



MANAGEMENTHANDBUCH FÜR UNSERE KUNDEN UND MITARBEITER

„Regionale Produkte - da weiß man was man hat!“

VORWORT

Die Colbitzer Heide-Brauerei hat eine lange und durch historische Ereignisse geprägte Geschichte. Bis heute ist Qualität das oberste Gebot der Colbitzer Heide-Brauerei. Darauf beruht die langfristige und tragfähige Vertrauensbasis mit den Kunden, den Lieferanten, den Mitarbeitern und den Kapitalgebern. Es wird besonderer Wert auf die sorgfältige Produktion gelegt unter Nutzung aller Möglichkeiten, die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten.

Die Leistungen der Brauerei und die Implementierung unseres Qualitätsmanagementsystems umfassen die Herstellung alkoholhaltiger Bierspezialitäten und QS zertifizierter Futtermittel nach Kundenvorgabe und unter Einhaltung der in Deutschland geltenden Vorschriften.

Die Abfüllung der in Colbitz produzierten Produkte, sowie die Herstellung von alkoholfreiem Bier und Radler geschieht als ausgelagerter Prozess in Kooperation mit der Hofbrauhaus Wolters GmbH. Daneben werden auch die Instandhaltung, die Qualitätssicherung und administrative Prozesse wie die Finanz- und Lohnbuchhaltung und die IT als ausgelagerte Prozesse bei der Muttergesellschaft durchgeführt. Die genaue Einordnung der Prozesse finden Sie in unserem Organigramm.

**QUALITÄT =
WENN DER KUNDE
ZURÜCKKOMMT,
NICHT DAS PRO-
DUKT!**

Ob wir gut sind entscheiden unsere Kunden. Kundenzufriedenheit steht im Mittelpunkt aller unserer Bestrebungen, sie ist unser Erfolg.

Langfristiger Erfolg entsteht nicht durch Zufall, sondern durch gezieltes Führen und Steuern auf der Grundlage eines effektiven und effizienten Managementsystems, das vor allem auf die Bedürfnisse der Kunden ausgerichtet ist.

INHALT

Vorwort	1
Verbindlichkeitserklärung	3
Geschichtlicher Überblick	4
Unsere Unternehmensphilosophie	5
Unsere Mitarbeiter	6
Unsere Marke – Unsere Heimat	7
Unser Erfolgsfaktor – Qualität	8
Verantwortung übernehmen	8
Dokumentation – Vorgabe und Nachweis	9
Qualitätssicherung	10
Unser Braumeister – die Natur	10
Unsere Zukunft	11

VERBINDLICHKEITSERKLÄRUNG

Colbitz, den 09.11.2021

Sehr geehrte Kunden und Mitarbeiter,

als regionales Kleinstunternehmen sind wir uns stets der Verpflichtung gegenüber unseren Kunden, Mitarbeitern und Geschäftspartnern bewusst. Daher haben wir uns freiwillig dazu verpflichtet, als ausgelagerter Prozess die Anforderungen nach IFS Food, sowie die Anforderungen des QS Futtermittel Standards zu erfüllen. Auf der Basis der Eigenverantwortung wird sichergestellt, dass unsere Unternehmensphilosophie umgesetzt wird, so dass die Qualitätsanforderungen unserer Kunden und jene, die aus den eigenen Qualitätsansprüchen an die Produkte des Unternehmens erwachsen, erfüllt werden.

Damit wir diesen Qualitätsstandard sicherstellen und weiterentwickeln ist es erforderlich, durch systematisch geplante Qualität die Ressourcen und Synergieeffekte optimal zu nutzen. Das gelingt mit engagierten Mitarbeitern in allen Bereichen und auf allen Ebenen, für die Qualität zugleich Verantwortung bedeutet: Verantwortung gegenüber dem Kunden, dem Endverbraucher, den Kollegen und Mitarbeitern, für die innovative Produktionstechnik und nicht zuletzt für die Umwelt.

Unser gemeinsames Ziel ist es, jeden Tag an jedem Arbeitsplatz die Qualitätsprozesse ständig zu verbessern. Ob wir gut sind entscheiden unsere Kunden. Kundenzufriedenheit steht im Mittelpunkt aller unserer Bestrebungen, sie ist unser Erfolg.

Die vorliegende Broschüre gibt dem Leser einen kurzen Überblick über unser Unternehmen und die Verfahren, die bei uns die Prozess- und Produktqualität erhalten und verbessern sollen. Genauere Beschreibungen der Abläufe sowie die Festlegungen von Verantwortlichkeiten und Nahtstellen zwischen den Unternehmensbereichen sind in den mitgeltenden Unterlagen festgelegt. Dabei handelt es sich in der Regel um Verfahrens- und Arbeitsanweisungen sowie Formblätter. Für alle Mitarbeiter unseres Unternehmens sind die darin beschriebenen Vorgehensweisen verbindlich.

Die Geschäftsführung überprüft in regelmäßigen Abständen die Systemkonformität sowie die Erreichung von unternehmerischen Zielgrößen. Im Vordergrund steht die dauernde Verbesserung der qualitativen Leistung aller internen und externen Prozesse.

Mit freundlichen Grüßen

Colbitzer Heide-Brauerei GmbH



Peter Lehna

Geschäftsführer



Alexander Arsene

Geschäftsführer

GESCHICHTLICHER ÜBERBLICK

Unser Geschmack hat Tradition



Gegründet wurde die Colbitzer Brauerei 1872 von Friedrich-Christoph Ritter und blieb bis 1959 ein reines Familienunternehmen. Ab diesem Jahr wurde sie, wie viele Privatbetriebe zu dieser Zeit, ein Betrieb mit staatlicher Beteiligung und am 14. Februar 1972 schließlich verstaatlicht.

Erst am 1. Juni 1991 wurde die Brauerei durch die Urenkel des Firmengründers, Frau Barbara Schreiter und Herrn Klaus Niemer zurückgekauft.

Mit einem Investitionsaufwand von 16 Millionen DM erfolgt in den 90er Jahren eine umfangreiche Modernisierung auf den damaligen Stand der Technik.

Nach dem überraschenden Tod des Eigentümers übernahm eine neue Geschäftsführung die Geschicke der Brauerei. Ihr Ziel war es, durch weitere Investitionen die „Colbitzer Heidebrauerei“ als eigenständiges ostdeutsches Unternehmen weiter auf dem Markt zu positionieren und die Bierqualität permanent zu optimieren. Leider konnte das Ziel nicht erreicht werden.

Am 01. September 2013 startete die Colbitzer Heide-Brauerei unter neuer Führung mit dem Fokus auf der Herstellung von Spezialitätenbieren nach dem deutschen Reinheitsgebot.

DIE COLBITZER HEIDE-BRAUEREI

STEHT FÜR BIERE
MIT HOHER QUALI-
TÄT UND EINZIGAR-
TIGER FRISCHE

UNSERE UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE

- „Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot“ - eine Verpflichtung

Als konzernunabhängige Privatbrauerei konzentrieren wir uns in erster Linie darauf die jahrhundertealte Brautradition aufrechtzuerhalten.

Unser Ziel ist die Unternehmenssicherung

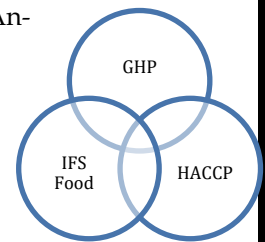
Ziel ist es, die Colbitzer Heide-Brauerei als Braustätte langfristig zu sichern. Die erfolgreiche Positionierung des Unternehmens in der Region soll dabei gefestigt werden. Absatzpotentiale des definierten Kernmarktes gilt es voll auszuschöpfen bevor neue Absatzgebiete erschlossen werden.

Unser Kunde ist die Nummer Eins

Zufriedene Kunden sind unsere Existenzgrundlage. Wir geben unseren Kunden die Sicherheit, beim Kauf von Colbitzer Bierspezialitäten die beste Entscheidung getroffen zu haben. Zudem ist am Standort Kompetenz und neue Anlagentechnik vorhanden, um in größerem Maßstab Spezialitätenbiere herzustellen und mit interessanten Rohstoffen wie Röstmalzen oder ausgefallenen Hopfensorten zu arbeiten.

Unser Ziel sichere und qualitative Lebensmittel

Die Einhaltung externer und interner Qualitätsnormen ist Grundvoraussetzung, um alle Anforderungen an Produktsicherheit und -qualität erfüllen zu können. Die Colbitzer Heide-Brauerei folgt gemäß der Lebensmittelhygieneverordnung und dem IFS Standard dem implementierten HACCP-Konzept, das den Herstellungsprozess hinsichtlich eventueller gesundheitlicher Gefährdungen analysiert. Die Wirksamkeit des gesamten Qualitätsmanagementsystems wird regelmäßig überprüft. Somit gilt der Markenname Colbitzer auf einem Produkt als Qualitätsversprechen dem Kunden gegenüber.



Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind unser wertvollstes Kapital

Geschäftsleitung und Belegschaft sind ein Team. Das Qualitätsbewusstsein aller Mitarbeiter trägt entscheidend zum Erfolg unseres Unternehmens bei. Wir legen hohen Wert auf Motivation, Ausbildung und Schulung unserer Mitarbeiter.

Umwelt ist unsere Heimat

Neben Regionalität und Qualität ist der Faktor Nachhaltigkeit ein weiteres Schlüsselement für die Colbitzer Heide-Brauerei GmbH. Es werden ausschließlich genetisch unveränderte Rohstoffe verarbeitet und mit einer umweltfreundlichen Mehrwegpolitik schützen wir die Umwelt.

UNSERE MITARBEITER

Der langfristige Erfolg eines Unternehmens wird wesentlich und in zunehmendem Maße von seinem Mitarbeiterpotenzial bestimmt. Denn es sind die Mitarbeitenden in der Brauerei, die fast 365 Tage im Jahr (Arbeits-)Leistungen erbringen und damit Kundenzufriedenheit ermöglichen.

Darum müssen wir sicherstellen, dass dafür die "richtigen Personen am richtigen Ort" sind. Die Geschäftsleitung hat durch Funktionsbeschreibungen die Qualifikation für den Bereich der leitenden Mitarbeiter festgelegt. Diese legen ihrerseits die nötigen Fähigkeiten der Mitarbeiter ihres Verantwortungsbereiches fest. Das aktuelle Organigramm ist unter X:\Colbitzer\Betrieb\7. Personal\Organigramm zu finden.

Durch Schulungsmaßnahmen sollen die Mitarbeiter in die Lage versetzt werden, die ihnen anvertrauten Tätigkeiten nach den Zielsetzungen und Regeln des Unternehmens sowie nach den gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen auszuführen.

Grundsätzlich ist unsere Aus- und Weiterbildungspolitik so gestaltet, dass das Interesse und die Eigeninitiative unserer Mitarbeiter für Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen gefördert werden. Die Gruppenleiter sind verpflichtet, Eigeninitiativen und Vorschläge der Mitarbeiter zu fördern und entsprechend unserer Möglichkeiten und Notwendigkeiten zu entsprechen.



UNSERE MARKE – UNSERE HEIMAT

Pils



Edel



Maibock



Bock



Sommerbock



Winterbock



Zudem stellt die Brauerei verschiedene Handelsmarken her, sodass Einzelhändler unsere Biere unter anderen Markennamen anbieten können.

UNSER ERFOLGSFAKTOR – QUALITÄT

Wir haben uns verpflichtet, unsere Produktionsprozesse nach den Anforderungen des IFS Food und QS Futtermittel zu handeln. Den Systemen gemeinsam sind die folgenden Maßnahmen und Pflichten:

- ✓ Zielvorgaben zur Produktsicherung
- ✓ Sorgfältige Überprüfung der Rückverfolgbarkeit
- ✓ Arbeiten mit Vorgabedokumenten
- ✓ Nachweisbare und transparente Analysen zur Qualitätssicherung
- ✓ Sorgfältige Dokumentation
- ✓ Kontinuierliche Qualifikation der Mitarbeiter

VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

Unsere Geschäftsführung ist sich ihrer Verantwortung gegenüber den Kunden und den Mitarbeitern bewusst. Aus diesem Grunde hat die Colbitzer Heide-Brauerei GmbH ein Managementsystem aufgebaut, installiert und hält es aufrecht.

Die Geschäftsleitung verpflichtet sich:

- ✓ Unternehmenspolitik und -ziele stets zu aktualisieren,
- ✓ benötigte Mittel zur Verfügung zu stellen,
- ✓ jährlich eine Managementbewertung durchzuführen und
- ✓ jährlich (mindestens) ein internes und externes Audit durchführen zu lassen.

Für die Überwachung und Korrektur des Managementsystems ist der IFS-Beauftragte verantwortlich, wobei er durch die jeweils in den Prozessen tätigen Personen unterstützt wird. Neben dem IFS-Beauftragten unterstützt die Qualitätsbeauftragte (QB) bei der kontinuierlichen Weiterentwicklung des Managementsystems. Die Beauftragten sind in der ausgelagerten Qualitätssicherung der Hofbrauhaus Wolters GmbH ansässig.

Unser Managementsystem ist für die gesamte Colbitzer Heide-Brauerei GmbH gültig und jeder Mitarbeiter ist für die Einhaltung des Systems verantwortlich.

Unsere **internen Themenstellungen**, mit denen wir uns befassen, stützen sich auf unsere Wertvorstellungen, unser Wissen um Kultur und auf die Leistung der Organisation. Daher bewegen uns interne Themen wie:

- Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter
- Ausbildungsgrad der Mitarbeiter
- Stand der Technik
- Infrastruktur (Gebäude, Arbeitsräume, Versorgungseinrichtungen, Prozessausrüstungen)
- Umweltbewusstsein (Umweltallianz)
- Altersvorsorge (Betriebliche Altersvorsorge)
- Verhaltenskodex des Werberats („Bier bewusst genießen“, „Don't drink and drive“)

DOKUMENTATION – VORGABE UND NACHWEIS

Um sicherzustellen, dass jede festgelegte qualitätssichernde Maßnahme von allen Beteiligten verstanden und befolgt wird, dienen Dokumente als Vorgabe- und Nachweiswerkzeuge. Die Dokumentation ermöglicht also die Vermittlung der Absichten und die Konsistenz von Maßnahmen.

Der Einsatz der Dokumentation trägt bei:

- ✓ Zur Erfüllung der Kundenanforderungen und zur Qualitätsverbesserung.
- ✓ Zur Bereitstellung geeigneter Schulungen.
- ✓ Zur Wiederholbarkeit und Rückverfolgung.
- ✓ Zur Bereitstellung objektiver Nachweise.
- ✓ Zur Beurteilung der Wirksamkeit und ständigen Eignung des Managementsystems.

Wichtig ist dabei die Lenkung der Dokumente innerhalb des Unternehmens, damit eindeutige und gültige Unterlagen zur richtigen Zeit an den jeweiligen Arbeitsplätzen vorhanden sind.

Für qualitätsrelevante Dokumente und Daten gilt:

- ✓ Prüfung auf Zweckmäßigkeit der Dokumente bei Erstellung
- ✓ Änderung und Freigabe von den entsprechenden Verantwortlichen
- ✓ Stetige Verfügbarkeit vor Ort
- ✓ Archivierung von veralteten Dokumenten bzw. Einsammlung und Vernichtung



Unsere Qualitätsaufzeichnungen sind:

- ✓ mit Datum versehen und jederzeit eindeutig zuordenbar
- ✓ dokumentengerecht ausgefüllt und innerhalb des Aufbewahrungszeitraumes gut lesbar
- ✓ ordnungsgemäß gelagert

Alle aktuell gültigen Dokumente sind auf dem Laufwerk unter X:\Colbitzer\QMS für jeden Mitarbeiter zugänglich.

QUALITÄTSSICHERUNG

Ein wichtiger Teil des Managementsystems ist die Qualitätssicherung, d. h. die Sicherstellung, dass das Produkt die geforderten Eigenschaften hat.

Auf Grundlage einer Gefahrenanalyse und Risikobewertung wurden Prüfpläne für alle Betriebsstufen festgelegt.

Verantwortlich für die Prüfung unserer Produkte sind sowohl die Mitarbeiter, welche u. a. Inlinemessungen und relevante Parameter überwachen, als auch die Labormitarbeiter der Wolters GmbH, welche den Brauprozess in allen Stufen kontrollieren. Von der Rohstoffannahme, den Chargenkontrollen in der Herstellung, sowie der Brauprozess mit anschließender Gärung und Reifung wird alles genauestens unter die Lupe genommen. Dabei achten die Mitarbeiter vor allem darauf, dass sich keine Mikroorganismen durch äußere Einflüsse einschleichen. Neben der mikrobiologischen Sicherheit spielt aber auch der „Charakter“ der Biere eine wichtige Rolle. Diese wird vor allem durch die chemisch-technischen Tests – wie Messungen des CO₂-Gehalts, der Stammwürze, der Bierfarbe und des Alkoholgehalts – geprüft.

UNSER BRAUMEISTER – DIE NATUR

Der Einsatz der erlesenen Rohstoffe wird ständig streng kontrolliert. Ihre Komposition von erfahrenen Braumeistern nach überlieferten Rezepturen sowie die je nach Biersorte vier bis sechswöchige Lagerzeit verleihen unseren Bieren ihren unverwechselbaren Geschmack und ihren typisch frischen und belebenden Charakter.



ADMINISTRATION

Unsere Kunden haben eine bestimmte Vorstellung davon, wie ihr Produkt schmecken und aussehen soll. Wir sorgen dafür, dass jeder Arbeitsschritt sorgfältig vorbereitet wird, sodass ein Produkt - ganz nach den Wünschen unserer Kunden - hergestellt wird.



BRAUEN

Wir brauen ausschließlich nach dem deutschen Reinheitsgebot. Dieses besagt, dass wir nur die folgenden 4 Rohstoffe einsetzen dürfen - Heidewasser, Gerstenmalz aus kontrolliertem Anbau, streng kontrollierte Aromahopfen und untergärige, speziell gezüchtete Hefe.



NEBENPRODUKTE

Es bleibt z. B. jede Menge Treber übrig, der immer noch sehr eiweiß- und vitaminhaltig und damit bestes Tierfutter ist. Da dieses Futtermittel ähnliche Anforderungen wie ein Lebensmittel hat, lassen wir uns regelmäßig nach QS Futtermittel zertifizieren.



GÄRUNG UND LAGERUNG

Nach dem Brauprozess wird der Hefe genügend Zeit für die Gärung gegeben. Anschließend folgt der Reifungsprozess in unseren Tanks zur Vollendung.



UNSERE ZUKUNFT

Verantwortungsvolles und nachhaltiges Wirtschaften bedeutet, dass die Verantwortung für den unternehmerischen Erfolg fest mit dem Streben nach einer ökonomisch, ökologisch und sozial gerechten Vorgehensweise verknüpft ist.

Somit gibt nicht die Kurzfristigkeit den Ausschlag, sondern langfristiges Denken und Handeln, eingebettet in eine vielfältige gesellschaftliche Verantwortung. Ziel von Wolters ist es ein stabiles, nachhaltiges Wachstum und größtmögliche Sicherheit für all unsere Arbeitsplätze.

Daher versuchen wir durch verschiedene Maßnahmen unserem Ziel näher zu kommen.

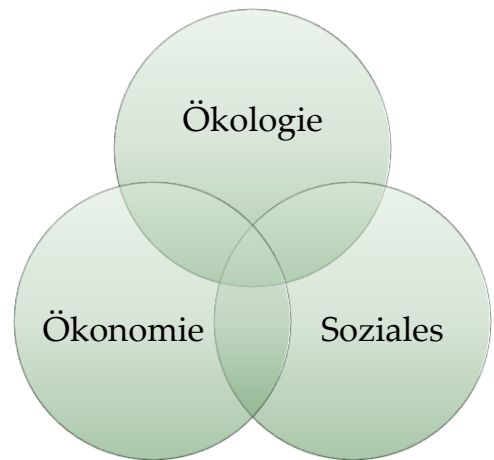
Abfallpolitik: Eliminierung des Mülltransports zu Deponien und Verbrennungsanlagen nach dem Grundsatz: „Vermeidung vor Verwertung vor Vernichtung“.

Nachhaltiger Transport: kurze Transportwege nicht nur bei der Getränkeauslieferung, sondern auch bei der Rohstoffversorgung.

Regionale und nachhaltige Materialien: Regionale Lieferanten und langfristige Lieferantenbeziehungen /-verträge; Verwendung von gentechnikfreien Rohstoffen und größtmöglicher Einsatz von Mehrwegflaschen sowie Fässern; Nutzung der anfallenden "Nebenprodukte", z. B. als Futtermittel .

Nachhaltige Energieversorgung: Senkung des Energieverbrauchs durch moderne Verfahrenstechnik und Steigerung der Energieeffizienz, u. a. durch Sensibilisierung der Mitarbeiter und Nutzung von Abwärme.

Gesundheit und Zufriedenheit: Schaffung und Sicherung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen, Verbesserung der Arbeitssicherheit durch regelmäßige Gefährdungsbeurteilungen.



WIE KÖNNEN SIE MEHR ÜBER UNS ERFAHREN?

In dieser Broschüre haben Sie verschiedene Bereiche unseres Unternehmens kennengelernt. Wenn Sie mehr erfahren möchten, schauen Sie doch mal vorbei: Wir freuen uns darauf!



Colbitzer Heide-Brauerei GmbH

Brauereistraße 1
39326 Colbitz

Telefon 039207/88-0
Mail: info@colbitzer-heidebrauerei.de

Web: <http://www.colbitzer-heidebrauerei.de>

Änderungshistorie

Datum	Seite(n)	Änderung
1.7.17	1-14	<ul style="list-style-type: none">- Geltungsbereich genauer eingegrenzt- Philosophie angepasst- Interne und externe Themen benannt- Interessierte Parteien benannt- Prozesslandkarte aktualisiert
1.3.18	6	<ul style="list-style-type: none">- Organigramm
1.3.20	7	<ul style="list-style-type: none">- Neue Sorte Sommerbock
	6	<ul style="list-style-type: none">- Organigramm
5.11.20	6	<ul style="list-style-type: none">- Organigramm
10.03.21	6	<ul style="list-style-type: none">- Organigramm
09.11.21	1-13	<ul style="list-style-type: none">- Komplette Überarbeitung (Schließung der Abfüllung, ausgelagerter Prozess vom HW nach IFS, ISO 9001 relevante Themen entfernt)