

BOSMAN

SZCZECIŃSKI

LOKALNY RAPORT WPŁYWU

2024

BROWAR BOSMAN – SZCZECIN

LIST DYREKTORKI BROWARU BOSMAN



Szanowni Państwo,

z ogromną dumą i satysfakcją oddajemy w Państwa ręce Lokalny Raport Wpływu Browaru Bosman – dokument, który odzwierciedla naszą odpowiedzialność i troskę o miasto, z którym jesteśmy nierozzerwalnie związani – Szczecin.

Od blisko 180 lat warzymy tu piwo. To tutaj, w szczecińskim Browarze, powstają piwa znane i cenione nie tylko w Polsce, ale również poza jej granicami – doceniane przez Konsumentów w wielu zakątkach świata. To zobowiązuje, ale i daje siłę do dalszego rozwoju, innowacji i tworzenia piw zakorzenionych lokalnie, a docenianych globalnie.

Bosman to więcej niż Browar. To pracodawca, sąsiad, partner dla lokalnych instytucji, przedsiębiorstw i uczelni. Jesteśmy wpisani w życie miasta – jego codzienność i przyszłość. Zespół Browaru Bosman tworzą osoby mieszkające w Szczecinie i jego okolicach – silnie związane z tym miejscem i jego społecznością.

Wspieramy lokalne inicjatywy, otwieramy się na młode talenty i prowadzimy dialog z mieszkańcami. W niniejszym raporcie prezentujemy, jak realnie wpływamy na środowisko, życie społeczne i rozwój gospodarczy regionu. Naszą ambicją jest, by ten dokument był nie tylko źródłem wiedzy, ale też inspiracją do dalszych wspólnych działań – dla dobra Szczecina i jego mieszkańców.

Dziękuję wszystkim, którzy są częścią tej historii – naszemu Zespołowi, Partnerom biznesowym, Instytucjom i lokalnej Społeczności.

Katarzyna Kiernożycka
Dyrektor Browaru Bosman





HISTORIA BROWARU BOSMAN

Browar Bosman to 177 lat lokalnej tradycji piwowarskiej w sercu Szczecina.

W roku 1848, kiedy to w Europie rewolucja przemysłowa wkroczyła do browarnictwa i zaczęły powstawać duże browary wyposażone w maszyny parowe do produkcji słodu, kupiec Julius Albrecht Weidmann wybudował browar ze słodownią, lodownią oraz własną studnią i rozpoczął warzenie piwa. Jednak to za czasów rodziny Bohrschów nastąpił prawdziwy rozkwit browaru i zrealizowana została epokowa w jego historii inwestycja – budowa nowej warzelni – duma dzisiejszego browaru. Pozwoliło to w 1892 roku uwarzyć 37 tys. hl piwa, a tuż przed wybuchem I wojny światowej – osiągnąć produkcję na poziomie 80 tys. hl piwa.

Browar przetrwał I wojnę światową i kryzys ekonomiczny lat 30. XX wieku, ale nalot dywanowy w kwietniu 1943 roku zniszczył browar w ok. 30 proc., co sprawiło ograniczenie, a następnie wstrzymanie produkcji w końcu II wojny światowej. Nie trwało to długo, bo determinacja pracowników sprawiła, iż już 12 stycznia 1946 roku ugotowano pierwszą warkę piwa.

W 1997 roku właścicielem browaru został niemiecki Bitburger, którego jedną z pierwszych decyzji była zmiana nazwy spółki na Bosman Browar Szczecin S.A., funkcjonującej do dziś. Z kolei w 2001 roku Bosman dołączył do międzynarodowej Grupy Carlsberg. Dzięki inwestycjom i modernizacji Browar Bosman nieustannie się rozwija – łącząc szacunek do historii z nowoczesnym podejściem do produkcji.

Dziś piwa warzone w Szczecinie trafiają do 36 krajów, zyskując uznanie konsumentów na całym świecie. Browar Bosman to nie tylko zakład produkcyjny, ale również istotna część lokalnej historii i dumy mieszkańców Szczecina.



BROWAR BOSMAN CZĘŚCIĄ CARLSBERG POLSKA

Carlsberg Polska jest jednym z trzech największych wytwórców piwa w polskiej branży piwowarskiej. W 2024 r. wartościowy udział firmy wyniósł **20,1%**. W Browarach o wieloletniej tradycji: Okocim w Brzesku, Bosman w Szczecinie i Kasztelan w Sierpcu, warzone są piwa najwyższej jakości – w sumie 15 marek piwa. Wspólnie jesteśmy pionierami zmian: wprowadziliśmy na polski rynek pierwsze piwo w puszcze, markę Karmi, która zainicjowała rozwój segmentu piw bezalkoholowych.

Carlsberg Polska stanowi część duńskiej Grupy Carlsberg, będącej jednym z globalnych liderów branży piwnej. Realizujemy misję „Warzenia dla lepszego dziś i jutra”, a integralną częścią naszej strategii biznesowej jest program zrównoważonego rozwoju „**Together Towards ZERO and Beyond**”.

WPŁYW NA LOKALNĄ GOSPODARKĘ SZCZECINA

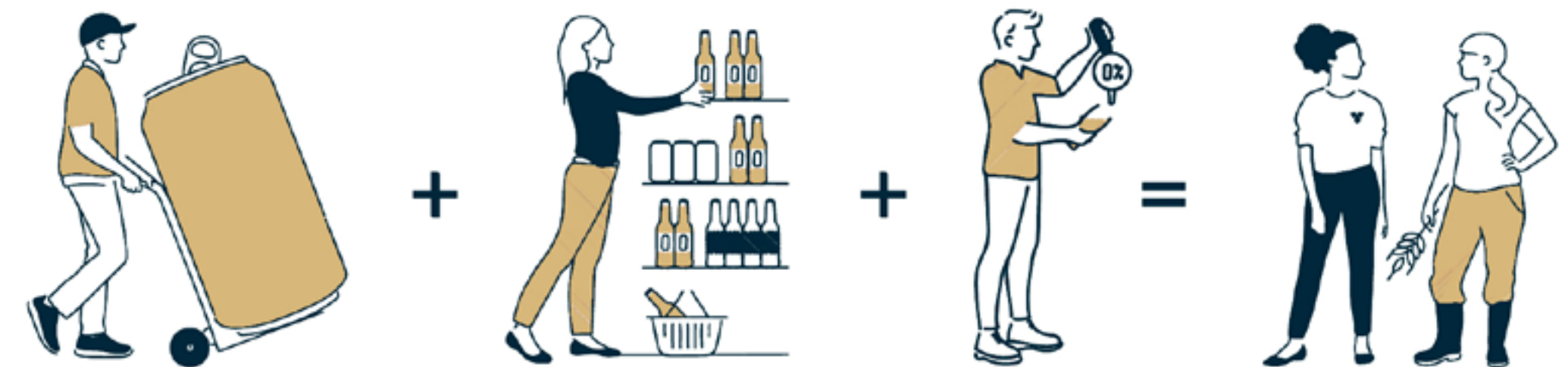
Browar Bosman od lat pozostaje ważnym uczestnikiem życia gospodarczego Szczecina. Wspieramy szczecińską gospodarkę poprzez zakup surowców, materiałów, energii i usług potrzebnych do naszej produkcji i codziennej działalności. Tworzymy miejsca pracy dla specjalistów z różnych dziedzin, odprowadzamy podatki zasilające budżet państwa i samorządu, a także wspieramy rozwój sektora handlu, gastronomii i turystyki.

Zatrudniamy **187** osób reprezentujących różne specjalizacje, a dodatkowe miejsca pracy powstają u naszych dostawców, w punktach sprzedaży detalicznej oraz w sektorze HoReCa – hotelarstwie i gastronomii. Łącznie nasza obecność w regionie umożliwia zatrudnienie ponad **1150** osób.

Sektor piwowarski to kluczowy filar światowej gospodarki. W 2023 roku w Polsce wygenerował ponad 23 miliardy złotych, co stanowiło 0,7% PKB. Zasilił budżet państwa o 12 miliardów z podatku m.in. z akcyzy oraz wsparł ponad 120 tysięcy miejsc pracy. Browary odgrywają szczególnie istotną rolę, wspierając rozwój lokalnych społeczności, rolnictwa i przemysłu poprzez działania w ramach łańcucha dostaw. Te wyniki potwierdzają, że branża piwowarska to nie tylko tradycja, ale także siła napędowa dla gospodarki i społeczeństwa

Bartłomiej Morzycki,

Dyrektor generalny Związku Pracodawców Przemysłu Piwowarskiego w Polsce – Browary Polskie



MIEJSCA PRACY UTRZYMYWANE BEZPOŚREDNIO LUB POŚREDNIO DZIĘKI DZIAŁALNOŚCI BROWARU SZCZECIN TO:

187

pracowników
Browaru Bosman

890

u dostawców
i w sprzedaży
detalicznej

85

w branży HoReCa,
czyli w hotelarstwie
i gastronomii

łącznie
bezpośrednio
i pośrednio
kreujemy
zatrudnienie dla

1153

osób

PIERWSZA SESJA DIALOGU SPOŁECZNEGO W SZCZECINIE

W styczniu 2025 roku Browar Bosman zainicjował pierwszą sesję dialogu społecznego, która odbyła się w Szczecinie z udziałem przedstawicieli kluczowych grup interesariuszy: lokalnych władz, placówek edukacyjnych, organizacji społecznych, sąsiadów zakładu, partnerów biznesowych oraz pracowników. Celem spotkania było lepsze zrozumienie, jak nasza działalność wpływa na otoczenie – środowisko, społeczność i lokalną gospodarkę oraz poznanie oczekiwań wobec dalszego rozwoju browaru.

Dialog miał formę warsztatu prowadzonego przez niezależnych moderatorów, co sprzyjało otwartej dyskusji i aktywnemu zaangażowaniu uczestników. Spotkanie umożliwiło wymianę opinii oraz zebranie konkretnych rekomendacji, które zostały uwzględnione przy tworzeniu niniejszego Lokalnego Raportu Wpływu. Co istotne, w wyniku rozmów pozyskaliśmy także informacje, które stały się niezwykle przydatne przy opracowywaniu naszego Raportu ESG Carlsberg Polska za rok 2024.

WŚRÓD PORUSZANYCH TEMATÓW ZNALAZŁY SIĘ M.IN.:

- *potrzeba zwiększenia widoczności działań Browaru Bosman w przestrzeni miejskiej i mediach lokalnych,*
- *oczekiwania dotyczące komunikacji celów środowiskowych i edukacji ekologicznej – zwłaszcza wśród młodzieży,*
- *wsparcie dla lokalnych inicjatyw społecznych oraz firm z regionu,*
- *chęć współpracy ze strony placówek edukacyjnych, zwłaszcza w zakresie praktyk i rozwoju kompetencji młodych ludzi.*

Zebrane głosy podkreśliły, jak ważną rolę Browar Bosman odgrywa w życiu Szczecina – zarówno jako pracodawca, jak i część lokalnej tożsamości. Sesja dialogowa to dla nas nie tylko źródło inspiracji, ale i zobowiązanie – by wsłuchiwać się w głos społeczności i przekładać go na konkretne działania.

NASZE MARKI PRODUKOWANE W SZCZECINIE



Najważniejszą marką piwa warzoną w Browarze Bosman jest piwo Bosman. Jest to wyjątkowe piwo regionalne. Pełny smak Bosmana bierze się z lokalnej wody, jakościowego chmielu i słoju jęczmienia. Jest to produkt stworzony z pasją, aby smakował i umilał wspólne chwile naszym konsumentom.

BROWAR BOSMAN WARZY TAKŻE:



GRIMBERGEN Z BOSMANA ZNÓW Z MEDALAMI!



Piwa Grimbergen warzone w Browarze Bosman w Szczecinie zdobyły 4 medale w międzynarodowym, prestiżowym konkursie piwowarskim „World Beer Awards 2023”.

Cztery lata z rzędu Grimbergeny z Szczecina otrzymują te prestiżowe wyróżnienia. To dowód wysokich kompetencji naszych piwowarów i jakości warzonych przez nich piw.

Każde zgłoszone piwo przechodzi wieloetapową ocenę ekspertów i sommelierów z całego świata – pod względem stylu, smaku i wykonania.



KATEGORIA
DARK BELGIAN
STYLE DUBBLE



KATEGORIA
BELGIAN
STYLE WITBIER



KATEGORIA
PALE BELGIAN STYLE
BLONDE



KATEGORIA
PALE BELGIAN STYLE
BLONDE



NAJLEPSZE FRANCUSKIE PIWO - TYLKO ZE SZCZECINA

Browar Bosman od lat warzy piwo marki 1664 Blanc. Jest to stylowe francuskie piwo pszeniczne o lekkim, odświeżającym smaku z nutą cytrusów. Historia marki zaczęła się od jednej beczki, w której w 1664 roku Jerome Hatt uwarzył pierwszą warkę swojego piwa. Wkrótce potem założył własny browar, a ponad 350 lat później z połączenia francuskiego stylu i nowoczesnego charakteru powstało piwo 1664 Blanc.

Dziś stylowa niebieska butelka 1664 Blanc kojarzona jest z subtelnie zrównoważoną kompozycją smaków o niezwykłej lekkości, które idealnie uzupełniają się z daniami z drobiu, owoców morza i ryb z grilla, a także z deserami.



NAJLEPSZA JAKOŚĆ

Na każdym etapie produkcji, począwszy od zakupu surowców, przez warzenie, fermentację, filtrację, rozlew, aż po pakowanie i magazynowanie, nasze piwa przechodzą szereg analiz mikrobiologicznych, fizykochemicznych i sensorycznych. Każda partia butelek, puszek i kegów, zanim trafi do konsumenta, jest poddawana około 200 testom.

Sprawdzamy m.in. cechy smakowe i zapachowe, czystość mikrobiologiczną, parametry fizyczne i chemiczne (np. kaloryczność czy zawartość alkoholu), zgodność opakowania ze wzornikiem oraz parametry procesów pakowania i magazynowania. Jest to możliwe dzięki wykwalifikowanej kadrze pracowników działu jakości oraz nowoczesnemu laboratorium na terenie Browaru Bosman.



ZE SZCZECINA NA CAŁY ŚWIAT – PIWA Z BROWARU BOSMAN PODBIJAJĄ GLOB

Z serca Pomorza Zachodniego nasze piwa wyruszają w daleką podróż – trafiają na stoły piwoszy na wszystkich kontynentach. To nie tylko duma lokalnej produkcji, ale i międzynarodowy ambasador polskiego rzemiosła piwowarskiego, cieszący się uznaniem na całym świecie.

Mapa pokazuje zasięg eksportu i kraje, do których trafiają piwa produkowane w Browarze Bosman w Szczecinie.

- ARMENIA

BULGARIA

COSTA RICA

CROATIA

CYPRUS

DENMARK
- FINLAND

FRANCE

GERMANY

GREECE

HUNGARY

IRELAND
- ITALY

KAZAKHSTAN

LITHUANIA

MONTENEGRO

NETHERLANDS

NORWAY
- PANAMA

PORTUGAL

ROMANIA

SERBIA

SOUTH KOREA

SPAIN
- SWEDEN

SWITZERLAND

TAIWAN

TURKEY

UK

UKRAINE
- UNITED ARAB

EMIRATES

USA



STRATEGIA ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU





PROGRAM ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU

Kluczowym elementem, który realizujemy w ramach naszych działań, jest program zrównoważonego rozwoju „Together Towards Zero and Beyond”, określający średnio i długookresowe ambicje i konkretne zobowiązania: ZERO śladu węglowego, ZERO śladu rolniczego, ZERO marnowania wody, ZERO odpadów opakowaniowych, ZERO nieodpowiedzialnej konsumpcji alkoholu oraz ZERO wypadków.

TOGETHER TOWARDS ZERO & BEYOND



ZERO
Śladu
Węglowego

Odpowiedzialne
zakupy



ZERO
Śladu
Rolniczego

Różnorodność,
równość i włączanie



ZERO
Odpadów
Opakowaniowych

Poszanowanie
praw człowieka



ZERO
Marnowania
Wody

Postępowanie zgodnie
z kompasem wartości



ZERO
Nieodpowiedzialnej
konsumpcji alkoholu



ZERO
Wypadków

Zaangażowanie
społeczności





**ZERO
ŚŁADU
WĘGLOWEGO**



OGRANICZENIE ZUŻYCIA ENERGII W BROWARZE BOSMAN

Działamy na rzecz czystszej powietrza w Szczecinie – konsekwentnie ograniczamy emisje gazów cieplarnianych zarówno w samej produkcji piwa, jak i w działaniach wspierających. Naszym celem, wynikającym z globalnej strategii Grupy Carlsberg, jest osiągnięcie ZERO emisji z Browaru do 2030 roku oraz ZERO emisji netto w całym łańcuchu wartości do 2040 roku.

W 2024 roku Browar Bosman zrobił znaczący krok naprzód w obszarze efektywności energetycznej:

- 100% energii elektrycznej pochodziło ze źródeł odnawialnych,
- emisje CO₂ w zakresie 1 i 2 zostały obniżone o 9%,
- dzięki modernizacjom wyraźnie zmniejszyliśmy zużycie energii cieplnej i elektrycznej.

Wskaźnik emisji CO₂ dla Browaru Bosman w 2024 roku wyniósł 3,23 kg CO₂/hl, co oznacza wyraźną poprawę w porównaniu do lat ubiegłych.

To konkretne działania, które przekładają się na czystsze środowisko – tu, lokalnie, w Szczecinie.



BROWAR BOSMAN OSZCZĘDZA ENERGIĘ DLA SZCZECINA I KLIMATU

W Browarze Bosman podejmujemy konkretne działania, by ograniczyć wpływ naszej działalności na środowisko. Dzięki świadomym wyborom, modernizacjom i inwestycjom zmniejszamy zużycie energii oraz emisję gazów cieplarnianych – z korzyścią dla lokalnej społeczności i klimatu.

Już dziś 100% energii elektrycznej wykorzystywanej w browarze pochodzi ze źródeł odnawialnych, a w 2024 roku ograniczyliśmy emisje CO₂ (zakres 1 i 2) o 9% w porównaniu do roku poprzedniego. Stale inwestujemy w nowoczesne, energooszczędne technologie – wymieniamy oświetlenie na LED, modernizujemy urządzenia, prowadzimy regularne audyty i optymalizujemy działanie instalacji.

Planujemy również kolejne kroki – m.in. montaż instalacji fotowoltaicznej oraz odzysk ciepła ze ścieków. Wszystko po to, by działać jeszcze bardziej odpowiedzialnie i lokalnie przyczyniać się do poprawy jakości powietrza w Szczecinie.

JAK ZOBACZYĆ NIEWIDZIALNE?

W Browarze Bosman nasi pracownicy mogą testować innowacyjne technologie oraz nowoczesne urządzenia. Jednym z nich jest SONASCREEN® IR, które – choć niewielkie i niepozorne – pozwala wykrywać niewidoczne dla oka wycieki gazów i straty ciepła. Dzięki temu możemy szybko reagować, ograniczać emisje i unikać niepotrzebnych strat energii. To rozwiązanie pomaga nam w praktyce realizować cel ZERO śladu węglowego, a przy okazji oszczędzać energię i pieniądze – dokładnie tam, gdzie wcześniej było to niemożliwe do wychwycenia.



ZERO ŚLADU ROLNICZEGO



ZERO ŚLADU ROLNICZEGO

Dążymy do tego, by nasze piwa powstawały ze składników pochodzących ze zrównoważonego rolnictwa – takiego, które chroni glebę, bioróżnorodność i klimat. Celem Carlsberg Polska jest pozyskiwanie 30% takich surowców do 2030 roku, a 100% do 2040 roku. W realizację tego celu aktywnie włącza się również Browar Bosman, uczestnicząc w projektach związanych z warzeniem piwa ze słodu z upraw regeneratywnych.

Zrównoważone rolnictwo, tzw. regeneratywne, to sposób gospodarowania, który chroni i odbudowuje glebę, ogranicza emisję CO₂ i pozwala utrzymać zdrowe plony bez użycia nadmiaru nawozów sztucznych. Rolnicy uprawiający w tym systemie nie orzą głęboko ziemi, utrzymują roślinność okrywową, sadzą różne rośliny na jednym polu i ograniczają chemię do niezbędnego minimum.

W 2024 roku ponownie uwarzyliśmy piwo ze słodu jęczmiennego pochodzącego z takich właśnie upraw. To konkretna odpowiedź na wyzwania klimatyczne, ale też ważny krok w zmianie całego łańcucha dostaw.



PIWO NA CHOINCE – ŚWIĄTECZNA NOWOŚĆ Z BROWARU BOSMAN

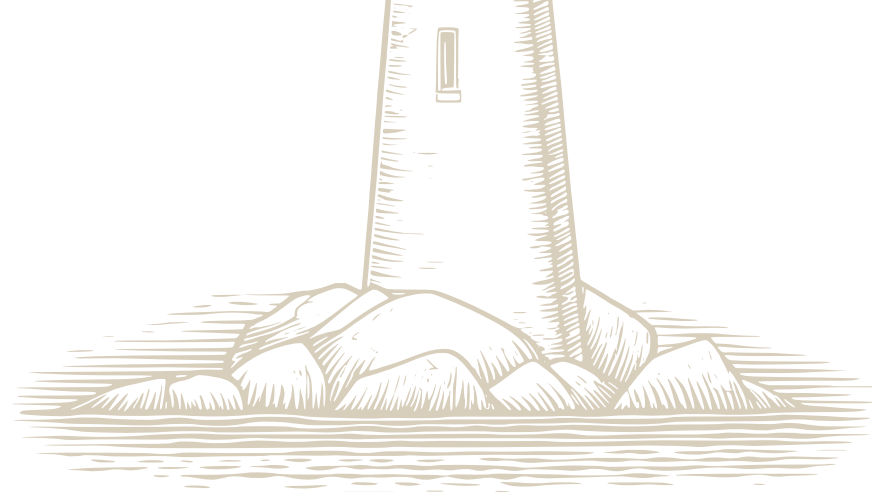
W BROWARZE BOSMAN POWSTAŁA WYJĄTKOWA LIMITOWANA EDYCJA PIWA „PIWO NA CHOINCE” – UWARZONA Z JĘCZMIENIA Z UPRAW REGENERATYWNYCH

Aby pokazać rolnikom, w jakim kierunku zmierzamy, zdecydowaliśmy się stworzyć „**Piwo na choince**”. Uwarzyliśmy je w **Browarze Bosman** dla wszystkich pracowników Carlsberg Polska i partnerów w limitowanej ilości **120 hektolitrow**. Powstało ono z jęczmienia uprawianego zgodnie z praktykami stosowanymi w procesie przejścia do rolnictwa regeneratywnego. To nasz kolejny, ważny krok w realizacji celu „ZERO Śladu Rolniczego”.

Nazwa „**Piwo na choince**”, jest nie tylko świąteczną grą słowną, ale i drogowskazem w odkrywaniu jego profilu sensorycznego. Uwarzone zostało na pędach sosny, które wprowadzają subtelnie wyczuwalne leśne bukiety podbite dodatkiem aromatu z igieł świerkowych.

Z kolei aromatyczne chmiele Citra oraz Cascade wprowadzają cytrusowe i delikatne ziołowe nuty podkreślone naturalnym aromatem pomarańczowym.

„Piwo na choince” jest bardzo nowoczesnym i oryginalnym podejściem do piwa świątecznego o niewysokiej zawartości alkoholu (4,6%). Pracę nad autorską recepturą piwa świątecznego rozpoczęliśmy już w czerwcu, poszukując inspiracji w świątecznych skojarzeniach i stylach z całego świata. Nietypowe składniki (dodawane ręcznie w workach), złożony smak i artystyczna etykieta podkreślają unikalność propozycji, która nosi znamiona piwa rzemieślniczego – uwarzonego w małej ilości, niezależnie od agendy komercyjnej.



Tym piwem pokazujemy, że świat piwa może czerpać z niekonwencjonalnych pomysłów i opowiadamy, jak piękna jest sztuka warzenia. Browar Bosman udowadnia, że duzi mogą warzyć crafta, bo nie liczy się wielkość garnków, ale pomysł, umiejętności i pasja do tego, co się robi, a my wkładamy serce.

Rafał Pieprzny,

Menedżer ds. Produkcji, Browar Bosman





**ZERO
ODPADÓW
OPAKOWANIOWYCH**



ZERO ODPADÓW OPAKOWANIOWYCH

W Browarze Bosman dążymy do tego, aby nasze piwo trafiało do konsumentów w sposób jak najbardziej przyjazny dla środowiska. Współpracujemy z producentami opakowań, nieustannie poszukując rozwiązań, które ograniczają ich wpływ na planetę – od zmniejszenia wagi opakowań, przez zwiększenie udziału surowców wtórnych, aż po rozwój systemów zwrotu i recyklingu.

Działania te są ważne również w kontekście neutralności klimatycznej – emisje związane z opakowaniami odpowiadają za ponad połowę śladu węglowego w całym łańcuchu wartości. Dlatego aktywnie wspieramy zamykanie obiegu materiałów, rozwijamy projekty ograniczające zużycie pierwotnych tworzyw sztucznych i pracujemy nad maksymalnym wykorzystaniem surowców odnawialnych oraz pochodzących z recyklingu.

ZBIÓRKA, RECYKLING I ZRÓWNOWAŻONE OPAKOWANIA

W 2024 roku prawie **30%** piwa sprzedawanego przez Carlsberg Polska trafiło do butelek zwrotnych. Aż **92%** z nich wróciło do browarów, a średnia liczba użyć wyniosła **10,3 cyklu**. W butelkach produkowanych z użyciem stłuczki szklanej udział surowców wtórnych sięgał **57-63%**.

W Browarze Bosman – jako jednym z głównych zakładów rozlewu piwa w butelkach zwrotnych – szczególnie mocno wspieramy ten model cyrkularny. Każdego dnia obsługujemy zwroty butelek dostarczanych od naszych partnerów handlowych i klientów detalicznych. Dzięki temu lokalna społeczność ma realny wpływ na ograniczanie odpadów i obiegu szkła w gospodarce.

Dodatkowo wprowadziliśmy nowy projekt zmniejszenia wagi butelek jednorazowych **0,4 l** o **4%**. W przypadku puszek – rozpoczęto wdrażanie rozwiązania zmniejszającego wagę aluminium o **3%**, co już w 2024 roku pozwoliło ograniczyć zużycie tego surowca o **47,6 ton**.

Wspólnie z dostawcami redukujemy również grubość folii termokurczliwej stosowanej do wielopaków oraz zwiększamy udział materiałów z recyklingu – w 2024 r. do produkcji kegow PET nowej generacji wykorzystywano **50%** tworzywa z odzysku.

Nasza linia puszkowa w Browarze Bosman jest najbardziej efektywną linią w Europie Zachodniej w Grupie Carlsberg! Taki wynik zawdzięczamy całemu zespołowi, który swoim zaangażowaniem dba o sprawność instalacji i jak najkrótsze przestoje.

Piotr Fornał,

Menedżer ds. pakowania

BUTELKA ZWROTNA – EKOLOGICZNY WYBÓR

W Browarze Bosman promujemy szklaną butelkę zwrotną jako opakowanie najbardziej przyjazne środowisku. Jedna butelka może być napełniona i wykorzystana ponad 10 razy, znacząco ograniczając emisje i ilość odpadów.

Zwracanie butelek to jeden z najprostszych i najbardziej skutecznych sposobów wspierania zrównoważonej gospodarki opakowaniami. Dlatego zachęcamy naszych konsumentów, by ich codzienne wybory wspierały ten obieg zamknięty.

SYSTEM KAUCYJNY – WSPÓLNA ODPOWIEDZIALNOŚĆ

2024 rok był przełomowy dla budowy nowego systemu kaucyjnego w Polsce. Carlsberg Polska – wraz z Kompanią Piwowarską i Grupą Żywiec – założyły spółkę Polski System Kaucyjny S.A., która będzie operatorem nowego rozwiązania.

Celem systemu jest zwiększenie poziomu zbiórki i recyklingu m.in. butelek szklanych wielokrotnego użytku. Docelowo 90% opakowań ma być objętych odzyskiem. Carlsberg Polska – także jako Browar Bosman – aktywnie uczestniczyła w tworzeniu systemu, m.in. opracowując wspólne oznaczenia dla opakowań oraz rozwiązania operacyjne i IT.

Podjęliśmy wyzwanie i nawiązaliśmy współpracę z naszymi partnerami z branży piwnej, aby stworzyć spółkę PSK. Naszym celem jest pełnienie wiodącej roli w kształtowaniu nowego systemu kaucyjnego w Polsce.

Krzysztof Zagrajek,

Menedżer ds. Regulacyjnych Carlsberg Polska,
członek rady nadzorczej PSK



FESTIWALE I GASTRONOMIA – MOC KUBKA WIELOKROTNEGO UŻYTKU

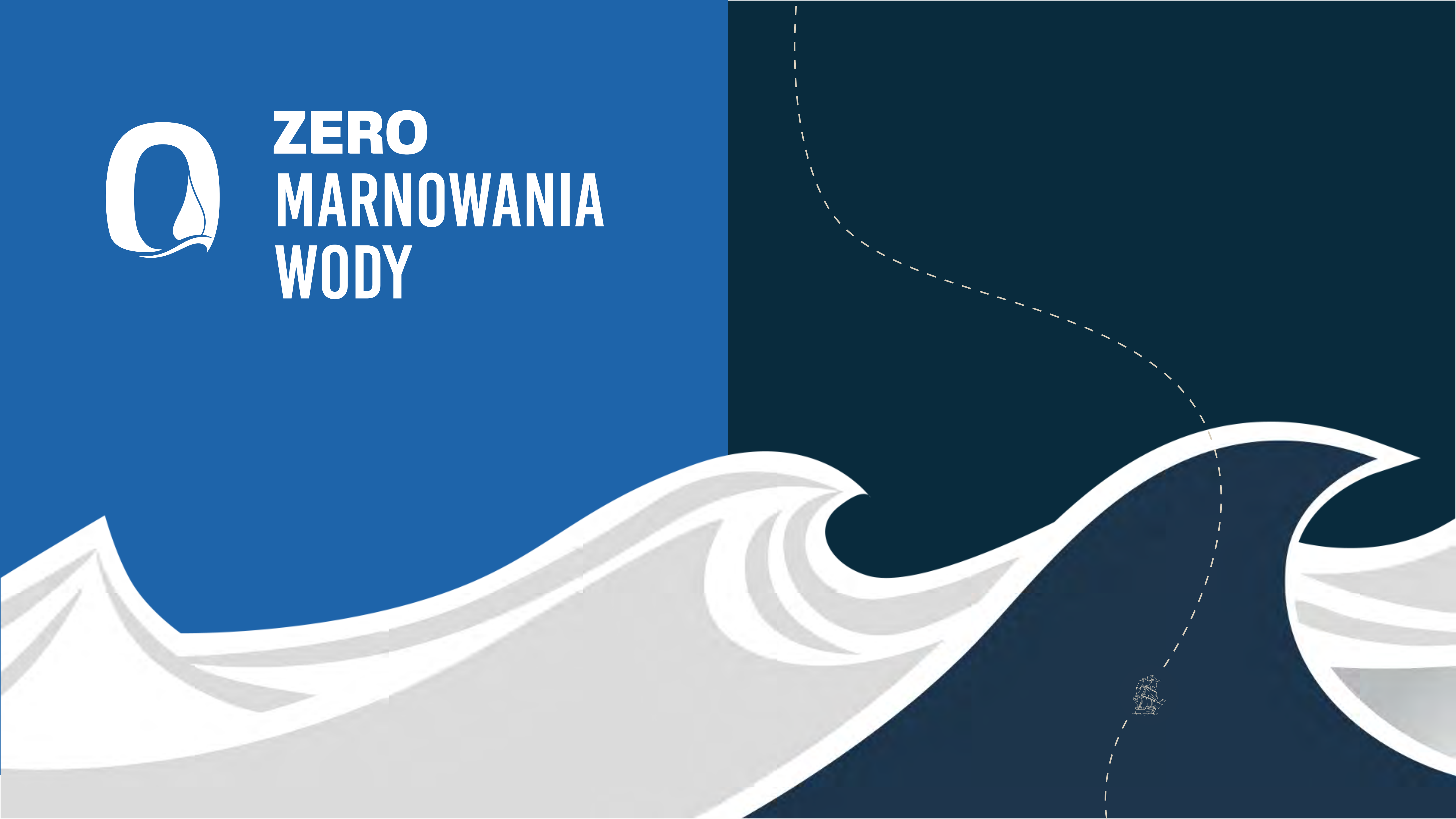
W 2024 roku aż cztery marki Carlsberg Polska – Brooklyn, Somersby, 1664 Blanc i Garage – stosowały kubki wielokrotnego użytku w swoich festiwalowych strefach. Jeden taki kubek zastępuje nawet 1000 jednorazowych!

Z kolei w lokalach gastronomicznych Browaru Bosman rośnie popularność systemu DraughtMaster, w którym wykorzystywane są lekkie i innowacyjne kegi PET. Ich przewagą jest nie tylko mniejsza emisja i łatwiejszy recykling, ale też dłuższa świeżość piwa i większa wygoda obsługi.

Dążenie do zero odpadów opakowaniowych to wspólny wysiłek – producentów, dostawców i konsumentów. W Browarze Bosman udowadniamy, że dzięki współpracy i innowacjom można ograniczyć wpływ na środowisko przy jednoczesnym utrzymaniu jakości i wygody. Opakowanie ma znaczenie – dziś bardziej niż kiedykolwiek wcześniej.



ZERO MARNOWANIA WODY



ZERO MARNOWANIA WODY

Woda to najcenniejszy zasób naturalny, jaki wykorzystujemy w Browarze. Jest głównym składnikiem piwa i niezbędnym elementem wszystkich procesów technologicznych – od warzenia, przez utrzymanie higieny, aż po pakowanie. Dlatego w Browarze Bosman od lat podejmujemy działania na rzecz racjonalnego i oszczędnego gospodarowania wodą. Czerpiemy ją z własnych studni głębinowych, co pozwala nam zachować niezależność i kontrolę nad jakością, dostępnością tego zasobu i ciągłością dostaw. Źródło wody pitnej jakie jest na terenie naszego browaru jest niezwykle istotne także z punktu widzenia zabezpieczenia potrzeb lokalnej społeczności na wypadek sytuacji kryzysowej.

KAŻDA KROPLA MA ZNACZENIE – TAKŻE DLA LOKALNEJ SPOŁECZNOŚCI I ŚRODOWISKA.

WSKAŹNIKI MÓWIĄ SAME ZA SIEBIE

Dbłość o wodę przekłada się na konkretne wyniki. W 2024 roku Browar Bosman osiągnął bardzo dobry wskaźnik zużycia wody:

2,81 hl wody na 1 hl piwa.

15 % redukcja zużycia wody od 2015r.

To efekt konsekwentnej optymalizacji procesów i codziennej pracy całego zespołu.

NOWOCZESNA OCZYSZCZALNIA I ODZYSK WODY

Odpowiedzialne gospodarowanie wodą to nie tylko jej oszczędzanie, ale też dbałość o to, co dzieje się z nią po wykorzystaniu. W Browarze Bosman działa własna oczyszczalnia ścieków, z której oczyszczone ścieki trafiają do Odry.

Od 2023 roku na terenie oczyszczalni funkcjonuje również instalacja odzysku wody szarej. Woda po oczyszczeniu wraca do obiegu i służy do celów technologicznych oczyszczalni – takich jak płukanie sit, wirówek i filtrów odorów. Pozwala to na odzysk nawet 800 m³ wody miesięcznie.

Odra jest naszym dobrem narodowym, które w ostatnich latach ucierpiało w katastrofach ekologicznych spowodowanych działalnością gospodarczą podmiotów zlokalizowanych w jej górnym biegu. Nasze oczyszczone ścieki trafiają do rzeki tylko po spełnieniu najwyższych norm środowiskowych określonych w pozwoleniu, co potwierdzają liczne kontrole. Jesteśmy także zabezpieczeni na wypadek sytuacji awaryjnych. Podczas awarii – ścieki są automatycznie kierowane do oczyszczalni miejskiej na Pomorzanach.

Anna Błaszczyk,
Technolog Oczyszczalni Ścieków

PROJEKT MODERNIZACJI PASTERYZACJI – MNIEJ WODY W PAKOWANIU

Blisko 15% wody zużywanej na terenie Browaru to woda niezbędna w procesie pakowania, m.in. do pasteryzacji. W Browarze Bosman proces ten realizowany jest głównie w tunelach, w których wykorzystywana jest woda z odzysku po płukaniu puszek.

W OSTATNICH LATACH WDROŻYLIŚMY KONKRETNE ROZWIĄZANIA:

**na linii puszkowej P1
zainstalowaliśmy nowe
oprogramowanie i system
dozowania środków
chemicznych – oszczędność
8600 m³ wody rocznie.**

**w 2024 roku podobne
rozwiązanie zastosowano na
linii butelkowej B2
– przynosząc kolejne 520 m³
oszczędności.**

Regularne przeglądy dysz, natrysków i innych elementów linii pomagają utrzymać zużycie w ryzach i zapobiegają marnotrawstwu.



NASZE PODEJŚCIE – MNIEJ ZUŻYCIA, WIĘCEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI

Za wynikami stoją ludzie. W Browarze Bosman zużycie wody jest monitorowane każdego dnia, analizowane tygodniowo i raportowane miesięcznie. Pracownicy są aktywnie zaangażowani w poprawę wyników – zgłaszają swoje pomysły i wdrażają je w ramach programu Kaizen. To dzięki ich zaangażowaniu możemy działać coraz lepiej i efektywniej.

Woda to nie tylko surowiec – to zobowiązanie wobec przyszłości. Dlatego w Browarze Bosman nieustannie szukamy rozwiązań, które pozwolą nam działać jeszcze oszczędniej i bardziej świadomie. Każda udoskonalona instalacja, każda zaoszczędzona kropla, to kolejny krok w stronę zrównoważonego rozwoju – nie tylko naszej firmy, ale całej lokalnej społeczności.

Marek Jeżewski,
Kierownik ds. Infrastruktury



ZERO
NIEODPOWIEDZIALNEJ
KONSUMPCJI
ALKOHOLU



ZERO NIEODPOWIEDZIALNEJ KONSUMPCJI ALKOHOLU

W Browarze Bosman, tak jak w całej Grupie, stawiamy na trzy główne filary działań: rozwój piw bezalkoholowych, edukację społeczną i przejrzystość informacji.

W Browarze Bosman wierzymy, że odpowiedzialność zaczyna się od wyboru. Dlatego konsekwentnie rozwijamy działania, które ograniczają nieodpowiedzialną konsumpcję alkoholu i promują świadome decyzje. W 2024 roku 100% naszych produktów alkoholowych zostało opatrzonych widocznymi oznaczeniami dotyczącymi spożycia przez kobiety w ciąży, nieletnich i kierowców. Wprowadziliśmy też nowe hasło „Ciesz się piwem odpowiedzialnie”, które pojawiło się m.in. na opakowaniach piwa Bosman.

DZIĘKI NASZYM INICJATYWOM PONAD 1,8 MILIONA ODBIORCÓW ZETKNĘŁO SIĘ Z PRZEKAZAMI KAMPAanii „TRZEŻWO MYŚLĘ”, A UDZIAŁ PIW BEZALKOHOLOWYCH W WOLUMENIE SPRZEDAŻY CARLSBERG POLSKA WZRÓSŁ DO 23,1%. NASZYM CELEM JEST OSIĄGNIĘCIE POZIOMU 35% DO 2030 ROKU.



ROZWÓJ OFERTY PIW BEZALKOHOLOWYCH

Jednym z najważniejszych elementów naszej strategii jest rozwój piw 0,0%. Coraz więcej osób sięga po bezalkoholowe alternatywy, dlatego nie tylko poszerzamy ofertę, ale także dbamy o ich dostępność we wszystkich punktach sprzedaży, gdzie obecne są nasze marki.

Nasze portfolio obejmuje dziś 23 piwa bezalkoholowe, w tym nowości takie jak Garage Hydro Rave 0,0% i Garage Euphoria 0,0%. Co ważne z perspektywy Szczecina – właśnie w Browarze Bosman produkowane są piwa Tourtel 0,0%, które trafia na rynek francuski. To lokalna odpowiedź na globalny trend świadomej konsumpcji.

EDUKACJA DLA BEZPIECZEŃSTWA DROGOWEGO

Drugim filarem naszych działań jest edukacja. W 2024 roku kontynuowaliśmy ogólnopolski program „Trzeźwo Myślę”, który przypomina kierowcom, że za kółko należy wsiadać tylko na trzeźwo.



Kampania była obecna w największych miastach – w tym także w Szczecinie, gdzie przekaz widoczny był w przestrzeni miejskiej.

Dodatkowo prowadzimy obowiązkowe kontrole trzeźwości wśród kierowców realizujących transport na zlecenie Carlsberg Polska. W 2024 roku **w całej Polsce wykonaliśmy ponad 62.6 tysięcy testów trzeźwości, z czego 7562** w Browarze Bosman. Dzięki nim udało się wykryć **32 przypadki – w samym Szczecinie 12 przypadków**, w których osoby będące pod wpływem alkoholu zostały powstrzymane przed prowadzeniem pojazdu. To konkretne działanie, które realnie przekłada się na bezpieczeństwo na szczecińskich drogach



**ZERO
WYPADKÓW**



ZERO WYPADKÓW

Naszym priorytetem jest **ZERO wypadków** – czyli stworzenie środowiska pracy, w którym nie dochodzi do incydentów. Chcemy, aby każdy mógł każdego dnia bezpiecznie wrócić do domu.

Ochrona zdrowia i życia pracowników oraz gości odwiedzających Browar to fundament naszego działania. Budujemy silną, zgraną i skuteczną organizację – co stanowi również podstawę reputacji Grupy Carlsberg jako firmy, która stawia ludzi na pierwszym miejscu.

W 2024 r. w Browarze Bosman mieliśmy ZERO wypadków skutkujących absencją. Wierzymy, że każdy wypadek można wyeliminować lub ograniczyć jego skutki, dlatego stale wzmacniamy działania w obszarze bezpieczeństwa.

Dzięki regularnym szkoleniom i wdrażaniu Zasad Ratujących Życie zakończyliśmy rok bez wypadków. Zorganizowaliśmy też serię krótkich, praktycznych szkoleń oraz kampanię promującą bezpieczną jazdę – wszystko po to, by zwiększyć świadomość kluczowych zasad bezpieczeństwa pracy.

Bezpieczne nawyki to podstawa – zachęcamy pracowników do zgłaszania potencjalnych zagrożeń. W ramach Dni Bezpieczeństwa ponad **145 osób** w Bosmanie wzięło udział w ćwiczeniach pokazujących, jak codzienne decyzje wpływają na zdrowie i życie.



NA BEZPIECZEŃSTWO PATRZYMY SZERZEJ – TO TAKŻE TROSKA O DOBROSTAN PSYCHICZNY. DLATEGO WSPIERAMY LIDERÓW I ZESPOŁY W CODZIENNYCH WYZWANIACH, BUDUJĄC POCZUCIE BEZPIECZEŃSTWA EMOCJONALNEGO.

DNI BEZPIECZEŃSTWA W BROWARZE BOSMAN

W 2024 roku zorganizowaliśmy kolejną edycję Dni Bezpieczeństwa – wydarzenia, podczas którego uczymy się i utrwalamy dobre praktyki z zakresu bezpieczeństwa pracy.

Przygotowaliśmy 6 tematycznych stacji edukacyjnych, dostosowanych do specyfiki pracy poszczególnych działów. W programie znalazły się szkolenia, ćwiczenia praktyczne, warsztaty oraz gry.

Zagadnienia były wspólne dla wszystkich Uczestników Dni Bezpieczeństwa. Udzielenie pierwszej pomocy, opatrzenie rany oraz oparzenia chemicznego, zarządzanie chemią w obszarach pracy, praktyczne użycie gaśnic, hydrantów oraz ewakuacja z komory dymowej cieszyły się bardzo dużym zainteresowaniem wśród pracowników Browaru Bosman. Pozostałe tematy to interesujące „Safety Gry”, alkoholowe quizy wiedzy BHP. Część logistyczna skupiona głównie była na przedstawieniu wózków widłowych, stabilności ładunku oraz bezpiecznemu poruszaniu się w strefie magazynu.

To wydarzenie nie tylko wzmocniło naszą kulturę bezpieczeństwa, ale też pokazało, jak duże znaczenie mają wiedza i zaangażowanie ludzi. Dzięki pracy wielu osób mogliśmy zrealizować program, który realnie wpływa na codzienne nawyki i sposób myślenia o bezpieczeństwie. Najbardziej poruszające są historie, w których pracownicy dzielą się doświadczeniami, jak zdobyte umiejętności pomogły im zareagować w sytuacjach zagrożenia – niekiedy ratując zdrowie lub życie.

Karolina Neubauer,

Specjalistka ds. BHP



ĆWICZENIA DRUŻYNY RATOWNICTWA CHEMICZNEGO W BROWARZE BOSMAN

W drugiej połowie września w Browarze Bosman odbyło się praktyczne szkolenie dla pracowników zaangażowanych w działania Drużyny Ratownictwa Chemicznego.

Rozpoczęliśmy od części teoretycznej, w trakcie której omówiono kluczowe zagadnienia związane z bezpieczeństwem ratowników – m.in. procedury ochrony ludzi i mienia, metody usuwania nieszczelności oraz sposoby neutralizacji wycieków.

W drugiej części uczestnicy przełożyli zdobytą wiedzę na praktykę, biorąc udział w ćwiczeniach symulacyjnych. Nasi specjaliści, wyposażeni w aparaty ochrony dróg oddechowych i kombinezony chemoodporne, mierzyli się z kontrolowanymi wyciekami. Ich zadaniem było ograniczenie rozprzestrzeniania się zagrożenia i skuteczne uszczelnienie źródła wycieku.

TAKIE ĆWICZENIA SĄ NIE TYLKO TESTEM UMIEJĘTNOŚCI, ALE RÓWNIEŻ WAŻNYM ELEMENTEM BUDOWANIA KULTURY BEZPIECZEŃSTWA W NASZYM BROWARZE. DZIĘKI NIM MOŻEMY DZIAŁAĆ SZYBCIEJ, SKUTECZNIEJ I Z WIĘKSZĄ PEWNOŚCIĄ – CHRONIĄC LUDZI, ŚRODOWISKO I MIEJSCE, W KTÓRYM WSPÓLNIE PRACUJEMY.



DLA PRACOWNIKÓW I Z PRACOWNIKAMI



DLA PRACOWNIKÓW I Z PRACOWNIKAMI

Naszym celem jest tworzenie przyjaznego i rozwijającego środowiska pracy, w którym bezpieczeństwo, równe traktowanie oraz atrakcyjne warunki zatrudnienia są priorytetem. Dbamy o atmosferę wzajemnego szacunku i zapewniamy możliwości rozwoju – zarówno zawodowego, jak i osobistego.

Ważne jest dla nas również wspieranie dobrostanu pracowników, umożliwianie im zachowania równowagi między pracą a życiem prywatnym oraz angażowanie się w inicjatywy społeczne.

Zależy nam, by Browar Bosman był miejscem, w którym ludzie czują się bezpiecznie, są traktowani z szacunkiem i mają przestrzeń do rozwoju. Standardy BHP i stabilne zatrudnienie to dla nas fundament, ale równie ważne jest wspieranie dobrostanu i zaangażowania zespołu. Dzięki kulturze opartej na otwartości, różnorodności i trosce o zdrowie – tworzymy środowisko pracy, do którego chce się wracać.

Natalia Kawecka,

HR Biznes Partner

W 2024 ROKU NASZE DZIAŁANIA SKONCENTROWAŁY SIĘ NA SZĘŚCIU KLUCZOWYCH OBSZARACH:

- budowaniu kultury różnorodności i otwartości na innych,
- dbałości o dobrostan pracowników,
- wzmacnianiu kompetencji leaderskich,
- rozwoju kluczowych umiejętności biznesowych,
- zarządzaniu talentami,
- budowaniu wizerunku atrakcyjnego pracodawcy.

Naszym celem jest wspólne tworzenie takiego miejsca pracy, w którym każdy czuje się ważny, potrzebny i ma realny wpływ na to, co razem tworzymy.

NASZE DZIAŁANIA PRZYNOSZĄ EFEKTY – I SĄ ZAUWAŻANE

Zaangażowanie i nowoczesne podejście do budowania kultury organizacyjnej zostały docenione w prestiżowych konkursach branżowych.

Projekt „**Wywarzone Duety**”, którego celem jest integracja i budowanie mostów międzypokoleniowych w zespołach, został nagrodzony **Brązowym Spinaczem** w konkursie **Złote Spinacze** – jednym z najważniejszych wyróżnień w świecie komunikacji i PR. Nagroda ta potwierdza, że nasze działania wewnętrzne są nie tylko efektywne, ale też inspirujące dla całej branży.

Inicjatywa zdobyła również nagrodę **Polish Diversity Awards 2024** w kategorii „**Wiek**”, przyznawaną za aktywne wspieranie różnorodności pokoleń w miejscu pracy. To wyróżnienie pokazuje, że potrafimy przekuć różnice w siłę – tworząc środowisko, w którym każdy może się odnaleźć i wnieść coś unikalnego.

W **Employer Branding Excellence Awards 2024** projekt został wyróżniony w kategorii „**Kampania wewnętrzna**”, co jest dowodem na skuteczność naszych działań wzmacniających zaangażowanie i poczucie przynależności pracowników.

Również podczas wydarzeń rekrutacyjnych nie zabrakło sukcesów. **Nasze stoisko na Talent Days** zostało nagrodzone **I miejscem za merytorykę** – czyli jakością i wartością przekazywanych informacji, oraz **II miejscem za formę stoiska**, które wyróżniało się estetyką i atrakcyjnością wizualną. To pokazuje, że potrafimy przyciągać nowych kandydatów autentycznym i przemyślanym przekazem.



Z kolei nagroda „**HR, który rozumie sprzedaż**” – **I miejsce** – została przyznana za skuteczne działania łączące strategię HR z celami biznesowymi. To wyróżnienie potwierdza, że nasze podejście do zarządzania ludźmi realnie wspiera wyniki firmy i rozwój zespołów. Dzięki tym nagrodom zyskujemy nie tylko prestiż zewnętrzny, ale też motywację wewnętrzną – do dalszego działania, słuchania pracowników i budowania miejsca pracy, które rozwija, integruje i daje satysfakcję.

DBAMY O DOBROSTAN PRACOWNIKÓW W SZCZECINIE

W minionym roku zorganizowaliśmy wiele inicjatyw, które wspierały zdrowie fizyczne i psychiczne naszych pracowników oraz wzmacniały integrację w zespołach.

PO RAZ KOLEJNY PROGRAM „KURS NA DOBROSTAN” POMAGAŁ PRACOWNIKOM W CZTERECH WAŻNYCH OBSZARACH:

- zawodowym – ucząc radzenia sobie ze stresem, przeciwdziałania wypaleniu i poprawy efektywności,
- fizycznym – promując zdrowe nawyki i aktywny styl życia,
- psychologicznym – rozwijając odporność psychiczną i umiejętność zarządzania emocjami,
- społecznym – wzmacniając empatyczną komunikację i budowanie relacji.

Program ten pomaga utrzymać równowagę między życiem zawodowym a prywatnym i odpowiada na realne potrzeby naszych pracowników.

W 2024 roku uruchomiliśmy nową platformę zdrowia psychicznego i rozwoju osobistego. Umożliwia ona korzystanie z testów dobrostanu, kursów psychoedukacyjnych oraz anonimowych konsultacji ze specjalistami – m.in. psychoterapeutami, psychodietetykami czy interwentami kryzysowymi.

W 2024 roku, wychodząc na przeciw oczekiwaniom pracowników, wprowadziliśmy nowe benefity wspierające ich dobrostan. Jednym z nich jest dodatkowy dzień wolny z okazji urodzin – odpowiedź na potrzebę lepszego balansu między życiem prywatnym a zawodowym. Można go wykorzystać w dowolnym momencie kwartału, co daje elastyczność i przestrzeń na odpoczynek oraz celebrację.

Justyna Swarczewicz,

Specjalistka ds. HR

EKO-PIKNIKI DLA PRACOWNIKÓW I ICH RODZIN W SZCZECINIE

W naszym browarze ekologia i zaangażowanie społeczne idą w parze. Nasi pracownicy z rodzinami chętnie biorą udział w wydarzeniach, które łączą dobrą zabawę z działaniami na rzecz zrównoważonego rozwoju. Eko-pikniki stały się już tradycją, angażując nie tylko naszych pracowników i ich rodziny, ale także lokalne społeczności. Wspólne sadzenie roślin czy edukacja ekologiczna to tylko część inicjatyw, które realizujemy. Dzięki takim wydarzeniom wzmacniamy więzi, budujemy świadomość ekologiczną i pokazujemy, że nawet małe działania mogą mieć realny wpływ na naszą planetę.



ZOBACZ PIKNIK EKO SIELANKA

W SZCZECINIE - VIDEORELACJA

WSPIERAMY RÓŻNORODNOŚĆ I OTWARTOŚĆ NA INNYCH

Szanujemy i wspieramy różnorodność – niezależnie od płci, wieku, pochodzenia, sprawności, przekonań czy orientacji. Chcemy, by każdy czuł się w pracy sobą: bezpiecznie, z szacunkiem i z głosem, który ma znaczenie. Promujemy otwarte, empatyczne podejście do zarządzania i przeciwdziałamy wszelkim formom wykluczenia. Regularnie organizujemy webinary, konkursy i debaty, które pomagają budować kulturę równości i współpracy.

MAJ MIESIĄCEM RÓŻNORODNOŚCI

W maju zrealizowaliśmy szereg inicjatyw promujących otwartość, empatię i lepsze zrozumienie różnorodności w miejscu pracy. Wśród nich znalazły się m.in.:

- webinar o neuroróżnorodności – pomagający lepiej zrozumieć i docenić unikalne talenty osób o różnych sposobach myślenia;
- panel dyskusyjny o języku inkluzywnym (czyli takim, który nikogo nie wyklucza i buduje poczucie akceptacji) – z udziałem naszych pracowników, którzy dzielili się swoimi doświadczeniami i wyzwaniem z codzienną komunikacją;
- quiz o różnorodności – łączący naukę z zabawą, zachęcający do refleksji i aktywnego zaangażowania w temat otwartości i szacunku wobec innych.

BROWAR, KTÓRY ŁĄCZY POKOLENIA

Odgrywamy aktywną rolę w życiu lokalnych społeczności wszędzie tam, gdzie prowadzimy naszą działalność. W Szczecinie nie tylko warzymy piwo – budujemy relacje, wsłuchujemy się w potrzeby mieszkańców i podejmujemy działania, które sprzyjają integracji, pielęgnują lokalne dziedzictwo i wzmacniają więzi społeczne.

Szczególne miejsce wśród naszych inicjatyw zajmują spotkania i wycieczki po Browarze. Z okazji Międzynarodowego Dnia Przewodnika Turystycznego zapraszamy mieszkańców do poznania historii Browaru Bosman „od kuchni”, umożliwiając im zajrzenie do miejsc na co dzień niedostępnych.

Organizujemy również wydarzenia dla rodzin naszych pracowników oraz spotkania dla osób, które przez lata współtworzyły historię browaru, a dziś są już na emeryturze. W 2024 roku odbyło się wyjątkowe spotkanie z udziałem byłych pracowników, które stało się okazją do wspomnień, rozmów i odwiedzenia miejsc, z którymi związali dużą część swojego życia zawodowego. Dla wielu z nich była to wzruszająca podróż w czasie i możliwość porównania przeszłości z nowoczesnością, która dziś definiuje nasz Browar.

Wierzymy, że takie inicjatywy budują poczucie wspólnoty i pokazują, że Browar Bosman jest nie tylko częścią historii miasta, ale również jego codziennego życia.



BUDOWANIE WIZERUNKU ATRAKCYJNEGO PRACODAWCY

Współpracujemy z uczelniami m.in. Zachodniopomorskim Uniwersytetem Technicznym, aby dbać o rozwój młodych ludzi, którzy w przyszłości dołączą do załogi Bosmana. Regularnie jesteśmy na targach pracy, aby dać się lepiej poznać jako pracodawca.

ZAANGAŻOWANI W WYDARZENIA SPORTOWE

Kolejny raz w Szczecinie mieliśmy okazję uczestniczyć w **NCDC By Sapiens Business Race - Bieg Sztafet Firmowych**. To już 5 edycja, w której biorą udział nasi pracownicy.

4 FANTASTYCZNE DRUŻYNY Z BROWARU BOSMAN DAŁY Z SIEBIE WSZYSTKO. ZABAWA BYŁA ŚWIETNA!

Niedziela palmowa była dniem zmagani sportowych dla biegaczy z Browaru Bosman w Szczecinie. Pomimo trudnych warunków pogodowych, niskiej temperatury, silnego wiatru i deszczu nasi najdzielniejsi zawodnicy wystartowali w Pyrzyckiej Szybkiej Dyszce na dystansie 10km, a mieszany zespół w Lidze Biegowej w Policach.

Bieg w Pyrzycach był również udanym debiutem współpracy organizatorów serii biegów Stowarzyszenia K2 z marką Garage. Jako partner dostarczyliśmy wariant bezalkoholowy dla zawodników i osób towarzyszących.

1 września odbyła się w Szczecinie jubileuszowa 45 edycja **PKO Półmaratonu**. To wyjątkowe wydarzenie sportowe, które przyciąga zarówno doświadczonych biegaczy, jak i tych, którzy dopiero rozpoczynają swoją przygodę z bieganiem. Na przestrzeni lat półmaraton szczeciński zyskał olbrzymie grono zwolenników i wpisał się na stałe w kalendarz biegowy.

W tym roku w biegu wzięło udział 8 przedstawicieli Browaru Bosman, a marka Garage zapewniła napoje dla uczestników. Mimo, że trasa była wymagająca wszyscy nasi reprezentanci zrealizowali swoje cele i ukończyli bieg z dobrymi wynikami.



NOWA PRZESTRZEŃ ZIELONA DLA MIESZKAŃCÓW OSIEDLA POMORZANY

Z myślą o społeczności Szczecina, Browar Bosman zainicjował wyjątkowy projekt, którego celem jest stworzenie zielonej przestrzeni sprzyjającej wypoczynkowi i integracji mieszkańców.

We współpracy z Miastem Szczecin opracowaliśmy koncepcję zagospodarowania terenu przy ulicy Budziszyńskiej. Symbolicznym początkiem tej inicjatywy były pierwsze nasadzenia drzew.

Pomysł stworzenia parku to nasz prezent dla mieszkańców Szczecina oraz wyraz zaangażowania na rzecz środowiska i lokalnej społeczności.



**POWIEDZ NAM, CO SĄDZISZ
O NASZYCH DZIAŁANIACH
W ZAKRESIE ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU
I NINIEJSZYM RAPORCIE ALBO ZADAJ PYTANIE,
JEŚLI CHCESZ WIEDZIEĆ WIĘCEJ.**

Napisz na adres: **esg@carlsberg.pl**



Browar Bosman

ul. Chmielewskiego 16
70-028 Szczecin

Carlsberg Polska
ul. Krakowiaków 34
02-255 Warszawa
Tel. (22) 543-15-00
www.carlsbergpolska.pl