionen bringen oft die Notwendigkeit mit sich, Zuckeraustauschstoffe einzusetzen. Diese werden jedoch nicht immer von Konsumenten akzeptiert und führen in Produktion und Technik häufig zu zusätzlichen Investitionen. Bei jeder Neuproduktentwicklung oder Rezepturoptimierung hinterfragen wir den Zuckeranteil kritisch, wobei der Genuss immer an erster Stelle steht.

So bearbeiten wir Reklamationen

1. Eingang
Reklamation erreicht uns (z. B. über unsere Website).

2. Erfassung
Wir erfassen die Anfrage zentral in einer Datenbank (DSGVO-konform).

3. Weiterleitung
Weitergabe an das zuständige produzierende Werk.

4. Prüfung
Bewertung des Sachverhalts und Ursachenanalyse unter Einbindung der jeweiligen Fachabteilung.

5. Antwort
Wir geben eine nachvollziehbare Rückmeldung an den Reklamationsmelder.

6. Ausgleich
Bei berechtigter Reklamation leisten wir selbstverständlich Ersatz.

7. Lernen
Auswertung im Team Qualitätsmanagement und Ableitung von Verbesserungsmaßnahmen.

Reklamationen sind für uns wertvolles Feedback. Wir bearbeiten jede Anfrage strukturiert und nutzen die Erkenntnisse konsequent zur kontinuierlichen Verbesserung.

Verantwortung leben: Unsere Unternehmens-politik

Der Bereich Governance beschreibt im Rahmen von ESG, wie ein Unternehmen geführt wird – es geht um Zuständigkeiten, Kommunikation und das Miteinander innerhalb und außerhalb des Unternehmens. In den EU Reporting Standards ESRS liegt der Fokus bei Governance darauf, zu zeigen, wie Unternehmen Nachhaltigkeit in Entscheidungen einbinden, Risiken im Blick behalten und glaubwürdige Ziele festlegen. Dazu gehören auch die Unternehmenspolitik und Themen wie Unternehmenskultur oder Tierwohl, die verdeutlichen, welche Werte ein Unternehmen leiten und wie es diese im Alltag lebt.

Generationenübergreifendes Denken und Handeln sind für uns in unserem Familienunternehmen selbstverständlich. Unsere Unternehmensphilosophie basiert darauf, entlang der gesamten Lieferkette verantwortungsbewusst und zum gegenseitigen Nutzen unserer Mitarbeitenden, Geschäftspartner sowie Verbraucher zu handeln. Dafür arbeiten wir mit Kunden, Lieferanten, Verbänden und Institutionen zusammen. Die Grundsätze unserer Compliance-Richtlinien und unseres Supplier Code of Conducts leiten uns dabei.

Unternehmenskultur als Herz unseres Handelns

Als modernes Familienunternehmen mit langer Tradition ist es uns wichtig, in jeder Hinsicht langfristig an unserem Erfolg zu arbeiten. Dazu gehört das Wohl unserer Mitarbeitenden ebenso wie unser Handeln nach klaren festgelegten Regeln. Werte wie Transparenz, Zusammenarbeit, Verantwortung und Respekt sind für uns nicht nur Leitlinien, sondern gelebter Alltag. Sie prägen unsere Unternehmenskultur, stärken das Miteinander und tragen dazu bei, dass Zufriedenheit und Motivation in unserem Team wachsen.

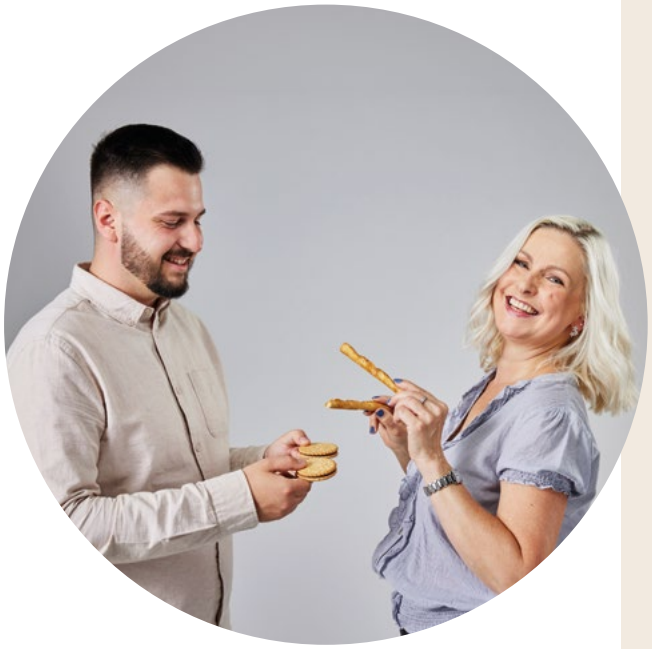
Soziales Engagement

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.

Tierwohl: Unsere Standards für Eier und Milchprodukte

Ganz ohne Produkte tierischen Ursprungs kommen wir derzeit nicht aus. Standards für den Bezug dieser Rohwaren sind daher in unserer Unternehmenspolitik verankert.

So verwenden wir seit 2014 ausschließlich Eier aus KAT-zertifizierten Legebetrieben mit Boden- oder Freilandhaltung und setzen damit auf geprüfte Qualität und transparente Herkunft. Schon 2007 haben wir uns bewusst für Eier aus Bodenhaltung entschieden. 2021 haben wir für ausgewählte eihaltige Produkte zusätzlich den cibus.trace Standard eingeführt (vor 2024 als agroVet-Zertifizierung bekannt). Jährliche externe Audits stellen sicher, dass in diesen Produkten ausschließlich Eier aus zertifizierten Legebetrieben eingesetzt werden, wobei besonders auf die lückenlose Dokumentation und Rückverfolgbarkeit der Eier geachtet wird. So schaffen wir eine Transparenz vom Ursprung bis zum fertigen Produkt.



Im Markt für Milch und Milcherzeugnisse richten sich Zertifizierungen und Tierwohlstandards bisher vor allem an Endverbraucher, was die Beschaffung für uns als B2B-Kunde herausfordernd macht. Wir stehen in regelmäßigem Austausch mit unseren Lieferanten mit dem Ziel, gemeinsam Fortschritte zu erzielen und uns an verbesserten Tierschutzstandards zu orientieren. Gleichzeitig entwickeln wir kontinuierlich neue pflanzliche Rezepturen, um den Anteil tierischer Zutaten zu reduzieren und unser Sortiment Schritt für Schritt umzugestalten.

Unsere Philosophie und unsere Werte

Für eine kleine Freude jeden Tag …

… sind wir ein Vorreiter für Qualität und Kompetenz.

… investieren wir in unsere Zukunft.

… verbinden wir Forschung und Entwicklung mit Handwerkskunst und modernster Technologie.

… sind Vertrauen und Wertschätzung die Basis unseres gemeinsamen Erfolgs.

Rezepturen der Zukunft: Bewusst genießen

Mit großer Sorgfalt und Leidenschaft arbeiten wir ständig daran, unsere Rezepturen weiterzuentwickeln. Dabei greifen wir aktuelle Ernährungsgewohnheiten und Entwicklungen auf. So entstehen Kekse, die den zeitgemäßen Geschmack treffen und kleine Genussmomente im Alltag schaffen.

Pflanzenbasiert genießen – ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität

Wir sind überzeugt, dass es sinnvoll ist, die pflanzenbasierte Ernährung weiter zu stärken. Neben dem Tierwohl spielt für uns dabei insbesondere die Reduktion von CO_2-Emissionen eine zentrale Rolle. Bereits 2025 konnten wir die Hälfte der Tonnage auf pflanzliche Rezepturen umstellen – ein Jahr früher als ursprünglich geplant. Auch wenn die Einsparung durch den Ersatz von ei- oder milchhaltigen Rohstoffen auf den ersten Blick gering erscheint, zählt in der Summe jede vermiedene Tonne CO_2.

Unser Erfolg liegt darin, vegane Produkte anzubieten und zugleich das Vertrauen der Konsumenten zu erhalten. Auf dem Weg hin zu einem „plant-based" Unternehmen stehen Geschmack und Qualität immer an erster Stelle. Unser Anspruch ist es, vegane Produkte anzubieten, ohne Kompromisse beim Genuss einzugehen.

Der Ersatz von Eiern, Milch und Butter in unseren Rezepturen ist

dabei alles andere als einfach. Diese Zutaten erfüllen zahlreiche technologische Funktionen – sie beeinflussen Farbe, Geschmack, Volumen, Form und Textur unserer Kekse und Snacks. Es reicht also nicht, einzelne Rohstoffe auszutauschen. Vielmehr geht es darum, ihre vielfältigen Funktionen zu verstehen und Alternativen zu finden, um diese bei gleichem Qualitätsstandard zu ersetzen.

Pflanzenbasiert und mit Kakaoersatz: Cereola Der Klassiker mit ChoViva

Mit unserer Marke Cereola haben wir eine Innovation auf dem Gebäckmarkt etabliert: Den knusprigen Cereola Der Klassiker gibt es auch in einer Variante mit ChoViva. Das ist eine Schokoladenalternative auf Basis von Sonnenblumenkernen, verarbeitet mit weiteren Zutaten wie Zucker und pflanzlichem Fett. Im Vergleich zur Variante mit Milchschokolade reduzieren wir so den CO_2-Fußabdruck über den gesamten Produktlebenszyklus von Zutaten, Verpackung, Produktion, Lieferung bis hin zur Entsorgung um 25 Prozent.

Für uns war wichtig, dass der Überzug aus ChoViva unseren Keks im Geschmack, in der Konsistenz und Farbe perfekt ergänzt. Um das zu erreichen, haben unsere Produktentwickler ChoViva zusammen mit dem Hersteller weiter verfeinert – und anschließend gemeinsam mit unseren Teams in Produktion und Technik den Rohstoff ChoViva für die moderne Gebäckfertigung auf unseren Maschinen und Anlagen vorbereitet.

Dass wir mit ChoViva auch eine Schokoladenalternative in unseren Produkten einsetzen, bedeutet nicht, dass wir in Zukunft komplett auf Schokolade verzichten wollen – wir sehen ChoViva vielmehr als wertvolle Ergänzung in unserem Produktportfolio. Unsere Produkte mit ChoViva stehen für Innovationskraft und bieten gleichzeitig vollen Genuss nach unseren bewährten Rezepturen.

Sicher unterwegs: Cybersecurity bei Griesson - de Beukelaer

Digitale Systeme sind heute die Grundlage dafür, dass wir zuverlässig produzieren, liefern und mit Kunden und Partnern zusammenarbeiten können. Umso wichtiger ist es, Informationen, Prozesse und IT-Systeme konsequent zu schützen – technisch wie organisatorisch und im täglichen Verhalten. Daher ist Cybersecurity bei Griesson - de Beukelaer Teil unserer Verantwortung als Unternehmen. Auf uns ist Verlass, auch digital.

Interview mit Alexander Stappert, Leiter IT

Warum ist Cybersecurity Teil der Unternehmensstrategie bei Griesson - de Beukelaer?

IT-Sicherheit ist ein zentraler Baustein der Unternehmenssicherung. Unsere Informationen, die dahinterliegenden Prozesse und unsere IT-Systeme ermöglichen, dass wir Produkte verlässlich herstellen, termingerecht liefern und professionell mit Kunden und Partnern zusammenarbeiten. Wenn diese Grundlagen nicht ausreichend geschützt sind, kann das den laufenden Betrieb beeinträchtigen und Vertrauen kosten. Deshalb verstehen wir Cybersecurity nicht als reine Technikaufgabe, sondern als Teil unserer Gesamtverantwortung – vergleichbar mit Lebensmittel- oder Arbeitssicherheit. Die Konsequenz daraus ist: Im Zweifel hat der Schutz unserer Ressourcen Vorrang vor kurzfristigen kaufmännischen Überlegungen.

Was bedeutet Cybersecurity im Arbeitsalltag?

Im Kern geht es darum, Informationen, Dokumente und Prozesse so zu schützen, dass sie vertraulich, korrekt und verfügbar bleiben. Zudem müssen wir rechtliche und vertragliche Anforderungen für Datenschutz, Compliance oder im Rahmen von Kundenaudits beachten. Das heißt, vertrauliche Daten nutzen nur berechtigte Personen. Informationen werden nicht unbemerkt verändert. Systeme stehen dann bereit, wenn wir sie tatsächlich brauchen – in der Produktion genauso wie im Büro.

Technisch unterstützen wir das mit Schutzmaßnahmen. Dazu gehören Zugangskontrollen, Netzwerkschutz, Backup- und Wiederherstellungsstrategien sowie klare Zuständigkeiten. Gleichzeitig wissen wir, dass die beste Technik nur dann hilft, wenn wir im Alltag aufmerksam bleiben. Deshalb gilt bei uns ganz klar: Jeder trägt Verantwortung.

Wie stellen Sie sicher, dass IT-Sicherheit bei Griesson - de Beukelaer dauerhaft funktioniert?

Wir haben eine eigene virtuelle Organisation für Informationssicherheit aufgebaut. Dabei arbeiten Teams aus verschiedenen Bereichen zusammen, von der IT über Fachabteilungen bis hin zu Datenschutz und Compliance. So stellen wir sicher, dass Informationssicherheit nicht isoliert, sondern immer entlang unserer Geschäftsprozesse gedacht wird.

Strukturell orientieren wir uns an einem Informationssicherheits-Managementsystem nach ISO/IEC 27001 und haben unser Business-Continuity-Management fest integriert. Unser Risikomanagement bewertet regelmäßig, welche Systeme und Daten besonders kritisch sind und leitet daraus relevante Schutzmaßnahmen ab.

Wie machen Sie das Thema für Mitarbeitende greifbar?

Nur wenn alle mitziehen, können wir ein hohes Sicherheitsniveau erreichen. Deshalb setzen wir auf verpflichtende IT-Sicherheits- und Datenschutztrainings. Diese ergänzen wir durch regelmäßige Kommunikation mit praktischen Hinweisen, die jeder direkt umsetzen kann. Uns ist wichtig, dass die Mitarbeitenden nicht nur die Regeln kennen, sondern auch verstehen, warum sie sinnvoll sind und wie sie im Alltag helfen. So bleibt Cybersicherheit präsent und wird Schritt für Schritt Teil unserer Routine.

> IT-Sicherheit ist eine Gemeinschaftsaufgabe. Auf uns ist Verlass – auch digital.
>
> Alexander Stappert
> Leiter IT

Quellenverzeichnis:

SBTi Science Based Targets initiative
www.sciencebasedtargets.org

Rainforest Alliance
www.ra.org

Fairtrade
www.fairtrade.net

RSPO Roundtable on Sustainable Palm Oil
www.rspo.org

RTRS Round Table on Responsible Soy
www.responsiblesoy.org

FSC® Forest Stewardship Council®
www.fsc.org

Forum Nachhaltiges Palmöl
www.forumpalmoel.org

Forum Nachhaltiger Kakao
www.kakaoforum.de

KAT Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.
www.was-steht-auf-dem-ei.de

cibus.trace Ei Standard
www.dx.at/cibus-trace-standard

Kontakt:

Dr. Anja Ibach, Leitung Nachhaltigkeit & strategische Projekte
nachhaltigkeit@griesson.de

© 2026 Griesson - de Beukelaer GmbH & Co. KG
August-Horch-Straße 23, 56751 Polch, Deutschland
www.griesson-debeukelaer.de

GRIESSON - DE BEUKELAER