In Kreisläufen denken & handeln



CO₂-Fußabdruck: Nur 101 g pro Halbe Stiegl



Mehrweganteil 72,3 % (Flaschen u. Fässer in Ö.)



Arbeitszeit = Lebenszeit:

Gesunde Küche, Bewegungsräume für Sportkurse, Ruhebereiche, Gesundheitstage, Regenerationsworkshops, betriebliche Kinderbetreuung u. v. m.



dank Papierproduktion mit Altpapierfasern

So wenig Kunststoff wie möglich





Alt bewährtes & neue Technologien:

CO2-neutrale Lieferung im Stadtgebiet mit E-LKWs und Pferdekutschen Braumalz-Anlieferung mit hauseigener Bahn direkt in die Brauerei



Potenziale entfalten:

Umfangreiches Weiterbildungsangebot Lehrlings-Akademie & Lehrlingsschwerpunkttage



Rot-weiß-rote Wertschöpfung:

87 % aller Waren und Leistungen werden aus Österreich bezogen





Stiegl geht den Mehweg:

Innovative 0,33-L Mehrwegflaschen österreichweit retournierbar leicht, robust, umweltschonend



Stiegl-Bierkisten bestehen zu 80 % aus dem Regranulat alter Kisten



Gelebte Kreislaufwirtschaft

Brauereieigene Bio-Landwirtschaft (Gut Wildshut) Anbau von Urgetreide und Hopfen Erhalt regionaler Obstsorten





Bodengesundheitsprojekt mit EGZ-Bauern

Ziele: mehr Humusgehalt im Boden, Stickstoffemissionen reduzieren, CO2 im Boden binden, Artenvielfalt steigern



Sauberer Strom:

Ein Teil unserer Energie kommt aus dem eigenen Wasserkraftwerk sowie aus Photovoltaik-Anlagen

Energie-Effizienz:

Bierkühlung - im Gegenstromprinzip spart 130.000 kWh Strom / Jahr Umstellung auf LED Technologie spart 180.000 kWh Strom



Stiegl trägt das Slow Brewing-Gütesiegel,

eines der härtesten Qualitätssiegel am internationalen Biermarkt.



Partner von Slow Food Salzburg:

Verantwortungsvolle Landwirtschaft Artgerechte Viehzucht Traditionelles Lebensmittelhandwerk Regionale Geschmacksvielfalt