

A scenic landscape with rolling hills and a herd of cows grazing in a field. The foreground shows a cow with brown and white patches grazing in tall green grass. In the background, there are more cows resting in the field, and a range of hills under a soft, hazy sky. A tree branch with green leaves is visible on the right side of the frame.

**Nachhaltig denken.
Verantwortungsvoll handeln.**

Nachhaltigkeitsbericht 2022

Berglandmilch
eGen

Inhaltsverzeichnis



Vorwort 4

Berglandmilch auf einen Blick

Wir über uns 9
 Historie 10
 Unsere Werte und Kultur 11
 Unser Leitbild 12

Unser Nachhaltigkeitsmanagement

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie 16
 Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals 19
 Unsere Nachhaltigkeitsorganisation 22
 Unsere Zusammenarbeit mit Partnern 23
 Compliance 25

Verantwortungsvolle Wertschöpfungskette: Von der Kuh bis zu unseren Produkten

Milch von verantwortungsvollen Bauernhöfen 28
 Milch aus verantwortungsvollen Molkereien 38
 Verantwortung für unsere Produkte 43

Unser Einsatz für Umwelt- und Klimaschutz im Unternehmen

Klimaschutz beginnt bei uns 54
 Wie engagieren uns für den Umweltschutz 67

Soziales Engagement für Mitarbeitende & Gesellschaft

Vielfalt bei Berglandmilch 72
 Aus- und Weiterbildung 74
 Gesund und sicher arbeiten 79
 Mitarbeitendenvorteil 80
 Engagement für die Gesellschaft 82
 Arbeitsrechte 85

Impressum 86

Sehr geehrte Leserinnen, sehr geehrte Leser!

Es vergeht kein Tag, an dem wir nicht an die Folgen des Klimawandels erinnert werden. Sei es durch die mediale Berichterstattung oder durch ganz persönliche Erfahrungen, wie milder werdende Winter oder heißere Sommer. Der von uns Menschen verursachte Klimawandel findet statt. Wir alle müssen in unserem Verantwortungsbereich Maßnahmen setzen, um umweltverträglicher zu wirtschaften und zu leben, mit dem Ziel, auch zukünftigen Generationen weiterhin ein lebenswertes Umfeld zu bieten.

Wir fokussieren daher in unserem Unternehmen Berglandmilch unsere Bemühungen stark auf die Reduzierung der von uns verursachten Treibhausgasemissionen. Bis zum Jahr 2030 werden wir unsere Emissionen um 40% reduzieren. Im vor- und nachgelagerten Bereich unseres Wirtschaftens werden wir gemeinsam mit Lieferanten und Kunden Maßnahmen setzen, um auch die Scope 3-Emissionen um 25% zu reduzieren. Mit dem Beitritt zur Science-Based-Targets-Initiative werden wir diese Ziele und deren Erreichen auch extern validieren und begleiten lassen.

Nachhaltigkeit bedeutet für uns vor allem auch Achtsamkeit. Ein achtsamer Umgang mit unserer Umwelt und natürlichen Ressourcen. Aber auch ein achtsamer Umgang mit Nutztieren und ein achtsames Miteinander im Unternehmen, mit unseren Bäuerinnen und Bauern, sowie mit Kundinnen und Kunden. Und natürlich ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln.

***Es ist wichtig, was wir tun,
es ist uns aber auch wichtig,
wie wir es tun.***

Wir setzen daher beispielsweise Maßnahmen für mehr Tierwohl, verbesserte Tiergesundheit und ausschließlich regionale Futtermittel auf den Höfen unserer bäuerlichen Eigentümerinnen und Eigentümer.

Wir kommen unserem Auftrag zur Herstellung gesunder und naturnaher Produkte nach und engagieren uns in zahlreichen Lebensmittel-Initiativen, von Zucker- und Zusatzstoffreduktion bis hin zur Belieferung von Sozialmärkten.

Über unsere Ziele, über unseren Weg dorthin und über erste Erfolge auf unserer Reise hin zu einem ganzheitlich achtsamen Unternehmen möchten wir auf den nächsten Seiten berichten.

Ich wünsche Ihnen einen diesbezüglich spannenden Einblick in unser Unternehmen und freue mich, wenn Sie uns und unsere Produkte auf unserem Weg zu mehr Achtsamkeit begleiten.

DI Josef Braunhofer

Generaldirektor
Berglandmilch eGen





Berglandmilch auf einen Blick

- **Wir über uns**
 - **Historie**
 - **Unsere Werte und Kultur**
 - **Unser Leitbild**
-

Anzahl Werke

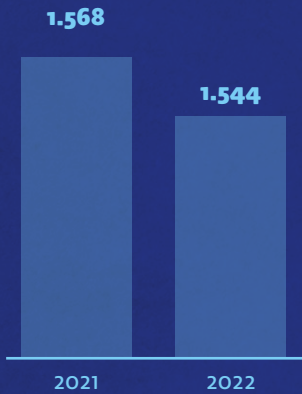
Wir verfügen über acht Produktionsstandorte in ganz Österreich. Als Berglandmilch-Gruppe betreiben wir auch ein Werk zur Molke- und Laktosepulverproduktion in Ried/Innkreis und stellen mit einer Tochtergesellschaft auch Fruchtzubereitungen für unsere Fruchtjoghurts- und Milchmischgetränke selbst her. Darüber hinaus betreiben wir einen Lebensmittelgroßhandel in Kärnten und vermarkten Bedarfsartikel für das produzierende Milchwirtschaft und für bäuerliche Betriebe über eine Einkaufsgesellschaft.



2.117

In Summe stellen wir über 2.117 verschiedene Artikel her.

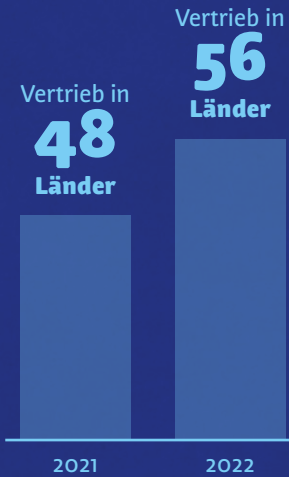
Anzahl MitarbeiterInnen



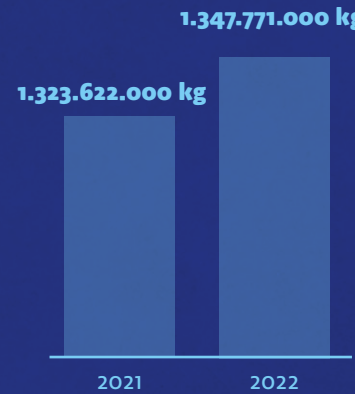
Anzahl Bäuerinnen und Bauern



Export



Milchverarbeitung



Berglandmilch ist das größte Milchverarbeitungsunternehmen Österreichs. Es firmiert unter der Rechtsform einer Genossenschaft und steht im alleinigen Eigentum von knapp 9.000 milchliefernden Bäuerinnen und Bauern.



Wir betreiben 8 Molkereistandorte in Österreich und stellen das gesamte Produktportfolio an Milch- und Molkereiprodukten her. Von Trinkmilch über Joghurt, Butter und Käse bis hin zu Eisgrundmassen. Insgesamt sind das mehr als 2.117 verschiedene Artikel. Berglandmilch ist einer der größten Markenartikelhersteller Österreichs.

3 Im Ranking der bedeutendsten österreichischen Marken-Unternehmen im Lebensmittelbereich nimmt Berglandmilch den dritten Platz ein.

Als einer der größten Markenartikelhersteller des Landes haben wir uns den zentralen Werten Verantwortung, Qualität, Innovation und zugleich Tradition verschrieben. Unsere Marken und Produkte stehen dabei für typisch österreichischen Geschmack - aus 100% regionalen Rohstoffen schaffen wir vielfältige Produkte, die allen schmecken. Im Mittelpunkt

unseres nachhaltigen Handelns steht dabei immer das Wohl von Mensch und Tier. So gelingt es uns, Wertschöpfung in der Region zu halten, bäuerlichen Familienbetrieben Entwicklungsmöglichkeiten zu geben und KonsumentInnen eine breite Palette an sicheren, gesunden und naturbelassenen Lebensmitteln anzubieten.





Aus einer Handvoll Bauern wurden schnell mehr. Und aus der Idee wurde eine der größten Molkereivereinigungen des Landes, die letztlich im Jahr 1995 in die Berglandmilch übergegangen ist.

1900

1995

Heute

Die Ursprünge des Unternehmens reichen weit zurück. Bereits im Jahr 1900 schlossen sich im oberösterreichischen Schärding Milchbauern zu einer Genossenschaft zusammen, um die Verarbeitung und Vermarktung ihrer Milch selbst in die Hand zu nehmen.

Die jüngere Geschichte des Unternehmens Berglandmilch beginnt mit dem Jahr 1995. Damals schlossen sich sechs bedeutende österreichische Molkereien mit zahlreichen Produktionsstandorten in ganz Österreich zusammen. Die Vertriebsaktivitäten und Marken aus der AMF (Austria Milch und Fleisch) wurden übernommen.

Auch heute noch steht Berglandmilch im alleinigen Eigentum der milchliefernden Bäuerinnen und Bauern.

Als Genossenschaft ist unser Selbstverständnis geprägt von einem sorgsamem und nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und gegenseitigen Respekt mit dem Ziel, einen Beitrag zur Lebensqualität der Konsumentinnen und Konsumenten zu leisten und bäuerliche Existenzen zu sichern. Wir verstehen uns dabei in vielerlei Hinsicht als ein Bindeglied - zwischen Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten, Tradition und Innovation, ländlichen Regionen und urbaner Gesellschaft, Heimat und fernen Exportländern.

Nach Jahren der Restrukturierung und Modernisierung ist Berglandmilch heute das größte milchverarbeitende Unternehmen Österreichs und zählt darüber hinaus zu den umsatzstärksten Molkereien in Mitteleuropa. Trotz dieser Entwicklung unverändert blieben das Selbstverständnis und die Eigentümerstruktur.



Unsere Werte und Kultur

Selten hat ein Begriff so tiefgreifend Bedeutung gewonnen, wie der Begriff der „Nachhaltigkeit“ – formal definiert als eine Entwicklung, die

„... gewährt, dass künftige Generationen nicht schlechter gestellt sind, ihre Bedürfnisse zu befrieden als gegenwärtig lebende“

Hauff, 1987, S. 46

Unser Verständnis von Nachhaltigkeit geht dabei über die ökologische Dimension und den Schutz natürlicher Ressourcen hinaus und befasst sich ebenso mit der sozialen und ökonomischen Komponente von Nachhaltigkeit. In unserer Unternehmensphilosophie, unseren Werten und unserer Kultur spiegelt sich der Nachhaltigkeitsgedanke wider. Als Unternehmen stehen die nachstehenden Kernbereiche im Zentrum unserer Unternehmenskultur und unseres Handelns.



Ökologische Nachhaltigkeit

Achtsamer Umgang mit unseren Ressourcen in der gesamten Wertschöpfungskette – von den Bäuerinnen und Bauern bis hin zu unseren KonsumentInnen



Soziale Nachhaltigkeit

Verantwortung gegenüber MitarbeiterInnen, KonsumentInnen, Kunden und Lieferanten



Ökonomische Nachhaltigkeit

Nachhaltiger, wirtschaftlicher Erfolg unter Berücksichtigung des Wohls von Umwelt und Mensch

Aufbauend auf diesen Prinzipien wird dieser Nachhaltigkeitsbericht einen Einblick in die wichtigsten Unternehmenswerte und die Maßnahmen zur täglichen Umsetzung dieser Werte geben.

Gesunde und sichere Lebensmittel

Tagtäglich schenken Tausende von Menschen unseren Produkten und Marken Vertrauen. Als einer der größten Markenartikelhersteller Österreichs ist uns bewusst, welche Verantwortung damit einhergeht. Mit höchsten Qualitätsansprüchen, von den Rohstoffen bis hin zur Verarbeitung und Auslieferung unserer Produkte, verdienen wir uns dieses Vertrauen.

Tierwohl

Als eines der größten Unternehmen im landwirtschaftlichen Bereich stehen wir in der Verantwortung, das Tierwohl laufend zu verbessern und unsere Bäuerinnen und Bauern bei ihren Tierwohl-Projekten zu unterstützen.

Umwelt- und Klimaschutz

Wir sind der Überzeugung, dass Nachhaltigkeit und Innovation Hand in Hand gehen können und sogar müssen. Aus diesem Grund ist der Schutz der Umwelt, adressiert durch zahlreiche Maßnahmen, ein zentraler Eckpfeiler unserer Unternehmensstrategie.

Soziale Verantwortung

Durch Wertschätzung, Motivation und Anerkennung schaffen wir für unsere MitarbeiterInnen ein Umfeld, in dem gestellte Aufgaben gerne erledigt werden. Gegenseitiger Respekt prägt auch die Beziehung zu unseren Partnern, Kunden und Lieferanten.

Gesellschaftliches Wohlergehen

Wirtschaft ist in unserem Verständnis immer auch Gesellschaft. Daher sehen wir uns in der Verantwortung, unsere Entscheidungen immer hinsichtlich ihres Einflusses auf gesellschaftliche Entwicklungen zu bewerten und zu gestalten.

Eine nachhaltige Entwicklung kann nur gelingen, wenn alle drei Säulen der Nachhaltigkeit in der globalen Unternehmensstrategie mitberücksichtigt werden. Unser zentrales, übergeordnetes Ziel ist dabei die Produktion von umwelt- und sozialverträglichen Produkten in einer umfassenden Kreislaufwirtschaft. Dies gelingt durch Investitionen in CO₂-arme bzw. CO₂-freie Technologien, dem Komplettausstieg aus fossilen Brennstoffen, dem Einsatz nachhaltiger Verpackungslösungen und vieles mehr. Für Berglandmilch bedeutet das, den eingeschlagenen Weg einer nachhaltigen Milchverarbeitung konsequent weiter zu verfolgen.

Mit all diesen Maßnahmen werden die Treibhausgas-Emissionen deutlich reduziert – ein notwendiger Schritt, um unsere selbst auferlegten Klimaziele zu erreichen.



Unser Nachhaltigkeits- management

- **Unsere Nachhaltigkeitsstrategie**
 - **Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals**
 - **Unsere Nachhaltigkeitsorganisation**
 - **Unsere Zusammenarbeit mit Partnern**
 - **Compliance**
-

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie

Die Lebensmittelbranche ist mit einer der wichtigsten und sensibelsten Wirtschaftsbereiche. Als mit Abstand größtes milchverarbeitendes Unternehmen Österreichs kommt uns aus diesem Grund besondere Verantwortung zu. Verantwortung gegenüber Millionen von KonsumentInnen in Österreich und mehr als 50 weiteren Ländern der Welt. Verantwortung aber natürlich auch gegenüber knapp 9.000 bäuerlichen Eigentümerfamilien und mehr als 1.500 Mitarbeitenden. Wir sind der Überzeugung, dass wir als Unternehmen nur dann erfolgreich für KonsumentInnen und BäuerInnen sein werden, wenn Nachhaltigkeit in allen Bereichen der Wertschöpfungskette Berücksichtigung findet.

Für uns bedeutet „Nachhaltigkeit“, die Versorgung der Menschen mit hochwertigen und gesunden Lebensmitteln so zu sichern, dass die Lebensgrundlage zukünftiger Generationen keinen Schaden davonträgt. Ein nachhaltiges und verantwortungsvolles unternehmerisches Verhalten ist Teil der Berglandmilch Kern-Geschäftsstrategie. Diese orientiert sich einerseits an unserem Code of Conduct und andererseits an den UN-Nachhaltigkeitszielen (SDGs).



In unserem **Code of Conduct** verpflichten wir uns zur Einhaltung international definierter Menschenrechte und fairen Geschäftspraktiken, wobei es bei allen Handlungen und Entscheidungen das Ziel ist, ökonomische, ökologische und soziale Verantwortung miteinander in Einklang zu bringen. Heruntergebrochen stützt sich die Berglandmilch-Nachhaltigkeitsstrategie auf drei Säulen:

 Versorgungssicherheit Herstellung von gesunden und sicheren Lebensmitteln, um die Versorgungssicherheit mit Lebensmitteln in und aus Österreich zu sichern.	 Ökologische Nachhaltigkeit Permanente Optimierung in den Bereichen Energieeffizienz, alternative Energieversorgung und Wasserverbrauch	 Soziale Nachhaltigkeit Sicherstellung der Existenz der bäuerlichen Familienbetriebe und des Wohls unserer Mitarbeitenden
--	---	---

Die Versorgungssicherheit der österreichischen Bevölkerung mit hochwertigen und gesunden Lebensmitteln hat für uns oberste Priorität.

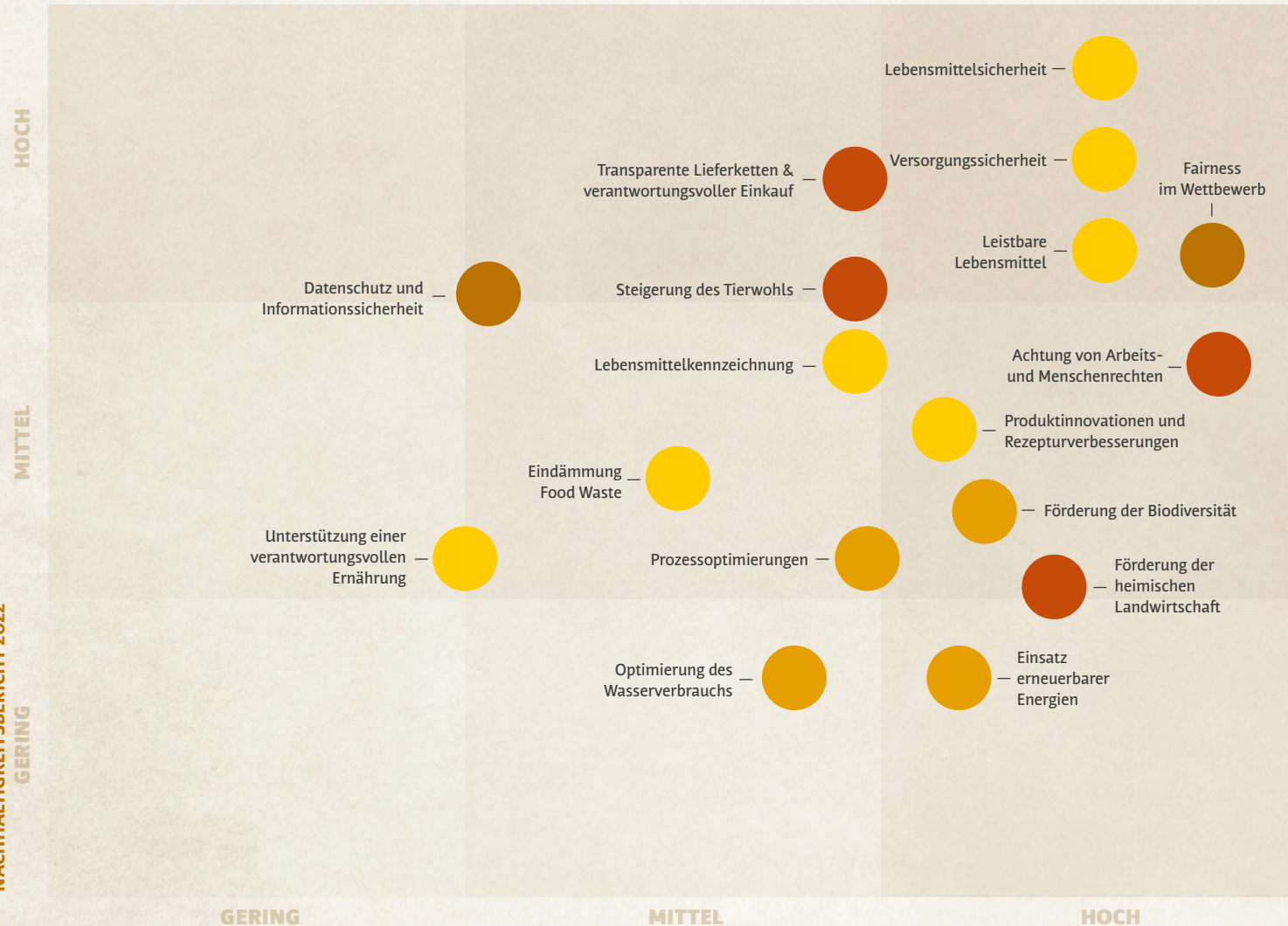
Auch eine regionale Energieversorgung trägt maßgeblich zur Versorgungssicherheit bei. Dementsprechend sind auch für die nächsten Jahre viele Projekte geplant, um die Energieeffizienz zu steigern und den Komplettausstieg aus fossilen Energieträgern (z.B. mittels Biomasse, Biogas und Photovoltaikanlagen) voranzubringen.

Das dies bewerkstelligt werden kann, ist auch der täglichen Arbeit der Berglandmilch Bäuerinnen und Bauern wie auch der Mitarbeitenden zu verdanken. Schließlich liefern sie den wichtigsten Rohstoff für alle Berglandmilch-Produkte: die Milch.

Schwerpunktanalyse

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie haben wir in eine sogenannte Schwerpunktanalyse übertragen, um gezielt die wichtigsten Nachhaltigkeitsaspekte unter Berücksichtigung der Auswirkungen auf uns selbst als auch auf unsere Stakeholder zu ermitteln.

RELEVANZ FÜR UNSER UNTERNEHMEN



Konsumenten und Produkte

- Unterstützung einer verantwortungsvollen Ernährung
- Lebensmittelsicherheit
- Produktinnovationen und Rezepturverbesserungen
- Lebensmittelkennzeichnung
- Versorgungssicherheit für die österreichische Bevölkerung
- Leisbare Lebensmittel
- Eindämmung Food Waste

Umwelt und Energie

- Förderung der Biodiversität
- Einsatz erneuerbarer Energien
- Optimierung des Wasserverbrauchs
- Prozessoptimierungen

Mitarbeiter und Gesellschaft

- Achtung von Arbeits- und Menschenrechten
- Steigerung des Tierwohls
- Transparente Lieferketten & verantwortungsvoller Einkauf
- Abfallvermeidung
- Förderung regionaler, bäuerlicher Landwirtschaft

Verantwortungsvolles Wirtschaften

- Fairness im Wettbewerb
- Datenschutz und Informationssicherheit

Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals

Mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie und unserem Engagement in diesem Bereich leisten wir einen Beitrag zur Erreichung der von den Vereinten Nationen definierten SDGs.



1 Keine Armut
Es ist unser oberstes Ziel, gesunde, nachhaltig produzierte und leistbare Lebensmittel anzubieten, um so die Versorgungssicherheit der heimischen Bevölkerung sicherzustellen. Milch- und Molkereiprodukte sind wertvolle Grundnahrungsmittel. Damit hochwertige Lebensmittel nicht entsorgt werden müssen, kooperieren wir mit Sozialmärkten und vielen Initiativen (z.B. too good to go).

2 Kein Hunger
Milch ist ein gesundes und hochwertiges Lebensmittel, das mit seiner hohen Nährstoffdichte zu einer ausgewogenen Ernährung beiträgt. Mit unserer Produktpalette tragen wir so zur Versorgungssicherheit mit nährstoffreichen und sicheren Nahrungsmitteln bei.

3 Gute Gesundheit und Wohlbefinden
Wir kommunizieren die Inhaltsstoffe und Nährwertzusammensetzung unserer Produkte transparent, um KonsumentInnen eine bewusste Kaufentscheidung zu ermöglichen. Unsere Produkte und deren Zusammensetzung werden laufend hinsichtlich relevanter ernährungsphysiologischer Parameter (z.B. Zuckergehalt) geprüft und optimiert. So tragen wir zum Wohlbefinden der Menschen bei, sorgen für Genussmomente sowie für eine ausgewogene und gesunde Ernährung.

4 Qualität in der Bildung
Aus- und Weiterbildungsprogramme leisten einen entscheidenden Beitrag zur Mitarbeiterzufriedenheit. Unser Aus- und Weiterbildungsangebot setzt sich aus verschiedenen Formaten zusammen und inkludiert sowohl fachliche, als auch persönlichkeitsbildende Seminare, Workshops und Modelle (z.B. Lehre mit Matura).

5 Gleichstellung der Geschlechter
Bei Berglandmilch haben alle Menschen die gleichen Chancen, sich im Rahmen ihrer Möglichkeiten beruflich frei zu entwickeln.



7 Erneuerbare Energie

Der Komplettausstieg aus fossilen Energieträgern bis zum Jahr 2025 ist bei uns beschlossene Sache. Neben Biomasse-Projekten setzen wir bereits seit über 10 Jahren auf PV-Anlagen und Strom aus erneuerbaren Energiequellen.



13 Maßnahmen zum Klimaschutz

Wir engagieren uns auf mehreren Ebenen in Sachen Klimaschutz und wurden diesbezüglich auch schon mehrfach von der Klima:aktiv-Initiative ausgezeichnet. Unsere Klima-Projekte umfassen Optimierungen des Verpackungsmaterials, Wärmerückgewinnungsprojekte, Prozess-optimierungen uvm.



12 Verantwortungsvoller Konsum

Unsere Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln ist groß, und dies wollen wir auch unseren KonsumentInnen vermitteln. Aus diesem Grund betonen wir auch immer wieder, dass Lebensmittel kostbar sind und haben Maßnahmen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln (z.B. Kooperationen mit „too good to go“, „Sehen, riechen, schmecken“ auf Produktverpackungen) ergriffen. Des Weiteren pflegen wir eine enge Zusammenarbeit mit den österreichischen Sozialmärkten sowie den Österreichischen Tafeln, wo genusstaugliche Produkte einem guten Zweck zugeführt werden.



14 Leben unter Wasser

Mithilfe von nachhaltigen Verpackungslösungen leisten wir einen Beitrag gegen die Verschmutzung von Gewässern und die Vermüllung durch Plastik. Dies gelingt uns mit dem Einsatz von Mehrwegverpackungen, Monomaterialien sowie recyclingoptimierten Gebinden.



15 Leben an Land

Mit unseren Selbstverpflichtungen wie etwa dem Verbot von Glyphosat auf allen Futterflächen und von gentechnisch veränderten Organismen leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Biodiversität.



9 Industrie, Innovation und Infrastruktur

Durch zahlreiche Maßnahmen in den Bereichen Prozess- und Anlagenoptimierung sowie durch Investitionen in neue Materialien und Technologien können Emissionen reduziert werden. Exemplarisch werden einige Maßnahmen in den weiteren Kapiteln beschrieben.



11 Nachhaltige Städte und Gemeinden

Wir kooperieren mit kommunalen Einrichtungen, etwa mit den Stadtwerken Wörgl, wenn es um nachhaltige Energieträger, Luftqualität oder Abfallvermeidung geht.



6 Sauberes Wasser und sanitäre Einrichtungen

Durch Optimierungsprojekte im Bereich Wasserverbrauch, der Unterscheidung zwischen Frischwasser und Prozesswasser sowie eigenen Abwasserreinigungsanlagen garantieren wir eine effiziente Nutzung und gefahrlose Wiederverwendung von Wasser.



10 Weniger Ungleichheiten

Wir tolerieren keine Diskriminierung in Beschäftigung und Beruf und bekennen uns ausdrücklich zu den Grundprinzipien der ILO (International Labour Organization).



8 Gute Arbeitsplätze und wirtschaftliches Wachstum

Wir stellen sicher und erwarten sowohl von unseren inländischen als auch von unseren ausländischen Geschäftspartnern, dass international definierte Menschenrechte eingehalten werden. Wir schaffen Bedingungen, in denen Menschen qualitativ hochwertige Arbeit zu einer fairen Vergütung leisten können.



16 Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen

Unser Anspruch ist es, unseren Konsumenten sichere und hochwertige Produkte von einwandfreier Qualität zu bieten. Produkte dürfen weder Mängel noch gefährliche Eigenschaften aufweisen, welche die Gesundheit beeinträchtigen könnten. Wir verpflichten uns dazu, all unsere Kommunikation, sponsoringbezogenen Aktivitäten und allgemein jegliche Geschäftsbeziehungen transparent und kooperativ darzustellen. Fairness sowie ein aufrichtiges, respektvolles Verhalten gegenüber Kunden und Lieferanten sind für uns selbstverständlich.



17 Partnerschaften zur Erreichung der Ziele

Wir inkludieren alle gesellschaftlichen Akteure (wissenschaftliche Institutionen, Gemeinden, Gemeinwohleinrichtungen, Lieferanten, Kunden, Kontrollstellen), um gemeinsam eine nachhaltige Entwicklung voranzutreiben.

Unsere Nachhaltigkeitsorganisation

Die Zuständigkeiten im Bereich Nachhaltigkeit sind bei Berglandmilch klar geregelt. Bei uns ist die Gesamtverantwortung für die übergeordnete Nachhaltigkeitsstrategie beim Vorstand und der Geschäftsführung und damit auf der höchsten Management-Ebene angesiedelt. Vorstand und Geschäftsführung beobachten die gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und politischen Rahmenbedingungen und sind für die strategische Ausrichtung der Berglandmilch-Nachhaltigkeitsstrategie zuständig.



Mag. Georg Lehner
Mitglied der Geschäftsführung
Head of CSR

Schnittstelle zu Geschäftsführung und Vorstand ist die „Sustainability Steering Group“. Diese besteht aus VertreterInnen verschiedener Abteilungen (Technik, Unternehmenskommunikation, Marketing, Qualitätsmanagement,...) und tauscht sich monatlich zu Entwicklungen und Maßnahmen im Bereich Nachhaltigkeit aus. Durch das abteilungsübergreifende Team gelingt es, Expertise aus den Fachbereichen zu bündeln, Maßnahmen operativ auf Gesamtebene auszurollen und unternehmensweite Nachhaltigkeitsprojekte zu koordinieren. Auch stellt unsere Sustainability Steering Group sicher, dass Standards im Bereich Nachhaltigkeit und CSR sowohl eingehalten als auch weitergedacht werden. NachhaltigkeitsexpertInnen in den einzelnen Fachbereichen stellen die operative Umsetzung beschlossener Maßnahmen sicher. Die Fortschritte und Ziele werden regelmäßig von Personen aus der Steering Group an Geschäftsführung und Vorstand berichtet.

In regelmäßigen Abständen werden zudem externe ExpertInnen zur Beratung von Vorstand und Geschäftsführung hinzugezogen. Auch andere, wichtige Stakeholder (z.B. Kunden, Lieferanten, Verbände und Institutionen, wissenschaftliche Einrichtungen) werden bei nachhaltigkeitsrelevanten Themen und Maßnahmen eingebunden.

Unsere Zusammenarbeit mit Partnern



Kunden

Als größte Molkerei Österreichs zählt der gesamte Lebensmittel-Handel zu unserem Kundenstamm. Wir sind für unsere Kunden nicht nur ein wichtiger Markenartikelhersteller, sondern haben unsere Beziehung zu unseren strategischen Partnern weiter ausgebaut und produzieren für ausgewählte nationale und internationale Kunden Produkte unter deren Handelseigenmarke. Berglandmilch darf sich dadurch als einer der größten Speiseeis-Hersteller Österreichs betiteln, der für die bekannteste und weltgrößte Systemgastronomie-Kette, Milch-Shakes und Eis-Grundmassen für 13 europäische Märkte herstellt.

Die österreichische Käsekultur ist ein sehr wertvolles Gut, dass unsere Berglandmilch Spitzen- Käsesommeliers jährlich durch die Schäringer Käseakademie an tausende Vertreter des Handels und der Gastronomie weitergeben und sie zu Fachkräften ausbilden. Aus den Köpfen der Schäringer Käsesommeliers entstammte auch die Produktrange der Schäringer Affineur Käse, die für die Spitzengastronomie zum Verkauf angeboten werden.

Wir erachten unsere Kunden und Lieferanten als Partner, mit denen eine langfristige, faire und ehrliche Beziehung aufgebaut werden soll. Fairness sowie ein aufrichtiges, respektvolles Verhalten gegenüber Kunden und Lieferanten sind für uns selbstverständlich.

Bericht zu Lieferanten

Unser Anspruch an unsere Lieferanten ist es, mit Hilfe eines wirksamen Qualitätsmanagements, Qualitäts- und Sicherheitsstandards zu erfüllen unter Berücksichtigung einer verantwortungsvollen und effizienten Nutzung natürlicher Ressourcen. Nur so können auch wir in weiterer Folge unseren Kunden und schlussendlich Konsumenten hochwertige Produkte mit einwandfreier Qualität bieten.

In der Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten tolerieren wir ebenso keine Art von Korruption, Bestechung und Erpressung, wie in unserem hausinternen Code of Conduct festgelegt.

Wir wählen unsere Partner auf Basis Qualität, Preis sowie Leistung aus. Absprachen oder Informationsaustausch zu Preisen, Lieferbeziehungen und deren Konditionen unter Wettbewerbsgesichtspunkten sind dabei unzulässig. Wir nehmen zur Gänze Abstand von wettbewerbswidrigen Absprachen und verpflichten unsere Geschäftspartner, Geschäfte in enger Auslegung mit dem geltenden Kartell- und Wettbewerbsrecht zu führen.

In einer internen Lieferantenbewertung konkretisieren und reflektieren wir unsere Zusammenarbeit nach diversen Beurteilungspunkten wie Behandlung von Reklamationen, Qualitätstreue, Termintreue, dem Preisverhalten und einigen weiteren essentiellen Aspekten, woraus wir aus dem Ergebnis diverse Maßnahmen zur Optimierung unserer Partnerschaft ableiten. Erweitert wird diese Lieferantenbewertung durch eine jährliche High/Low Risk Analyse, dabei werden Einflüsse, wie allgemein gültige Qualitätszertifizierungen, beispielsweise IFS oder BRC, unserer Lieferanten evaluiert. Durch diese beiden Controlling Elemente konnten 2022 einzelne Audits bei unseren Lieferanten abgeleitet werden.

Wir bekennen uns ausdrücklich zu den Grundprinzipien der ILO (Internationale Arbeitsorganisation) und erwarten von unseren Lieferanten die Einhaltung der folgenden Grundprinzipien:

- 🚫 **Verbot von Kinderarbeit**
- 🚫 **Beschäftigungsverbot vor dem 15. Lebensjahr und vor Beendigung der allgemeinen Schulpflicht**
- 🚫 **Verbot von Zwangs- und Pflichtarbeit**

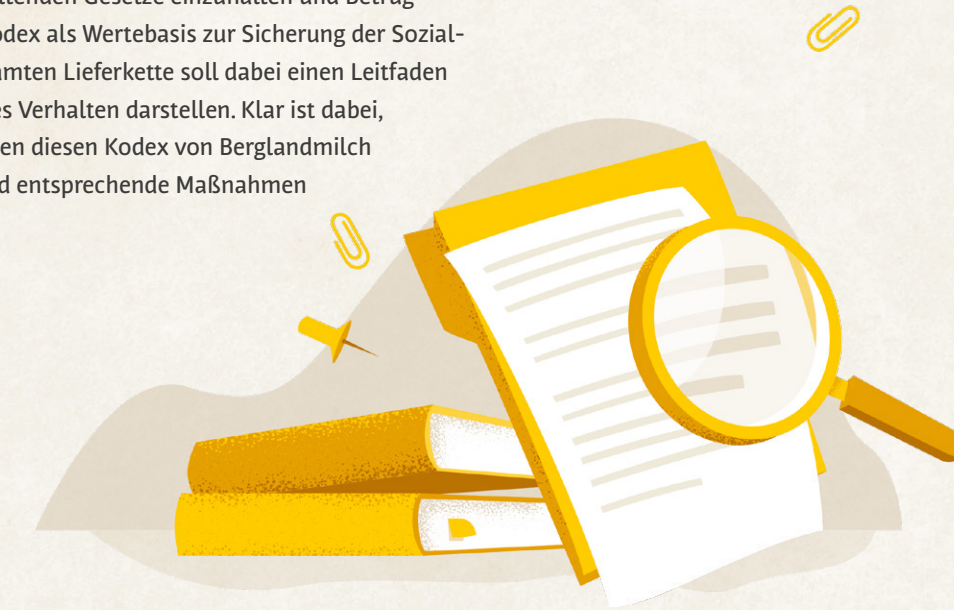


Überdies erwarten wir von der Gesamtheit unserer Partner die Einhaltung der international definierten Menschenrechte. Im Kontext globaler Wertschöpfungsketten kommt es immer wieder zu Menschenrechtsverletzungen und Umweltschäden. Wir als Berglandmilch übernehmen Verantwortung und beschaffen z.B. den nicht-heimischen Rohstoff Kakao daher **aus Fairtrade-zertifizierten Quellen**. Mit den von uns integrierten Geschäftsfeldern, wie zum Beispiel im Bereich von Fruchtzubereitungen, Betriebsmittel oder auch Molkepulver, schaffen wir es, die Wertschöpfung im Konzern zu halten und tragen zur Unabhängigkeit bzw. Versorgungssicherheit bei.



Compliance

Durch einen respektvollen Umgang und eine transparente Handlungsweise, wie in unserem Code of Conduct festgelegt, ist es unsere höchste Priorität als Unternehmen, die geltenden Gesetze einzuhalten und Betrug vorzubeugen. Unser Verhaltenskodex als Wertebasis zur Sicherung der Sozial- und Umweltstandards in der gesamten Lieferkette soll dabei einen Leitfaden für rechtlich und ethisch korrektes Verhalten darstellen. Klar ist dabei, dass Verstöße in jeglicher Art gegen diesen Kodex von Berglandmilch sehr ernst genommen werden und entsprechende Maßnahmen daraus abgeleitet werden.



Transparenz

In unserem Code of Conduct geht es vor allem um Schaffung von Transparenz in den folgenden Bereichen:

Soziales Miteinander im Unternehmen

Verantwortung gegenüber der Natur

Umgang mit Dritten: Geschäftspartner, Kunden und Lieferanten

Vergabe von Spenden und Sponsorings

Verhaltenskodex

Ergänzt wird dieser Verhaltenskodex mit seinen Richtlinien durch spezifische online Schulungen zu den Themen Kartellrecht, Informationssicherheit und Compliance sowie Antikorruption. Jeder Mitarbeiter hat diese Schulungen verpflichtend und erfolgreich zu absolvieren.

All unsere Prozesse sind durch Verfahrensanweisungen für den jeweils gültigen Arbeitsbereich geregelt. Diese Verfahrensanweisungen sind in unserem Prozessmanagement im Intranet zentral für all unsere Mitarbeiter jederzeit zugänglich und soll Hilfestellung bieten, um in diversen Situationen den richtigen Ablauf Folge leisten zu können.



Verantwortungsvolle Wertschöpfungskette

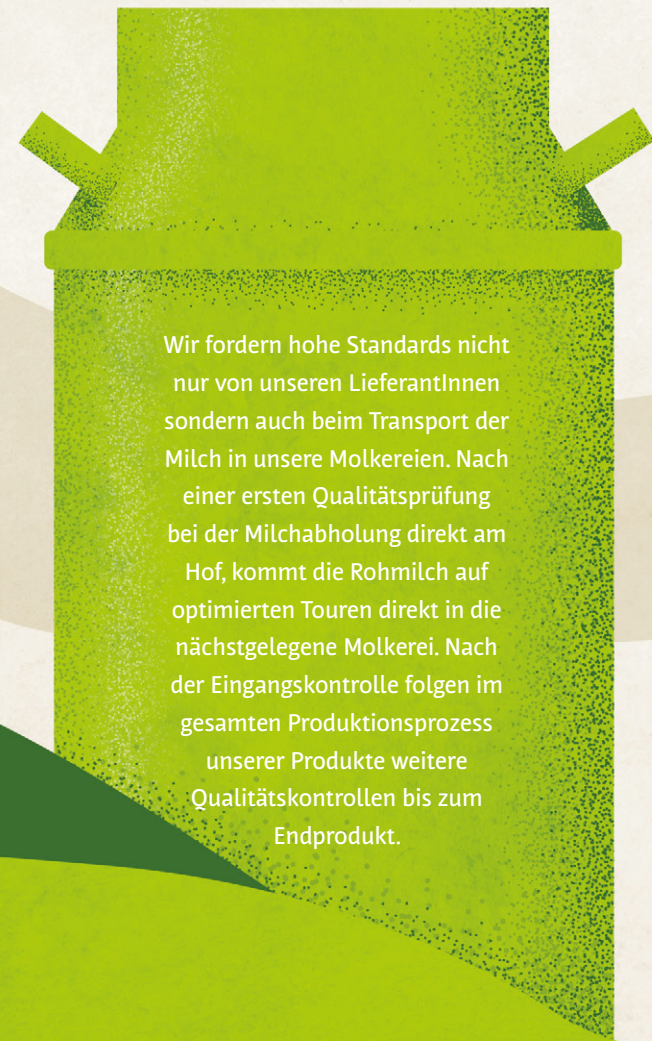
- Milch von verantwortungsvollen Bauernhöfen
 - Milch aus verantwortungsvollen Molkereien
 - Verantwortung für unsere Produkte
-

≈ 9.000
heimische Bäuerinnen und Bauern

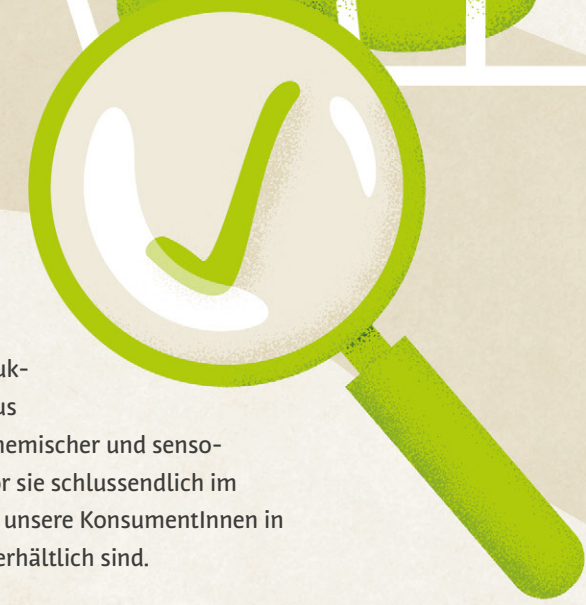
Unsere Milchprodukte haben Ihren Ursprung auf den Höfen unserer rund 9.000 heimischen Milchbäuerinnen und Milchbauern bei der Produktion der Rohmilch. Unsere Lieferanten, die gleichzeitig auch unsere Eigentümer sind, ermöglichen mit ihrer täglichen Arbeit, 365 Tage im Jahr, dass wir ihren Rohstoff in unseren Berglandmilch Molkereien zu gesunde und wertvolle Milchprodukte weiter veredeln dürfen. Unter strengen Auflagen und Richtlinien verschiedener Qualitätsprogramme, laufenden Kontrollen, aber vor allem in Verbundenheit mit der Natur und der Liebe zum Tier bilden Sie den Grundstein in unserer Wertschöpfungskette.



Wir fordern hohe Standards nicht nur von unseren LieferantInnen sondern auch beim Transport der Milch in unsere Molkereien. Nach einer ersten Qualitätsprüfung bei der Milchabholung direkt am Hof, kommt die Rohmilch auf optimierten Touren direkt in die nächstgelegene Molkerei. Nach der Eingangskontrolle folgen im gesamten Produktionsprozess unserer Produkte weitere Qualitätskontrollen bis zum Endprodukt.



Keines unserer Produkte verlässt unser Haus ohne mikrobieller, chemischer und sensorischer Prüfung bevor sie schlussendlich im Supermarktregal für unsere KonsumentInnen in gewohnter Qualität erhältlich sind.



Dabei ist uns wichtig, den Markt genau zu beobachten und unser breitgefächertes Sortiment den Kundenwünschen anzupassen, nachhaltige Verpackungslösungen zu finden, den Geschmack unserer Produkte stetig zu optimieren und Abwechslung im Sortiment zu bieten.



Milch von verantwortungsvollen Bauernhöfen

8.968

Landwirte kümmern sich täglich um das Wohl ihrer Tiere

527.775

kontrollierte Rohmilchproben/Jahr

825

Qualitätsberatungen auf den Höfen vor Ort

13.800

Qualitätsberatungen per Telefon

23 Kühe

stehen durchschnittlich im Stall unserer Berglandmilch Bauernhöfe.

20 Qualitätsprogramme

So viele unterschiedliche Milchsorten sammeln wir.

144.000

durchschnittlich 144.000 kg Milch / Betrieb



Eine artgerechte Tierhaltung ist das Fundament für die Erzeugung hochwertiger Milch.

Denn geht es denn Kühen gut, können auch nahrhafte und gesunde Lebensmittel produziert werden. Daher führt an den drei Säulen Tierwohl, Tiergesundheit und der artgerechten Haltung kein Weg vorbei.

Österreich charakterisiert eine kleinstrukturierte Landwirtschaft mit familiengeführten Betrieben und Fokus auf Tierwohl. Auf unseren Berglandmilch Bauernhöfen stehen durchschnittliche 23 Kühe mit einer Milchlieferleistung von durchschnittlich 144.000 kg Milch pro Betrieb. Das entspricht einer Milchleistung von rund 6.300kg Milch pro Kuh und Jahr. Das Leistungsniveau liegt in anderen europäischen Ländern mit intensiver Milchwirtschaft bei

mehr als 10.000 kg Milch pro Kuh und höher. Diese Unterschiede machen sich auch in der Tiergesundheit und Lebensleistung bemerkbar. Unsere vorherrschende grundfutterbasierte Fütterung führt zu geringeren Milchleistungen, aber durch den hohen Gräser- und Kräuteranteil und reduzierten Einsatz an Kraftfutter in der Ration zu einer wiederkäuergerechten, nachhaltigen und klimaschonenden Fütterung. Die in Österreich übliche Weidehaltung und Almwirtschaft wirkt sich überdies auch positiv auf das Wohlbefinden der Kühe aus.

In Hinblick auf die Gesetzeslage, liegen wir in Österreich bei den Anforderungen von Tiergesundheit und Tierwohl über den

Standards anderer europäischer Länder. So ist eine dauernde Anbindehaltung ohne jegliche Bewegungsfreiheit bei Milchkühen in Österreich verboten. Im österreichischen Tierschutzgesetz ist außerdem geregelt, dass eine Enthornung nur unter Einsatz von Sedierung, Lokalanästhesie und postoperativ wirksamen Schmerzmitteln erlaubt ist. Über den europäischen Vergleichswerten liegt auch das Platzangebot, wie viel Platz einer Kuh im Stall und Auslauffläche zur Verfügung stehen muss. Dünge- und Tierbestandsobergrenzen je Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche, sind neben Wirtschaftsdüngerabfallgrenzen und Grenzwerte für den Einsatz von Handelsdünger, gesetzlich geregelt.

Tierwohlbonus im 3-Stufen Modell

Grundvoraussetzung für einen Liefervertrag mit Berglandmilch ist die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Standards. Freiwillige Zusatzleistungen der Milchbäuerinnen und Milchbauern für mehr Tierwohl, werden mittels eines Tierwohlbonus abgegolten. Deutlich über 90% der Mitgliedsbetrieben setzen zusätzliche Tierwohlmaßnahmen um, welche über den strengen österreichischen Standards liegen und mit Bonuszahlungen abgegolten werden.

Mit dem 2019 eingeführten Tierwohlbonus, der seither stetig weiterentwickelt wurde, ist es unseren Berglandmilch Bäuerinnen und Bauern möglich, bis zu 2 Cent/kg Milch zusätzlich zu erwirtschaften.

Der Bonus ist dreistufig ausgestaltet und legt dabei besonderes Augenmerk auf Haltungsformen auf den Höfen und dem Auslauf im Freien, der sich in Form von Alpung, Weidehaltung oder Laufhof gestaltet.

In **Stufe 1** fallen alle Betriebe, die ihren Kühen neben der Stallhaltung an mindestens 120 Tagen eine Alpung, einen Weidegang oder einen Auslauf ermöglichen. In **Stufe 2** werden für Haltung im Laufstall oder bei Kombinationshaltung mit ganzjährigem Auslauf Boni ausbezahlt.

Mit einem Maximalzuschlag von zwei Cent wird schließlich in **Stufe 3** eine Laufstallhaltung mit ganzjährigem Auslauf oder mit mindestens 120-tägiger Weidehaltung abgegolten. Die Überprüfung der Haltungsformen erfolgt im Zuge der bestehenden Kontrollen.

Als Milchlieferant der Berglandmilch ist man zusätzlich für eine Mitgliedschaft beim österreichischen Tiergesundheitsdienst verpflichtet. Aufgrund dessen ergeben sich weitere Maßnahmen in Zusammenarbeit mit TierärztInnen für den Erhalt der Tiergesundheit, welche mehrmals jährlich bei Beratungsgesprächen weiterentwickelt werden.

Ein verantwortungsvoller Umgang mit Antibiotika in der Tierbehandlung ist nicht nur für unsere Tiere, sondern auch für die allgemeine Wirksamkeit von Wirkstoffen, in Hinblick auf Antibiotikaresistenzen, von Bedeutung. In einer internen Leitlinie von Berglandmilch ist dieser sorgsame Umgang festgeschrieben, wobei die Gesundheit und Fitness der Kühe, um Erkrankungen präventiv vorzubeugen, oberster Priorität obliegt.



Nicht zuletzt all dieser Maßnahmen garantieren, dass alle Berglandmilch-Betriebe den **AMA-Gütesiegel Standard** zur Haltung von Kühen erfüllen.



Dass die Tiere unserer Bauern nur das beste Futter bekommen, das schmeckt man.

Die Futtergrundlage der Wiederkäuer bilden dabei die saftigen Felder und Wiesen unserer heimischen Landschaft. Die Kühe können dabei einerseits das Futter in einen wertvollen Rohstoff veredeln, und andererseits wird dabei Österreichs Kulturlandschaft erhalten und vor allem in den alpinen Gebieten weiterhin für den Tourismus zugänglich gemacht. Während in den Gunstlagen Österreichs andere Formen der Landwirtschaft vorherrschen, findet die Milchwirtschaft in Österreich fast ausschließlich in den Grundlandregionen des Berggebietes statt. So steht die menschliche Ernährung in Österreich nicht in Konkurrenz mit der Milchviehhaltung und die Verwertung des für die menschliche Ernährung nicht verwertbaren Grünlandes wird vom Wiederkäuer Rind effizient genutzt.

Die Berglandmilch Bäuerinnen und Bauern gelten auch als Vorreiter im Engagement um Nachhaltigkeit. Zusätzlich zum Garant einer 100% gentechnikfreien Produktionsweise, dem Einsatz ausschließlich europäischer Futtermittel, dem Verzicht auf den Einsatz von Palmöl in der Fütterung und dem Verzicht der Anwendung des umstrit-

tenen Pflanzenschutzmittels Glyphosat, geht man seit dem Jahr 2021 den Schritt des ausschließlichen Einsatzes von echter Vollmilch in der Kälberaufzucht. Unserer Meinung nach ein wichtiger und richtiger Baustein, den es in unserem Qualitätsversprechen von naturnaher und nachhaltiger Produktionsweise zu verankern gilt.



100%
Gentechnikfreie
Produktion



Kein Einsatz
von Glyphosat



Keine Futtermittel
aus Übersee



Kein Palmöl in der
Fütterung



Nur echte Vollmilch in
der Kälberaufzucht



**Berglandmilch-Antibiotika
Richtlinie**



TIERWOHLBONUS

für mehr Bewegungsfreiheit und Maßnahmen über dem gesetzlichen Standard



**Kontrollierte
TIERGESUNDHEIT**

durch verpflichtende Mitgliedschaft beim Tiergesundheitsdienst und dem Programm „Kontrollierte Tiergesundheit“



**Alle Berglandmilch-Betriebe
entsprechen den AMA
Gütesiegel Standards**



Förderung unserer Bauern

Unsere Bäuerinnen und Bauern der Berglandmilch sind nicht nur Milchlieferanten, sie sind auch die alleinigen EigentümerInnen des genossenschaftlich organisierten Unternehmens. Durch diese spezielle Gegebenheit ergibt sich auch eine besonders enge und gute Zusammenarbeit mit den eigenen Hofberatern der Berglandmilch. Im Jahr 2022 wurden 825 Qualitätsberatungen auf den Höfen vor Ort und 13.800 Qualitätsberatungen per Telefon von unseren Hofberatern durchgeführt.



Ein enger Informationsaustausch zwischen Berglandmilch und MilchlieferantInnen resultiert auch aus dem etablierten Lieferanten-Online-Portal eMilk, regelmäßigen Informationsveranstaltungen, der eigenen Lieferantenzeitschrift Der Schärddinger/Der Tirol Milch Bauer, sowie Sonderaussendungen und dem SMS-Informationssdienst.

Die Aufgaben der Hofberater sind vielfältig. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen vor allem die Sicherung der Rohmilchversorgung im Sammelgebiet, das Milchsortenmanagement, sowie die Sammeltourenplanung mit laufenden Optimierungen. Die Verbesserung der Rohmilchqualität, die Koordination der Qualitätslabore und der Kontrollstellen erweitern ihr Arbeitsspektrum. Das Rohstoffmanagement ist auch mit der Koordination von Kundenaudits direkt auf den Höfen beauftragt.



Sondermilchprogramme

Kernkompetenz der Berglandmilch ist die bestmögliche Veredelung und Vermarktung der Rohmilch Ihrer EigentümerInnen. In einem Land, das topografisch die unterschiedlichsten Herausforderungen mit sich bringt, werden spezielle Sondermilchprogramme angeboten, um, je nach betrieblichen Möglichkeiten, die beste Vermarktung für die bäuerlichen Mitgliedsbetriebe zu ermöglichen.

Alles in allem gilt es, **20 verschiedene Milchsorten** getrennt zu sammeln und zu verarbeiten. Neben gentechnikfreier Premiummilch werden so Milchqualitäten wie Biomilch, Heumilch, Almmilch, Bergbauernmilch, Bio-Bergbauernmilch, Bio-Bergbauern-Heumilch, Milch aus speziellen Regionen, Milch mit speziellen Haltungs- und Tiergesundheitsauflagen, ... usw. gesammelt und in Sonderprojekten mit Aufschlägen für die Bauern vermarktet.

Partnerschaften

Berglandmilch verarbeitet knapp 40% des österreichischen Milchaufkommens. Wir pflegen enge Kontakte zu NGOs, Ministerien, Verbraucherschutzorganisationen, Landwirtschaftskammern, Kontrollstellen, Universitäten, Qualitätslaboren und vielen weiteren Organisationen.

Ein Beispiel für eine erfolgreiche Partnerschaft stellt das Projekt **D4Dairy** dar. Bei diesem Projekt geht es darum, dass ein integrierter Datensatz mit Daten aus verschiedenen Quellen – aus Molkerei, Leistungsaufzeichnungen der bäuerlichen Betriebe, Labordaten, Tierarzt Diagnosen sowie aus externen Stellen – analysiert wird. An der Datenvernetzung nehmen bereits mehr als 500 bäuerliche Betriebe teil. Aufgrund der zentralen Vernetzung verschiedener Daten aus verschiedenen Quellen ist es schneller möglich, Strategien zum Tiergesundheitsmanagement auf den Höfen umzusetzen.

Vielversprechende Ergebnisse lieferte auch ein weiteres Pilotprojekt von über 100 Kärntner Milchbäuerinnen und -bauern in Zusammenarbeit mit einem Futtermittelhersteller und einem internationalen Kunden.

Laut zahlreichen universitären Studien kann durch den Zusatz von speziellen ätherischen Ölen und Kräutern der Methanausstoß von Kühen signifikant reduziert werden und gleichzeitig die Milchleistung erhöht, sowie die Tiergesundheit verbessert werden.

In einem Praxiseinsatz in Kärnten bestätigten sich die universitären Ergebnisse auch auf den Berglandmilch-Betrieben.

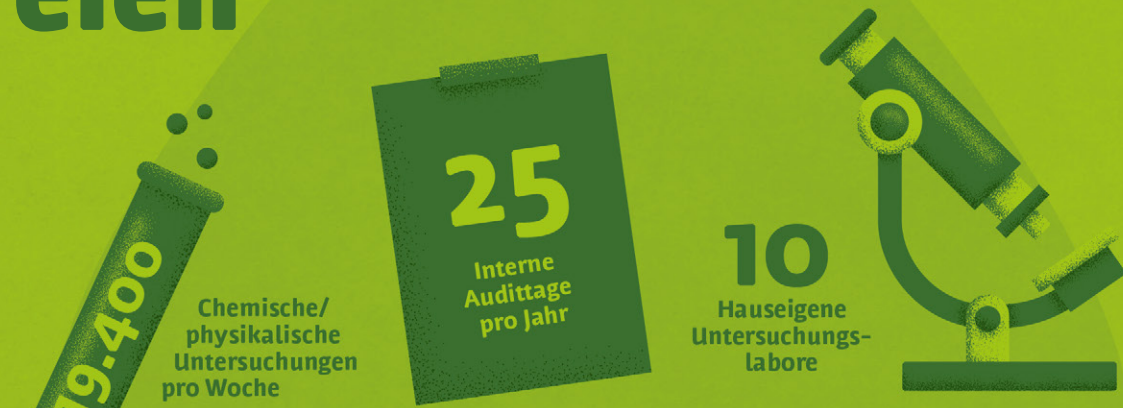


Im Oktober 2022 starteten wir als Berglandmilch in Kooperation mit Experten der Landwirtschaftskammern eine Beratungs-offensive bezüglich günstiger Umbaulösungen für mehr Tierwohl und Kuhkomfort auf bäuerlichen Betrieben. Anhand von Best-Practice-Beispielen wurden intelligente, einfache und praxisrelevante Lösungen präsentiert.

+ Berglandmilch unterstützt Maßnahmen zur Steigerung des Tierwohls mit individueller Beratung und mit einem Tierwohlbonus in der Höhe von jährlich mehr als 10 Millionen Euro.

In Zusammenarbeit mit einem universitären Forschungsinstitut wird aktuell an einem Projekt gearbeitet, wobei die gesamten Umweltwirkungen der Milchproduktion auf den Bauernhöfen unserer Mitglieder ermittelt wird. Damit werden wir zukünftig die Umweltwirkungen, insbesondere die Treibhausgasemissionen, welche durch die Milchproduktion schon auf den bäuerlichen Betrieben entstehen, noch genauer berücksichtigen können und entsprechende Maßnahmen zur Reduktion schädlicher Umweltwirkungen einleiten können.

Milch aus verantwortungsvollen Molkereien



Unser Qualitätsanspruch Von der Kuh bis in den Kühlschrank



ZERTIFIZIERUNGEN Kontrollierte Qualität entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Als führender Markenartikelhersteller tragen wir Verantwortung in Hinblick auf Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. Engmaschige Kontrollen entlang der gesamten Wertschöpfungskette, von der Milchabholung bis zur Veredelung in unseren Werken und der Auslieferung zu unseren Kunden, erfolgen Tag und Nacht von 50 MitarbeiterInnen in unseren hauseigenen Untersuchungs-laboren. So können wir sicherstellen, dass unsere Produkte nur in einwandfreiem Zustand unsere Produktionsbetriebe verlassen.

Milch ist eines der wertvollsten und facettenreichsten Lebensmittel. Unserem Anspruch eines möglichst diversifizierten Produktportfolios folgend erfüllen wir strenge Vorgaben für Premium- und Spezialprodukt-segmente. Unsere Kunden im Fokus, garantieren wir die Umsetzung von Spezialwünschen.

Sondermilchprogramme

Im Rahmen von Bio-Sonderprogrammen für unsere Handelspartner vermarkten wir Milch in Spezialprogrammen. Bei diesen Spezialprogrammen werden neben dem Bio-Standard zusätzliche Anforderungen in Blick auf Ursprung, Qualität und Verarbeitung definiert. Sammlung und Weiterverarbeitung erfolgt streng getrennt von anderen Milchsorten.



Milch in Halal- und Koscher-Qualität

Vor allem für unsere Kunden im Nahen und Mittleren Osten verarbeiten wir Milch auch nach speziellen Speisevorschriften, wie etwa Halal oder Koscher. Die korrekte Herstellung von Produkten nach den jüdischen und islamischen Speiseregeln wird dabei regelmäßig von externen Stellen überprüft und zertifiziert.



Geschützte traditionelle Spezialitäten g.t.S. und geschützte Ursprungsbezeichnung

Hierbei werden Produkte mit definierten, traditionellen Rohstoffen oder nach traditionellen Verfahren hergestellt. Bei unseren Produkten mit geschützter Ursprungsbezeichnung erfolgen alle Erzeugungsschritte in einem festgelegten Gebiet (z.B. Tiroler Bergkäse g.U.). Und natürlich verarbeiten wir auch garantiert traditionelle Spezialitäten wie Heu- oder Almmilch zu genussvollen Produkten für in- und ausländische Kunden.



Gesicherte Qualität

So vielfältig die Wünsche unserer Kunden sind, so vielfältig ist unser Angebot und sind die erforderlichen Zertifizierungen. Neben den täglichen mikrobiologischen, physikalischen und chemischen Untersuchungen einer jeden Produktcharge in unseren eigenen Untersuchungen, öffnen wir an rund **150 Tagen** pro Jahr unsere Türen für Auditierungen und Zertifizierungen durch externe Stellen und Institutionen. Diese erfolgen in der Regel unangekündigt und ausschließlich durch organisationsfremde Personen.

Aber nicht nur externe Kontrolle sichert unsere Produktqualität ab, es finden auch regelmäßige interne Audits statt. Interne Stufenkontrolle nach jedem Produktionsschritt ermöglichen bei Abweichungen eine schnelle Eingrenzung und Korrektur der Ursache. Als erstes und einziges milchverarbeitendes Unternehmen haben wir, in Zusammenarbeit mit der veterinärmedizinischen Universität und dem renommierten Christian-Doppler Institut, ein Listerienmonitoring mit Frühwarnsystem eingeführt. Anders als bei sonst üblichen externen Untersuchungen mit langer Reaktionszeit, werden in eigenen PCR-Labors Schnelltests durchgeführt, welche neben

Produkt- auch Umfelduntersuchungen umfassen und Ergebnisse innerhalb von 24 Stunden ermöglichen. Für kurze Wege, schnelle Reaktion und verlässliche Ergebnisse wird bei Berglandmilch an allen Standorten in eigenen internen Laboren getestet. Die beeindruckenden Zahlen von 19.400 chemischen/physikalischen Analysen sowie 34.800 mikrobiologischen Untersuchungen pro Woche bestätigen die immense Probendichte. Alle Ergebnisse werden dokumentiert und von allen Fertigprodukten werden sogenannte Rückstellmuster aufbewahrt. So können etwaige systematische Fehler konkret und schnell nachvollzogen werden. Bei Berglandmilch werden übrigens nicht nur die fertigen Produkte und halbfertigen Erzeugnisse in den einzelnen Produktionsschritten analysiert, es werden auch die Umgebungsparameter, wie etwa das Reinigungswasser aus den Anlagen genauen Kontrollen unterzogen.



Zuverlässige Kontrollen: Von der Kuh bis in den Kühlschrank

Milch- und Milchprodukte zählen zu den am besten kontrollierten Lebensmitteln. Neben der beachtlichen Zahl an intern durchgeführten Kontrollen an allen Stufen der Milchproduktion und -verarbeitung, sind auch Analysen in akkreditierten, externen Laboren ein wesentlicher Bestandteil unseres Qualitätsmanagements und der Qualitätssicherung. Dabei werden unsere Produkte nach definierten Prozessen, Prüfverfahren, sowohl sensorisch, deklaratorisch, visuell als auch mikrobiologisch begutachtet.

Zusätzlich dazu werden von unseren Kunden und Partnern auch unangekündigte Produkteinsendungen und -kontrollen durchgeführt.

Im Rahmen all dieser Untersuchungen werden nicht nur Produktionsabläufe, Prozesse, Allergenmanagement und organische Parameter kontrolliert. Auch definierte CSR-Maßnahmen, Richtlinien zum Umweltmanagement und das Wohl der MitarbeiterInnen (z.B. Lärmbelastung) werden extern überprüft.



Lebensmittelsicherheit: Nachhaltig sicher bleiben

Es ist unsere dringlichste Aufgabe, sicherzustellen, dass alle Lebensmittel, die unsere Produktionsbetriebe verlassen, auch einwandfrei und „sicher“ sind. Zu diesem Zweck ist ein integriertes Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem von unseren Eigentümern den Bauern und Bäuerinnen bis zur Verarbeitung und zum Vertrieb unserer Produkte implementiert, welches kontinuierlich überprüft, bewertet und gegebenenfalls verbessert wird. Wir bekennen uns zur Zertifizierung dieses Systems durch unabhängige akkreditierte Kontrollstellen. Um zu verhindern, dass dem Kunden, Konsumenten und/oder dem Unternehmen in Krisensituationen Schaden durch falsches Verhalten zugeführt wird, ist auch der Ablauf bei Krisen bei uns durch Verfahrensanweisungen festgelegt und vereinheitlicht. Darüber hinaus haben wir einen Bereitschaftsdienst außerhalb der Bürozeiten, der von einer Person des Qualitätsmanagements geleistet wird, definiert. Durch diese Maßnahmen ist uns im Falle einer Krise möglich, schnell zu handeln und potenzielle negative Auswirkungen zu minimieren oder ganz zu vermeiden.

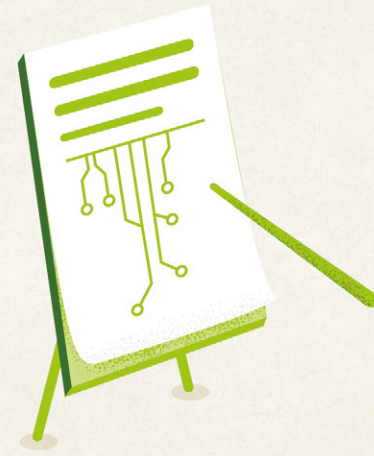
International Food Standard

Neben der Einhaltung und Prüfung strenger gesetzlicher Richtlinien (z.B. nach den AMA-Gütesiegel-Richtlinien oder den Bio-Standards) sind wir auf freiwilliger Basis auch gemäß des International Food Standard (IFS) in der höchsten Kategorie higher level zertifiziert. Der International Food Standard (IFS) beschreibt einen einheitlichen, international anerkannten Standard, der speziell für die Lebensmittelherstellung geschaffen wurde und anhand verschiedener Kriterien auditiert wird. Die Schwerpunkte des IFS Food Standard umfassen den Produktionsprozess (z.B. Reinigung, Fremdkörpermanagement), die Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette, das Qualitätsmanagementsystem, das Ressourcenmanagement sowie Messungen und Analysen. Die Überprüfung der Einhaltung dieser Standards erfolgt durch eine dritte Partei. Durch die Zertifizierung nach einem einheitlichen Standard schaffen wir so sowohl für unsere Kunden als auch für unsere Verbraucher Vergleichbarkeit und Transparenz über die gesamte Lieferkette hinweg.



Cybersecurity als Qualitätsmanagement der IT

Die Digitalisierung verändert die Art und Weise, wie wir arbeiten. Vernetzte Produktion, vernetzte Lieferketten und vernetzte Menschen bieten dabei nicht nur Chancen, sondern bergen auch Gefahren in Bezug auf Cyber-Angriffe und Sicherheitslücken. Cybersecurity ist ein wesentlicher Teil unseres Qualitätsmanagements mit dem Ziel, Angriffe auf sensible Systeme und unbefugten Zugriff auf vertrauliche Informationen zu verhindern.



Informationssicherheit beginnt schon im Kleinen

Wir sensibilisieren unsere MitarbeiterInnen in jährlichen, verpflichtenden Schulungen in einem konsequenten und sorgsamem Umgang mit Daten und Informationen.

Datensicherung

Um Datenverlust vorzubeugen, werden relevante Daten auf externen Speichermedien gesichert.



Technischer Schutz & organisatorische Maßnahmen

Firewalls, Virenschutz, das regelmäßige Durchführen von Updates und Sicherheitspatches sowie das Verschlüsseln heikler Daten im E-Mail-Verkehr sind für uns selbstverständlich. Auch durch Maßnahmen wie Passwortsicherheit und organisatorische Richtlinien in Hinblick auf Datenzugang und die Vergabe von Administratorenrechten tragen wir zur Informationssicherheit im Unternehmen bei.



Verantwortung für unsere Produkte

Mehr als **160 Millionen**

Liter Bio-Milch werden zu knapp 250 verschiedenen Bio-Artikel verarbeitet

Schon **2%**

unseres Produktportfolios sind vegane Produkte

Bis zu **15x**

kann unser Mehrweggebinde wiederbefüllt werden

Umstieg auf tierfreundliches, mikrobielles Lab

Bio, Vegetarische und Vegane Produkte

Du bist was du isst! Zu kaum einem anderen Thema gibt es so viele verschiedene Meinungen und Ansichten als zur Ernährung. Ein vegetarischer oder veganer Lebensstil zählen längst nicht mehr nur als Trend-Lifestyle, diese Ernährungsgewohnheiten und ihre diversen Abwandlungen sind fest in der Bevölkerung verankert. Bei Berglandmilch ist es uns wichtig, für all unsere KonsumentInnen Produkte anbieten zu können, unabhängig ihrer Essgewohnheiten und ihren aktuellen Präferenzen (Flexitarier). Milch- und Molkereiprodukte sind grundsätzlich vegetarisch und erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Insbesondere im Käsebereich und Fruchtojoghurtbereich entwickeln sich die Absätze sehr erfreulich.

Seit Herbst 2020 bieten wir auch vegane Produkte an, um alle Kundenwünsche bedienen zu können. Vegane Produkte von einer Molkerei klingt auf den ersten Blick konträr. Ist es aber nicht. Alle Technologien und das Produkt Know-how, um vegane Produkte herzustellen, sind vorhanden. Zudem werden Alternativen zu Milchprodukten im österreichischen Lebensmittelhandel ausschließlich von internationalen Konzernen angeboten. Die Wertschöpfung kommt in diesen Fällen nicht bei den regionalen Bäuerinnen und Bauern an.

Bei unseren veganen Produkten kommt der Rohstoff von unseren Schäringer Milchbäuerinnen und Milchbauern aus dem niederösterreichischen Waldviertel. Sie produzieren für uns neben der Milch auch das notwendige Getreide für die Schäringer Haferprodukte auf ihren Höfen. So wird ein regionaler Wirtschaftskreislauf geschlossen und Wertschöpfung bleibt dort, wo sie hingehört, in Österreich und auf den bäuerlichen Betrieben unserer Genossenschaftsmitglieder. Dieser regional produzierte Rohstoff in Verbindung mit der nachhaltigen Verpackung in der Mehrwegglasflasche bildet ein stimmiges und nachhaltiges Konzept.



Das Grundgerüst von diesem Konzept wurde auch bei der Einführung des Schäringer Bio-Hummus im wiederverschließbaren 200g Glas im Herbst 2022 weiterverfolgt. Besonderes Augenmerk legt man auch

hier auf den Bezug regionaler Rohstoffe in bester Bio-Qualität. So stammen die Bio-Kichererbsen, die die Basis für den Hummus bilden, zu 100% aus Österreich.

Unsere größte Produktvielfalt resultiert im Bio Bereich aber aus fast 250 verschiedenen Artikel, die aus der Verarbeitung von jährlich mehr als 160 Millionen Liter Bio-Milch unserer Bäuerinnen und Bauern stammen. **Damit zählen wir in Österreich als größter Verarbeiter von Bio-Milch.** Durch einen der höchsten Bio-Bauernmilchpreise Europas gelingt es uns auch, weiter mit einer steigenden Rohstoffbasis national und international im Biosegment stark zu wachsen.

Beitrag zur gesunden Ernährung

Mit unseren Produkten sorgen wir bei unseren KonsumentInnen für Genussmomente und nehmen dabei unsere Verantwortung, gesunde Lebensmittel zu produzieren, sehr ernst. Wir tragen mit unseren Produkten zu einer ausgewogenen und bedürfnisorientierten Ernährung bei. Die Milch als Rohstoff ist unser wertvollstes Gut und vielfältig veredelbar. Wir setzen bei der Veredelung der Milch auf eine Zuckerreduktion in unseren Produkten und sind darauf ausgerichtet, Zucker maßvoll zu verwenden, wobei der Geschmack immer höchste Priorität hat. Bestrebungen um die Einhaltung der Sipcan Kriterien für Neuprodukte im Fruchtojoghurtbereich werden konsequent umgesetzt. Die Kriterien besagen dabei, **maximal 11,5g Zucker** pro 100g Produkt (inklusive dem natürlich enthaltenen Milch und Fruchtzucker) einzusetzen. Wir verzichten bewusst auf den Ersatz von österreichischen Rübenzucker durch künstliche Süßstoffen. Wir bekennen uns zu einem achtsamen Einsatz von österreichischem Zucker und ziehen diesen chemischen Ersatzprodukten vor.



Wir setzen auch auf anonyme Monitoringprogramme der Zuckergehalte bei unseren nicht fermentierten Milchsicherzeugnissen, Fruchtojoghurts, Trinkjoghurts und fermentierten Fruchtmilchen. Diese Programme entstammen aus der Teilnahme der Brancheninitiative des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie zur Salz- und Zuckerreduktion. Hier gelten ebenso maximal 11,5g Zucker pro 100g Produkt.

Wir fokussieren uns darauf den natürlichen Zuckergehalt in Milch- und Milchsicherzeugnissen lediglich zu unterstützen und den natürlichen und wenig süßen Geschmack in den Vordergrund zu stellen. Denn bei der Betrachtung des Gesamtzuckergehaltes eines Milchproduktes, muss, neben dem zugesetzten Zucker, auch der natürlich vorkommende Milchzucker berücksichtigt werden. Er entspricht in seiner Süße nur etwa 39% gegenüber herkömmlichen Haushaltszucker. Der Wert an Laktose muss dennoch im Zuckergehalt der Nährwerttabelle miteingerechnet werden. Im Fertigprodukt, wie einem handelsüblichen Fruchtojoghurt, bedeutet dies, dass zirka 4,5% des Gesamtzuckergehaltes von der natürlich enthaltenen Laktose stammen. So erschließt sich, warum Milchprodukte oft den Anschein eines hohen Zuckergehaltes erirken, obwohl kaum zugesetzter Zucker, sondern nur natürlicher Milchzucker oder auch Fruchtzucker in einem Fruchtojoghurt, enthalten ist.



Frisch gekocht schmeckt einfach noch besser.

Wir sind nicht nur bemüht, gesunde und nachhaltige Lebensmittel zu produzieren, sondern auch, Ideen und Anreize zu liefern, wie diese in schmackhafte Gerichte verarbeitet werden können. Frisch zu kochen bzw. gemeinsames Kochen in der Familie oder in der Freundesgruppe nimmt wieder einen höheren Stellenwert ein. Diesen Trend fördern wir und liefern in unseren Kochbüchern von traditionellen bis schnell und einfach zubereiteten Gerichten für jeden eine passende Kochinspiration. Außerdem veröffentlichen wir regelmäßig neue Rezepte, angepasst an Saisonalität oder aktuellen Trends, auf unseren Websites oder Social-Media-Kanälen.



Umweltfreundliche Verpackungslösungen



Einer der größten Bereiche, wo unser nachhaltiges Handeln und unsere Entwicklungen für den Konsumenten sichtbar werden, ist bei der Verpackung unserer Produkte. Bei den laufenden Optimierungen konzentrieren wir uns vor allem auf die Schwerpunkte:

Einsatz alternativer Materialien wie Mehrweg-Glas oder Kartonmantelbecher

Materialstärkenreduktion insbesondere im Plastikbereich

Recyclingfähigkeit der eingesetzten Verpackungen

Höchste Priorität hat bei jeder Entscheidung für oder gegen eine gewisse Art von Verpackung, neben den drei oben aufgeführten Punkten, die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und Produktqualität.



Unser Weg ist Mehrweg!

Seit Jänner 2020 vermeiden wir zunehmend Plastik durch die Wiedereinführung der Mehrwegglasflasche. Mit Ende des Jahres 2021 wurde nach Trinkmilch die Range um Frucht- und Naturjoghurts im Mehrwegglas ergänzt.

Glas wird als inertes Verpackungsmaterial bezeichnet. Das heißt, es besteht keine Interaktion zwischen der Verpackung und dem Produkt, wodurch der natürliche Geschmack erhalten bleibt. Zusätzlich zur Umstellung auf Glas wurde hier zugleich auf die nachhaltigste Variante, dem Mehrwegglas, umgestellt. Dies ist die ressourcenschonendste Art, zu verpacken. Mit der Abfüllung an drei verschiedenen Standorten garantieren wir, die Transportwege auf einem Maximum von 200km in Österreich einzugrenzen. Mit diesem Grenzwert gilt das Mehrweggebinde als nachweislich nachhaltigste Verpackung. **15 Umläufe**



einer Glasflasche sind möglich und ersetzen gleichzeitig 15 Einwegflaschen. Die hohe Rücklaufquote von über 90% bestätigt uns zum einen in unserer Entscheidung, und zeigt auch die steigende Nachhaltigkeitsaffinität der KonsumentInnen.

Unsere zukünftigen Bestrebungen lauten daher: Wann immer möglich Glas statt Plastik zu verwenden und den Ausbau der Mehrwegglaslinie weiter zu verfolgen.

Weniger ist mehr

Neben der Verwendung von umweltfreundlichen Materialien, ist es unser Ziel, allgemein Verpackungsmaterial einzusparen bzw. die Materialstärke zu reduzieren. Durch technologische Weiterentwicklungen können wir beispielsweise bei den Käsestück-Verpackungen bis zu 26 Tonnen pro Jahr Kunststoff einsparen.

Gute Einsparungsergebnisse erzielt auch der Einsatz von Kartonmantelbechern. Ein sehr dünner Kunststoffbecher sorgt für den notwendigen Produktschutz und die Kartonummantelung bietet die nötige Stabilität. Die beiden Komponenten sind durch eine Aufrissperforation für den Konsumenten leicht voneinander trennbar und können so wieder recycelt werden. Die Einsparung an Kunststoff beläuft sich dabei auf ganze 66 Tonnen pro Jahr.

Aber auch hier steht die Forschung und Weiterentwicklung nicht still. Die nächste Generation der Kartonmantelbecher wird sich bereits ganz von selbst, ohne menschliche Einwirkung, im Abfallaufbereitungsprozess trennen. Resultierend aus dieser Entwicklung wird sich eine noch bessere Recyclingfähigkeit der Kartonmantelbecher von über 90% ergeben.



100%

100% rePET

Nicht immer lässt sich Kunststoff zur Gänze vermeiden. Daher haben wir in den vergangenen Jahren daran gearbeitet, den Rezyklat -Anteil in unseren PET-Verpackungen zu erhöhen. Enthalten 2018 erst 2 % unserer Produkte in PET-Verpackung einen Rezyklat-Anteil, so können wir stolz bestätigen, dass es uns gelungen ist, unsere gesamte Produktpalette in PET Verpackung auf 100% rePET umzustellen.

Achtsamer Umgang mit Lebensmitteln

Milch- und Molkereiprodukte sind wertvolle Lebensmittel. Wir sind stolz auf die Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern und auf unsere Produkte. Umso wichtiger ist es uns, respektvoll mit Milchprodukten umzugehen und jeglicher Verschwendung vorzubeugen.

Gemeinsam mit der Initiative **Too Good To Go** gehen wir das Thema Lebensmittelverschwendung an. Denn EU-weit werden etwa 20 % aller produzierten Lebensmittel verschwendet. Sie werden produziert, aber nicht konsumiert, sondern landen im Müll. Über die Hälfte der gesamten Lebensmittelabfälle in der EU entstehen in privaten Haushalten.



10 %

der Lebensmittelverschwendung in der EU resultieren aufgrund von Missverständnissen rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).

Wir bei Berglandmilch möchten gegen die Lebensmittelverschwendung klar ein Zeichen setzen und nehmen daher an der Kampagne „Oft Länger Gut“ von Too Good To Go teil. Wir möchten als Teil dieser Kampagne Bewusstsein schaffen und darüber aufklären, dass das MHD nichts über die Verzehrbarkeit des Produktes aussagt. Vielmehr ist es ein Datum, bis zu dem wir als Hersteller die optimalen sensorischen und mikrobiologischen Eigenschaften des Produktes garantieren können.



Auch nach Ablauf des MHDs ist das Lebensmittel in sehr vielen Fällen noch länger genießbar. Durch das Logo „oft länger haltbar“ auf vielen unserer Produkte möchten wir unsere KonsumentInnen dazu informieren und sie ermutigen, ihre Sinne zur Prüfung der Verzehrbarkeit des Produktes zu nutzen.



Die Reduktion von Lebensmittelverschwendung trägt zudem aktiv zum Klimaschutz bei. Denn von den gesamten Emissionen der europäischen Lebensmittelkette werden 15–16 % durch Lebensmittelverschwendung verursacht.

Sind Produkte aber sogar noch vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr absetzbar oder aus anderen Gründen unverkäuflich, müssten diese theoretisch vernichtet werden. Um hier Abhilfe zu schaffen, pflegen wir eine enge Zusammenarbeit mit den österreichischen **Sozialmärkten** sowie den **Österreich-Tafeln**, an welche Produkte abgegeben werden.





Unser Einsatz für Umwelt- & Klimaschutz im Unternehmen

- Klimaschutz beginnt bei uns
 - Wie engagieren wir uns für den Umweltschutz
-

Klimaschutz beginnt bei uns bei...

Klima- und Umweltschutz zählen zu den größten Herausforderungen unserer Zeit. Als eines der größten österreichischen Unternehmen im landwirtschaftlichen Bereich sind wir uns der Verantwortung, den Ausstoß von Treibhausgasen zu reduzieren, bewusst. Damit dies gelingt, setzen wir auf eine Reihe von Maßnahmen. Angefangen vom Einsatz erneuerbarer Energien, Maßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz bis hin zu einer nachhaltigen Landnutzung führt dieses Kapitel durch unser Engagement in Sachen Nachhaltigkeit.



CO₂-Bilanz

Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden

Als Treibhausgase gelten Gase, die sich negativ auf das Klima der Erde und auf die Atmosphäre auswirken. Treibhausgase können dabei sowohl natürlichen Ursprungs sein als auch durch Menschen verursacht werden. Unterschieden werden verschiedene Arten von Treibhausgasen mit unterschiedlichem Erderwärmungspotenzial. Im Zusammenhang mit der Milchwirtschaft entstehen neben Kohlenstoffdioxid (CO₂) vor allem Methan (CH₄) und Lachgas (N₂O).

Um Emissionsreduktionsziele abzuleiten, ist es essentiell, zunächst die verursachten Treibhausgasemissionen nach neuesten wissenschaftlichem Erkenntnisstand zu eruieren. Eine valide Treibhausgasbilanzierung ist der Dreh- und Angelpunkt einer effektiven Klimaschutzstrategie. Um die Klimawirkung der unterschiedlichen Treibhausgase zu vereinheitlichen, werden sogenannte CO₂-Äquivalente (CO₂e) berechnet. Dafür werden bei uns die Berechnungsgrundlagen gemäß des "IPCC Fifth Assessment Report" (2014) herangezogen. Das relative Treibhauspotenzial (Global Warming Potential, GWP) beschreibt, wie viel ein Treibhausgas

im Vergleich zur gleichen Menge CO₂ zur Erderwärmung beiträgt. Im Falle der für uns relevanten Treibhausgase lauten die Umrechnungen auf CO₂-Äquivalente wie folgt:

- 1 kg Kohlenstoffdioxid (CO₂) = 1 kg CO₂e
- 1 kg Methan (CH₄) = 28 kg CO₂e
- 1 kg Lachgas (N₂O) = 265 kg CO₂e

Zur Bilanzierung von Treibhausgasemissionen wird auf Unternehmensebene in der Regel das Greenhouse Gas Protocol (GHG) angewendet. Die zugrundeliegende Norm zur Bilanzierung von Treibhausgasemissionen ist die ISO 14064-1. Auch wir berechnen unsere Treibhausgasemissionen gemäß dem Corporate Standard des GHG Protocol. Das GHG Protocol berücksichtigt dabei Emissionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette und inkludiert damit sowohl direkte als auch indirekte Emissionen. Die entstehenden Emissionen werden nach sogenannten **Scopes** kategorisiert, um so die Bereiche mit dem größten Verbesserungspotenzial aufzuzeigen. Gemäß GHG Protocol müssen **Scope-1- und 2-Emissionen** verpflichtend

bilanziert werden. Die Bilanzierung von **Scope-3-Emissionen** ist grundsätzlich optional. Da der Großteil unseres Corporate Carbon Footprint jedoch auf Scope 3-Emissionen zurückführbar ist, sehen wir die Bilanzierung der Scope 3-Emissionen als unausweichlich für die Berglandmilch-Klimaschutzstrategie. Unser Corporate Carbon Footprint 2022 setzt sich aus der Summe aller drei Scopes zusammen. Dabei wurden alle standortspezifischen Emissionen wie auch Emissionen aller Berglandmilch-Tochterunternehmen berücksichtigt. Ein Großteil der zugrundeliegenden Daten besteht aus Realwerten bzw. eigenen Berechnungen auf Basis von Verbrauchsdaten. In Einzelfällen musste auf Schätzwerte auf Grundlage von Literaturwerten zurückgegriffen werden, die mit entsprechenden Sicherheitsaufschlägen zur Validierung versehen wurden.



Scope 1

Direkte Emissionen

Scope 1-Emissionen umfassen alle Emissionen, die direkt im Unternehmen und nicht in der vor- oder nachgelagerten Wertschöpfungskette entstehen. Scope 1-Emissionen entstehen damit lokal im Unternehmen oder haben ihren Ursprung in einer direkten Tätigkeit. Sie können daher selbst verantwortet und kontrolliert werden. Bei uns setzen sich die Scope 1-Emissionen aus eigens erzeugten Wärme-Emissionen, Emissionen aus unserem eigenen Fuhrpark sowie Kältemittelleckagen zusammen. Die Scope 1-Emissionen im Jahr 2022 betragen in Summe 41.220,86 t CO₂e. Damit sind etwa 2% unserer Gesamtemissionen auf Scope 1 zurückführbar. Durch den sukzessiven Ausstieg aus fossilen Energieträgern und dem Abtausch durch heimische Biomasse sind unsere Scope 1-Emissionen bereits entsprechend niedrig und können bis zum Jahr 2025 um 90% reduziert werden.

Scope 3

Indirekte Emissionen aus vor- und nachgelagerten Prozessen

Scope 3 umfasst ebenso indirekte Emissionen, die jedoch nicht im Betrieb selbst, sondern in der vor- oder nachgelagerten Lieferkette entstehen. Innerhalb der Scope 3-Emissionen wird wiederum nach verschiedenen Kategorien unterschieden. Obwohl die Berechnung von Scope 3-Emissionen wie eingangs erwähnt optional ist, sehen wir ihre Berechnung als entscheidend für eine wissenschaftlich fundierte Reduktion der Gesamtemissionen. In unserem Fall werden im Bereich der Scope 3-Emissionen die nachstehenden Kategorien als relevant eingestuft und in der Gesamtbilanz berücksichtigt:

- Eingekaufte Güter und Dienstleistungen
- Kapitalgüter
- Vorgelagerte Transporte und Verteilung
- Abfallaufkommen
- Geschäftsreisen und Hotelübernachtungen
- Pendeln der ArbeitnehmerInnen und Homeoffice
- Nachgelagerte Transporte und Verteilung
- Entsorgung verkaufter Produkte

Scope 2

Indirekte Emissionen

Mit den Scope 2-Emissionen werden die Treibhausgasemissionen für nicht selbst erzeugte, zugekaufte Energie ausgedrückt. An unseren Molkerei-Standorten wurde im Berichtsjahr 2022 100% Strom aus erneuerbaren Quellen eingesetzt. Die Scope 2-Emissionen von in Summe 194,02 t CO₂e entfallen zur Gänze auf den Zukauf von Strom des Berglandmilch-Tochterunternehmens Frulika.



Um ein möglichst valides Ergebnis zu erzielen, wurde auf die Gesamtemissionen der eingekauften Vorprodukte ein pauschaler Sicherheitszuschlag von 5% verwendet, um etwaige Datenunsicherheiten bei der Auswahl der Emissionsfaktoren zu kompensieren.

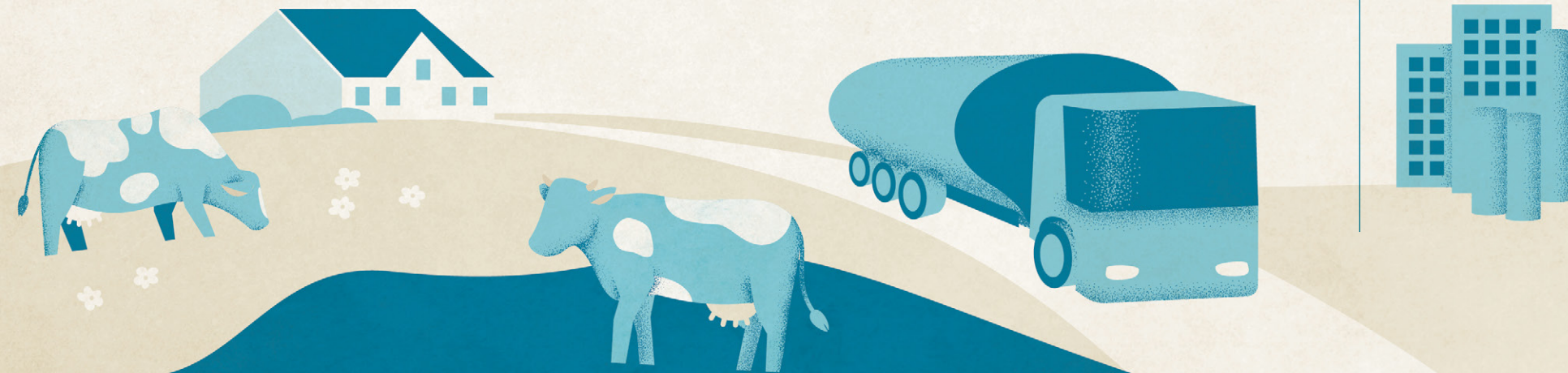
Um ein möglichst valides Ergebnis zu erzielen, wurde auf die Gesamtemissionen der eingekauften Vorprodukte ein pauschaler Sicherheitszuschlag von 5% verwendet, um etwaige Datenunsicherheiten bei der Auswahl der Emissionsfaktoren zu kompensieren.

Zuordnung	Emissionen nach Kategorien	(t CO ₂ e)	%-Anteil	
Scope 1	Wärmeverbrauch	39.634,40	1,94%	
	Kraftstoffverbrauch im Unternehmen	412,32	0,02%	
	Gasleckagen (Kältemittel)	1.174,15	0,06%	
	Summe	41.220,86	2,02%	
Scope 2	Stromverbrauch	193,72	0,01%	
	Fernwärme / Fernkälte	0,30	0,00%	
	Summe	194,02	0,01%	
Vorgelagerte Scope 3 Emissionen				
Scope 3	3.1 Eingekaufte Güter und Dienstleistungen	1.843.105,55	90,42%	
	3.2 Kapitalgüter	24.354,01	1,19%	
	3.3 Vorgelagerte energiebezogene Emissionen	11.742,04	0,58%	
	3.4 Transport und Verteilung (vorgelagert)	56.619,49	2,78%	
	3.5 Abfallaufkommen im Unternehmen	2.188,57	0,11%	
	3.6 Geschäftsreisen und Hotelübernachtungen	4,05	0,00%	
	3.7 Pendeln der Arbeitnehmer*innen (inkl. Homeoffice)	2.898,59	0,14%	
	3.8 Angemietete/ geleaste Sachanlagen	nicht relevant		
	Nachgelagerte Scope 3 Emissionen			
	3.9 Transport und Verteilung (vorgelagert)	nicht erfasst		
	3.10 Verarbeitung verkaufter Produkte	nicht erfasst		
	3.11 Nutzung verkaufter Produkte	nicht erfasst		
	3.12 Entsorgung verkaufter Produkte	56.105,23	2,75%	
	3.13 Vermietete/ verleaste Sachanlagen	nicht relevant		
	3.14 Franchise	nicht relevant		
3.15 Investitionen	nicht relevant			
Summe	1.997.017,54	97,97%		
Gesamtsumme	2.038.432,42	100%		

98%
Scope 3

Ursprung unserer Emissionen

2%
Scope 1 + 2



Emissionsbilanz bei Berglandmilch

Der Corporate Carbon Footprint Berglandmilch-Gruppe mit allen Tochterunternehmen für das Jahr 2022 beträgt 2.038.432,42 t CO₂e. Umgerechnet pro Mitarbeiter entspricht dies einem Wert

von 1.325,38 t CO₂e. Nur rund 2% der Gesamtemissionen entfallen dabei auf Scope 1- und Scope 2-Emissionen. 98% der gesamten Treibhausgasemissionen haben ihren Ursprung im Scope 3, also außerhalb

des Unternehmens, im vor- und nachgelagerten Wirtschaftsbereich. Die entscheidende Kategorie innerhalb der Scope 3-Emissionen ist der Zukauf von Gütern und Dienstleistungen und dabei vor allem

die Rohmilch. Der Großteil der Treibhausgasemissionen in Scope 3 ist auf die Milchproduktion auf den bäuerlichen Betrieben selbst zurückführbar.

Scope 3-Emissionen auf den bäuerlichen Betrieben

Die landwirtschaftlichen Treibhausgasemissionen auf den Betrieben selbst machen einen Großteil der Emissionen in Scope 3 aus. Bei der Produktion landwirtschaftlicher Güter werden verschiedene Arten von Treibhausgasen, allen voran Kohlendioxid, Lachgas und Methan, emittiert. Co₂ entsteht beispielsweise bei der Verbrennung fossiler Energieträger, auf den Höfen etwa durch den Betrieb von Traktoren oder bei diversen biologischen Prozessen. Lachgas entsteht primär durch die organische oder mineralische Düngung von Böden. Das Treibhausgas Methan wird von Kühen bei ihrer Verdauung gebildet.

Unsere bäuerlichen Betriebe sind der wichtigste Teil der Berglandmilch-Klimaschutzstrategie. Sie sind einerseits direkt vom Klimawandel und dessen Auswirkungen betroffen und andererseits ein wichtiger Teil der Lösung. Die Berglandmilchbäuerinnen und -bauern haben als Vorreiter in der naturnahen Landwirtschaft bereits Maßnahmen gesetzt, um Treibhausgasemissionen zu reduzieren und eine nachhaltige Produktivität für zukünftige Generationen zu sichern.

Kein Palmöl in der Fütterung

Auch Palmöl wurde in der Fütterung verboten. Palmöl wurde hauptsächlich in der Kälberfütterung in sogenannten „Milch-austauscher“ eingesetzt. Dabei handelt es sich um ein Milchpulver, bei dem Milchfett durch günstiges Pflanzenfett ersetzt wurde. Ab 2016 durfte dieses Pulver, wenn es von Berglandmilch-Bauern eingesetzt wurde, kein Palmöl mehr enthalten. Seit 2019 ist der Einsatz von Milchaustauschern bei Berglandmilch grundsätzlich verboten.

Verzicht auf Glyphosat

Das Pflanzenschutzmittel Glyphosat ist stark umstritten. Auf den Futterflächen unserer bäuerlichen Familienbetriebe darf seit 2018 kein Glyphosat mehr eingesetzt werden.

Tierwohl und Tiergesundheit

Zahlreiche Maßnahmen und Selbstverpflichtungen, wie etwa die Mitgliedschaft beim Österreichischen Tiergesundheitsdienstes und die enge Zusammenarbeit mit Tierärzten und Hofberatern, sorgen für hohe Tierwohlstandards auf den Höfen der Berglandmilch Bäuerinnen und Bauern. Verbesserte Tiergesundheit ist nicht nur wichtig für das Tierwohl, sondern stellt auch eine wichtige Maßnahme zur Emissionsreduktion dar. Eine verlängerte Lebensdauer der Milchkühe und ein reduzierter

Bedarf an Nachzuchtieren reduziert Emissionen am Betrieb. Auch sorgen wir mit dem Tierwohlbonus für Bewegungsfreiheit und Weidegang der Tiere. Mehr Weidehaltung bedeutet weniger Treibstoffbedarf und, dass über die Sommermonate weniger Gülle gelagert werden muss.

Einsatz von Futtermittel, die nachweislich den Methanausstoß reduzieren

Die Methanbildung im Pansen von Wiederkäuern ist ein natürlicher und unvermeidlicher Prozess, der jedoch bis zu einem gewissen Ausmaß auch beeinflusst werden kann. Internationale Forschungsergebnisse zeigen, dass durch den Zusatz von ätherischen Ölen und natürlichen Kräutern im Futter der Milchkühe die Pansenaktivität verändert und der Methanausstoß um 10% reduziert werden kann. Gleichzeitig wird die Zellzahl reduziert, die Milchleistung und die Fitness der Tiere erhöht. Um zu evaluieren, ob diese beeindruckenden Ergebnisse sich auch auf unsere Berglandmilch-Betriebe übertragen lassen, wurde im Jahr 2022 ein Feldversuch auf Kärntner Betrieben durchgeführt. Die Ergebnisse zeigten, dass durch den Futterzusatz die Milchleistung gesteigert werden konnte und sich die Zellzahl – ein guter Indikator für den Gesundheitszustand – signifikant reduziert hat.



Forschungsprojekt „Umweltwirkungen am Bauernhof“

Der Emissionsfaktor der Rohmilch im Jahr 2022 beruht auf dem Thünen Report „Klimawirkungen und Nachhaltigkeit ökologischer und konventioneller Betriebssysteme“. Es ergibt sich für das Berichtsjahr 2022 ohne Berücksichtigung von weiteren Sicherheitsaufschlägen ein Emissionsfaktor von 1,119.

Emissionen in Bezug auf die Rohmilch umfassen sowohl indirekte Emissionen in der Vorleistungskette als auch direkte Emissionen am Betrieb selbst.



Während es in Europa noch immer gängige Praxis ist, gentechnisch verändertes Futter einzusetzen, Futtermittel aus Übersee zu importieren, Trockenmilch mit Pflanzenfett und Milchreststoffen zu verwenden und Glyphosat zu spritzen, verzichten die österreichischen Berglandmilch-Bäuerinnen und Bauern seit Jahren auf diese Futter- und Betriebsmittel. Milch-wirtschaft in Österreich differenziert sich stark von den großen Milchindustrie-ländern Europas. Die österreichischen Bäuerinnen und Bauern füttern ihre Kühe naturnah und in kleinen Gruppen.

Wir sind daher überzeugt, dass die Vorteile der nachhaltigen, bäuerlichen Landwirtschaft unserer bäuerlichen Familienbetriebe in Durchschnittswerten nicht ausreichend Berücksichtigung finden. Aus diesem Grund wird, gemeinsam mit einem universitären Forschungszentrum, der konkrete CO₂e-Fußabdruck pro Kilogramm Milch, das an uns geliefert wird, erhoben.

Neben diesem, sehr wichtigen, Parameter werden im Rahmen des Forschungsprojektes andere Umweltwirkungen und -dimensionen der Urproduktion (Fütterung, Gülle-Management, Flächennutzung, Düngemittel, Robustheit der Tiere, Stromquellen, Biodiversität,...) evaluiert. Auch die Ökoeffizienz des einzelnen Betriebes in Hinblick auf die Umweltwirkung pro Nahrungseinheit findet in diesem Projekt Berücksichtigung. Damit werden auch die gesellschaftlichen Leistungen der bäuerlichen Betriebe – Nahrungsmittelproduktion, Landbewirtschaftung und der wirtschaftliche Beitrag – in den Forschungsergebnissen repräsentiert.

Das Untersuchungsnetzwerk besteht aus einer repräsentativen Stichprobe von mehr als 100 bäuerlichen Betrieben. Aufgrund der unterschiedlichen geografischen Bedingungen erfolgt die Auswahl der Betriebe geschichtet in den einzelnen Produktionsgebieten. Zukünftig wird uns ein spezifischer Emissionsfaktor der Rohmilch zur Verfügung stehen, wodurch die Emissionen insgesamt noch präziser gemessen werden können.



Scope 1 und Scope 2-Emissionen: Nachhaltige Energieversorgung

Unser oberstes Ziel ist es, sichere und gesunde Lebensmittel zu produzieren und so Versorgungssicherheit sicherzustellen. Damit dies gelingt, benötigt es während des gesamten Produktionsprozesses und der Lieferkette einen hohen und kontinuierlichen Energieeinsatz – von der Erhitzung der Rohmilch mithilfe von Dampf, der Produktabfüllung, der Reinigung von Mehrweggläsern und Produktionsanlagen bis hin zur Kühlung im Lager und der nachgelagerten Logistik.

Um Sicherheit für die Lebensmittelproduktion zu garantieren, Kosten zu stabilisieren und unserem eigenen Nachhaltigkeitsanspruch gerecht zu werden, haben wir ein ausgeklügeltes Energiekonzept entwickelt. So wurde der Ausstieg aus fossilen Energieträgern beschlossen und zu einem großen Teil bereits umgesetzt. Darüber hinaus führen Maßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz (etwa Anlagenoptimierungen oder die Nutzung von Synergieeffekten), ein nachhaltiges Wassermanagement, Projekte im Bereich Wärmeaustausch und die Nutzung von Strom aus erneuerbaren Quellen zu einer Senkung der Scope 1- und Scope 2-Emissionen.



→ Eine detaillierte Vorstellung dieser Maßnahmen zur Umsetzung der Energiewende folgt in den nächsten Unterkapiteln.



Raus aus Gas-Initiative

Bereits vor Ausbruch des Ukraine-Krieges beschäftigten wir uns intensiv mit dem Thema alternative Energieversorgung. Anstelle einer kurzfristigen Lösung, wie etwa dem Abtausch von Erdgas durch Erdöl, ist es unser Ziel, erneuerbare Energiequellen wie Biomasse, Biogas, Photovoltaik und Geothermie weiter auszubauen.

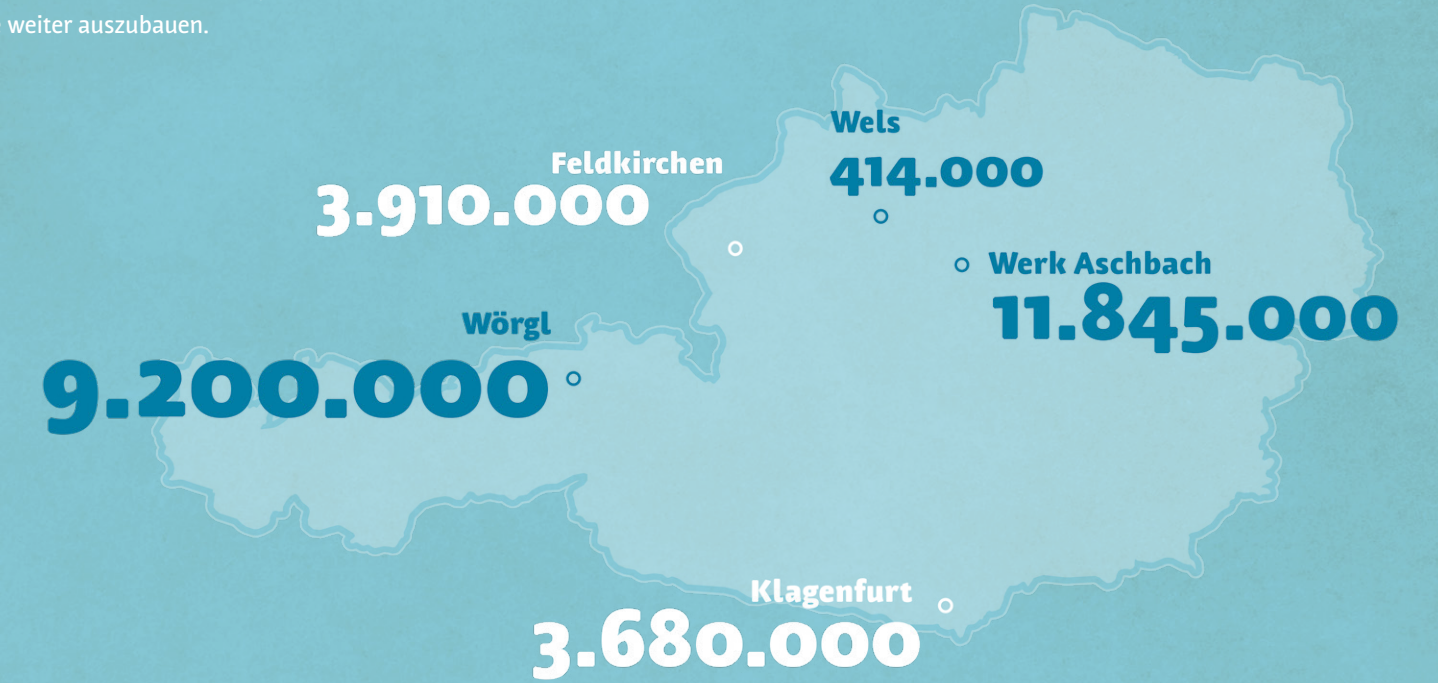
So wird der Molkereistandort in **Wörgl** bereits seit über 10 Jahren mit Biomasse anstatt mit fossilem Erdgas oder Öl betrieben. Überschusswärme aus der Produktion wird in ein Nahwärmenetz abgegeben und es werden so rund 1.300 Haushalte der Stadt Wörgl mit Wärme versorgt. Die Hackschnitzel für diese Anlage kommen aus den Tiroler Wäldern. Unsere Tiroler EigentümerInnen liefern also nicht nur Milch für die Tirol Milch Spezialitäten, sondern aus ihren Wäldern stammt auch das Holz für einen Großteil der Energie- bzw. Dampfversorgung der Molkerei. Zudem wird hier auch in der nachhaltigen Mehrwegglasflasche abgefüllt. Am Standort Wörgl sind somit sinnbildlich regionale Wirtschaftskreisläufe geschlossen.

Die größte Molkerei in Österreich am Standort **Aschbach-Markt** wird ab 2023 mit einem Biomasse-Heizwerk ebenfalls energieautark sein. Mit Biogas und Biomasse werden am Standort Aschbach zumindest 90 % des aktuell eingesetzten Erdgases substituiert.

Auch in der Molkerei **Feldkirchen** bei Mattighofen wird bereits zur Jahresmitte 2023 Biomasse aus regionalem Holzhackgut Erdgas als Energieträger ablösen. Die Spezialitätenmolkerei **Klagenfurt** wird zukünftig über einen Dienstleister, die Klagenfurter Stadtwerke, mit Energie aus 100% Biomasse versorgt. Der Leitungs-

bau wird bis Ende 2023 abgeschlossen sein. Unsere Frischkäse-Molkerei in **Wels** betreibt seit Jahren eine Biogasanlage. Im Käseaufschnitt- und abpackwerk Geinberg wird seit 2007 Geothermie als Energiequelle zur Wärmeerzeugung genutzt. Mit der Spezialitätenkäserei **Voitsberg** wird ab 2025 der letzte Standort unabhängig

CO₂ CO₂-Einsparung kg/Jahr

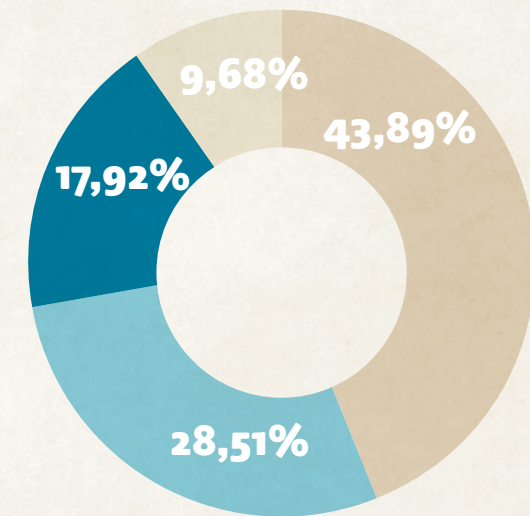


von fossilem Erdgas sein und die Wärme- und Dampfproduktion auf regionale Biomasse umstellen. Durch die bereits umgesetzten Projekte im Bereich Energie- und Dampfversorgung konnten im Jahr 2022 bereits 1.153.000 kg CO₂ eingespart werden.



100% Öko-Strom

Bereits seit 2013 beziehen unsere österreichischen Standorte ausschließlich Strom aus erneuerbaren Energiequellen. Zusätzlich dazu forcieren wir den Ausbau von Photovoltaikanlagen auf den Dächern unserer Produktionsstandorte. Die Fläche der Photovoltaikanlagen umfasst mittlerweile rund 20.800 m², was wiederum rund fünf Fußballfeldern entspricht. Die Leistung dieser Anlagen beträgt rund 3.490 kWp. Durch diesen selbst erzeugten Strom konnten 2022 271.000 kg CO₂ eingespart werden.



Unser Strommix

- Feste oder flüssige Biomasse
- Windenergie
- Wasserkraft
- sonstige erneuerbare Energien

Nachhaltigkeit durch Energieeffizienz

Abwärme nutzbar machen

Mit zurückgewonnener und wiederverwerteter Abwärme aus der Produktion kann Energie effizient genutzt und wertvolle Ressourcen geschont werden. Daher wurden in den letzten Jahren zahlreiche Wärmerückgewinnungsprojekte initiiert, die laufend optimiert und erweitert werden.

So kann etwa durch die Optimierung der Heizung und des Dampfkessels an unserem größten Standort in Aschbach-Markt bisher ungenutzte Wärme aus den Produktionsbereichen genutzt und an verschiedene Verbraucher verteilt werden. Durch die Umsetzung dieses Projektes können jährlich 1.290 Tonnen an CO₂ eingespart werden.

Der Einsatz von Technologien nach dem neuesten Stand der Technik ermöglicht beispielsweise am Standort Voitsberg die Rückgewinnung und erneute Nutzung von Abwärme aus der Kälteerzeugung. Eine Maßnahme, die eine Energieeinsparung im Ausmaß von jährlich 2.389 Tonnen CO₂ bringt.

Neueste Belüftungstechnologien am Standort in Feldkirchen sowie optimierte Anlagen sorgen dafür, dass weniger Energie zum Betrieb der werkseigenen Abwasserreinigungsanlage benötigt wird. Des Weiteren wurden am Standort Feldkirchen Maßnahmen zur Nutzung von Abwärmeströmen unterschiedlicher Temperaturniveaus umgesetzt. Durch die Optimierun-

gen am Standort Feldkirchen kann eine Summe von jährlich rund 715 Tonnen CO₂ eingespart werden.

Gebäudeerweiterungen, etwa die neue Milchübernahmehalle und das Gebäude zur Mozzarella-Produktion am Standort Aschbach-Markt, wurden in energieeffizienter Bauweise errichtet und die Abwärme wird dort nutzbar gemacht. Die Gebäudeklimatisierung erfolgt ausschließlich über Abwärme, die ohne diese Maßnahmen verpuffen würde.

Vorzeigeprojekt erneuerbarer Energieversorgung

Nicht immer kann Abwärme innerhalb des Betriebes wirtschaftlich sinnvoll genutzt werden. Anstelle die ungenutzte Energie verpuffen zu lassen, setzte man bei der Tirol Milch Molkerei in Wörgl auf andere Formen der Energieverwertung. In Kooperation mit den Stadtwerken Wörgl wurde ein besonders innovatives Wärmerückgewinnungsprojekt ins Leben gerufen. Abwärme im Niedrigtemperaturbereich wird in das Nahwärmenetz der Stadt Wörgl eingespeist. Dadurch können umgerechnet rund 1.300 Haushalte in der Umgebung mit anderenfalls ungenutzter Energie in Form von Wärme versorgt werden. Auch dieses Vorzeigeprojekt der gemeinsamen Nutzbarmachung von Energie wurde mit dem klima:aktiv Preis des österreichischen Klimaschutzministeriums ausgezeichnet.

Bundesministerium Klimaschutz, Umwelt, Energie, Markt, Innovation und Technologie



klimaaktiv

Klimaziele

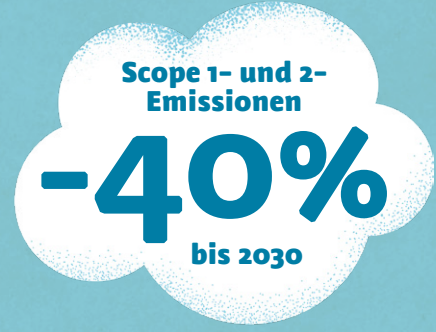
Wir bekennen uns zu den Science Based Targets (SBT) und haben uns Emissionsreduktionsziele gesetzt, die im Einklang mit diesen stehen. Science Based Targets beschreiben Emissionsreduktionsziele, deren Ziel die Begrenzung der globalen Erwärmung auf 1,5 °C darstellt. Die Science Based Targets-Initiative ist ein Zusammenschluss zwischen CDP, dem Global Compact der Vereinten Nationen, dem World Resources Institute (WRI) und dem World Wide Fund for Nature (WWF), dem sich mittlerweile mehr als 2.000 Organisationen weltweit angeschlossen haben. Diese Ziele berücksichtigen sowohl Scope 1-, als auch Scope 2- und Scope 3-Emissionen gemäß dem Greenhouse Gas Protocol und sind international anerkannt. Die Einhaltung dieser Ziele wird dabei von der Science Based Targets-Initiative extern bewertet und validiert.

≈ 2%

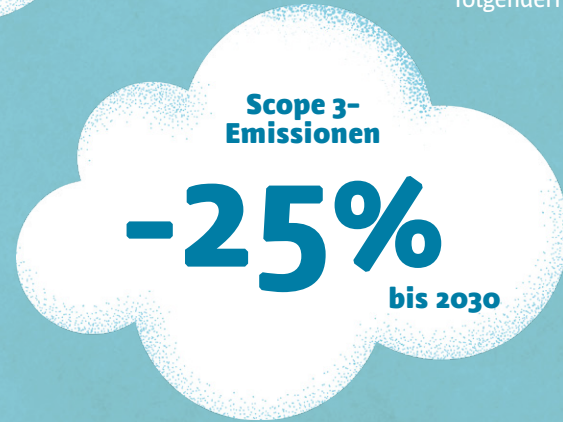
Nur rund 2% unserer Treibhausgase stammen aus unserem eigenen Betrieb. Diese werden durch Maßnahmen und Projekte im Bereich Energieeffizienz und alternative Energieversorgung reduziert.

Der größte Anteil unserer Treibhausgase stammt aus unserer vor- und nachgelagerten Wertschöpfungskette, etwa der Landwirtschaft oder den Produktions- und Verpackungsmaterialien. Aus diesem Grund haben wir auch in diesem Bereich entsprechende Reduktionsziele abgeleitet. Diese Scope 3-Reduktionsziele erreichen wir mittels Investitionen im Bereich nachhaltige Verpackung und Logistik wie auch durch eine stärkere Einbindung unserer bäuerli-

chen Eigentümer in unsere Nachhaltigkeitsstrategie. Hier liegt der Fokus auf Projekte zur Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft, etwa durch die Förderung methanreduzierender Futtermittel, der Nutzung von erneuerbarer Energie auf den Höfen oder der Steigerung der Produktivität. Unsere Fortschritte auf dem Weg zur Erreichung unserer Klimaziele messen wir anhand unserer Emissionen im Jahr 2022.



← In unserem Fall lauten die Reduktionsziele, aufgeteilt nach Scopes, folgendermaßen.



Wasser- management

Es ist Teil unserer übergeordneten Strategie, Zugang zu sauberem Wasser zu ermöglichen. Ein verantwortungsvoller Umgang mit Wasser – einer der wichtigsten Ressourcen für Mensch und Natur – beginnt bei uns beim Wasserverbrauch und setzt sich bei der Aufbereitung des anfallenden Abwassers fort.

In der Milchverarbeitung ist täglich eine große Menge an Wasser notwendig, ob zum Kühlen, zur Erzeugung von Produkten, zur Dampferzeugung oder zur Reinigung der Produktionsanlagen. Entsprechend Wert legen wir auf eine enge und kontinuierliche Überwachung des Wasserverbrauchs. Um das Ziel, den Wasserverbrauch und das Abwasseraufkommen bis zum Jahr 2025 um 15 % zu reduzieren, suchen wir laufend nach Optimierungsmöglichkeiten. Eine entscheidende Maßnahme zur Minimierung des Wasserverbrauchs liegt dabei in der Unterscheidung zwischen Prozesswasser und Frischwasser. So wird für Abläufe, die kein frisches Trinkwasser erfordern, Prozesswasser in Trinkwasserqualität verwendet. Die mehrfache Verwendung des Prozesswassers führt zu einer Reduktion des Gesamtwasserverbrauches.

Ebenso relevant wie der Wasserverbrauch an sich, ist die Aufbereitung des Abwassers. Abwasser, das im Rahmen der Milchverarbeitung anfällt, enthält diverse organische Stoffe wie Fett, Milchzucker, Eiweiß. Das in unseren Betrieben anfallende Abwasser wird in werkseigenen Abwasserreinigungsanlagen aufbereitet und danach in gereinigtem, einwandfreiem Zustand wieder in die umliegenden Gewässer eingeleitet. Um noch effizienter und nachhaltiger zu wirtschaften, werden am Standort Aschbach die bei der Aufbereitung des Abwassers entstehenden Feststoffe direkt in die 2022 neu errichtete Biogasanlage eingespeist. So entstehen aus Abwasser und Reststoffen bis zu 450 m³ erneuerbares Biogas pro Stunde, das wieder im Molkereibetrieb genutzt werden kann.

Wir engagieren uns für den Umweltschutz

Neben den Themen Energieeffizienz und nachhaltiger Energieversorgung stellen auch das betriebliche Wasser- und Abfallmanagement zentrale Kriterien für die Umweltbelastung und folglich unsere Nachhaltigkeitsstrategie dar.

Abfallmanagement

Der Umgang mit Abfällen – vor allem mit jenen, die nicht recycelt oder energetisch verwertet werden können – ist eines der meistdiskutierten Umweltthemen.

Entwicklung der Abfälle 2019 bis 2022



Um die Menge an Abfällen zu reduzieren bzw. zu vermeiden und ein Zufuhr zum Recyclingkreislauf zu garantieren, wurde bei Berglandmilch bereits vor langer Zeit ein Abfallwirtschaftskonzept entwickelt und etabliert. Dabei wurden die verschiedenen Stoffströme sowie deren Verwendung und Verwertung exakt skizziert. Die interne

Abfalllogistik stellt sicher, dass die Abfälle einer zentralen Abfall-Sammelinsel zugeführt werden und von dort aus getrennt und nach Bedarf entsorgt werden. Ausgeliefertes Verpackungsmaterial wird über das ARA-System einer Wiederverwertung zugeführt.

Auch im Verwaltungsbereich erfolgt eine getrennte Sammlung der Abfälle. Wir sensibilisieren unsere MitarbeiterInnen zudem regelmäßig zur Abfalltrennung.

Mithilfe eines betriebsinternen Warenwirtschaftssystem werden Lagerbestände automatisch synchronisiert. Gemeinsam mit einer effizienten Produktionsplanung wird die Belieferung des Handels möglichst nah an die tatsächliche Nachfrage der Konsumenten gekoppelt und Überproduktionen werden vermieden.

Reststoffverwertung

Um Abfälle nicht nur zu reduzieren, sondern sogar sinnvoll (wieder) zu verwerten, nutzen wir verschiedene Konzepte der Reststoffverwertung. Ein gutes Beispiel dafür ist die Vertrocknung von flüssigen Molkenkonzentrat im Berglandmilch-Tochterunternehmen ALPI. Molke ist ein Nebenprodukt der Weiterverarbeitung von Milch und entsteht vor allem im Käseprozess. Vor einigen Jahren wurde dieser Reststoff hauptsächlich zu Tierfutter weiterverarbeitet. Das Trockenwerk **ALPI** verarbeitet Molke zu hochwertigem Spezial-Alpen-Molkepulver für die Weiterverarbeitung in der Lebensmittelproduktion. Damit findet Molkepulver in vielen verschiedenen Bereichen (etwa zur Herstellung von Schokolade, Backwaren, Gewürzen oder Kosmetikprodukten) Anwendung. Die Molkeverarbeitung zeigt eindrucksvoll, wie in Form einer Kreislaufwirtschaft Nebenprodukte in wertvolle Grundstoffe weiterverarbeitet werden können.

Auch die sogenannte Okara – ein Nebenprodukt, das bei der Verarbeitung von Haferflocken zu Haferdrink, anfällt, findet bei uns in Form eines Futtermittels bzw. eines Futtermittelzusatzes eine weitere Verwendung.

Neben dem Aspekt der Energieunabhängigkeit ist die Produktion von Biogas aus Klärschlamm auch eine sinnvolle Reststoffverwertung für nicht vermeidbare Abfälle.





Soziales Engagement für Mitarbeitende & Gesellschaft

- Vielfalt bei Berglandmilch
- Aus- und Weiterbildung
- Gesund und sicher arbeiten
- Mitarbeitendenvorteil
- Engagement für die Gesellschaft
- Arbeitsrechte

Vielfalt bei Berglandmilch

1.544

Mitarbeiter

29

Nationen

40

Lehrlinge

1.028 ^{67 %}

männliche Mitarbeiter

516 ^{33 %}

weibliche Mitarbeiter

9,4 %

Teilzeitbeschäftigte

10

durchschnittlich 10 Jahre Unternehmenszugehörigkeit

Unser Unternehmen ist nur so erfolgreich wie unsere 1.544 MitarbeiterInnen in ihrer tagtäglichen Arbeit.

Anhand ihres Engagements sowie ihrer Fähigkeiten verhelfen sie uns, die angestrebten Ziele zu erreichen. Daher ermöglichen wir unseren MitarbeiterInnen gerne Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, investieren in ihre Gesundheit und Sicherheit und schätzen mit den verschiedensten Benefits ihre Leistung. Eine faire und leistungsgerechte Entlohnung bildet die Basis der Wertschätzung unserer MitarbeiterInnen.

Wie in unserem Code of Conduct festgelegt, unterscheiden wir dabei auch nicht zwischen Frauen und Männern und fördern sie unabhängig von Ethnie, sexueller Orientierung, Alter, Behinderungsstatus und beruflichem Hintergrund. Wir sind überzeugt, dass ein respektvoller Umgang das A und O ist und eine inklusive, sowie diverse Belegschaft zum Vorteil des Unternehmens beiträgt. Denn als einer der größten Arbeitgeber in den ländlichen Regionen Österreichs ist es unser oberstes Ziel, die vielfältigen Potentiale unserer MitarbeiterInnen aus insgesamt 29 verschiedenen Nationen bestmöglich auszuschöpfen und in unserer Kernkompetenz - der Herstellung gesunder, hochwertiger sowie geschmackvolle Lebensmittel - zu bündeln. Die durchschnittliche Unternehmenstreue von über 10 Jahren zeigt, dass der wertschätzende Umgang auch unsere Mitarbeiter freut und sie immer wieder neue Motivation für Ihre Arbeit schöpfen lässt.

Um Familienleben, private Interessen und Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten gut mit dem Job vereinbaren zu können, bieten

wir, als aktiver Partner des Netzwerks „Unternehmen für Familien“, verschiedene flexible Arbeits(zeit)modelle an. Wann immer möglich, lassen sich Home-Office an vereinzelten Tagen, Elternzeit oder auch Teilzeitvereinbarungen für unsere MitarbeiterInnen treffen. Knapp 10% der Arbeitsplätze sind als Teilzeitstelle definiert.

Die Stimme unserer Arbeitnehmer nehmen wir bei der Ausrichtung und Weiterentwicklung unseres Unternehmens ernst. Der Betriebsrat als Interessensvertreter der Belegschaft spielt hier eine entscheidende Rolle. Ein Drittel unseres Aufsichtsrats bildet sich aus den Vertretern des Betriebsrates der verschiedenen Standorte. Gemeinsam stellen sie mit den bäuerlichen Eigentümern unserer Genossenschaft das Gremium zur Kontrolle dar. Um die Gemeinschaft innerhalb der Belegschaft zu stärken, werden darüber hinaus auch diverse Aktivitäten vom Betriebsrat organisiert, der durch ein Sozialbudget der Berglandmilch immer wieder in seinen Leistungen unterstützt wird.

Aus- und Weiterbildung



Investition in die Bildung verspricht auf lange Sicht hochqualifizierte und motivierte MitarbeiterInnen. Dies beginnt bereits bei unseren Berufseinsteigern und bei den für uns mit am Wichtigsten, den Lehrlingen. Als eine der größten Ausbildungsstätten für Lehrlinge sehen wir uns als Berglandmilch in der Verantwortung, für jungen Menschen die bestmögliche und vielfältigste Ausbildung zu ermöglichen.

Neben MilchtechnologInnen, MechatronikerInnen und LebensmitteltechnikerInnen, bilden wir ElektrotechnikerInnen, IT-TechnikerInnen und Bürokaufleute aus. Insgesamt ergreifen aktuell 40 junge Menschen ihre Chance bei uns in der Lehre und profitieren dabei neben der fachlichen Ausbildung auch von zahlreichen weiteren Programmen und Benefits.

Unsere Mitarbeiter vor den Vorhang

Wir heißen unsere Lehrlinge mit einem Zuschuss für ein neues Smartphone willkommen und schaffen am gemeinsamen Lehrlings-Willkommenstag eine einladende und gemeinschaftliche Stimmung. Wir unterstützen mit Freistellungen, um unseren Lehrlingen die Möglichkeit der „Lehre mit Matura“ zu geben. Denn schlussendlich freuen wir uns über positive und erfolgreiche Leistungen bei der Lehrabschlussprüfung bzw. der Matura und belohnen dabei zusätzlich mit Bonuszahlungen. Im Rahmen der Lehrlingsakademie treffen sich alle Berglandmilch Lehrlinge zu Workshops. Bei diesen Tagen kommt auch Spaß und Teambuilding nicht zu kurz.



Lukas
Lehrling Mechatronik

Lukas, warum hast dich für eine Lehre als Mechatroniker bei Berglandmilch entschieden?

Ich hatte die Möglichkeit, bei Berglandmilch zu schnuppern. Die großen vollautomatisierten Maschinen haben mich sofort fasziniert.

Was gefällt dir in deiner Ausbildung besonders?

Die Vielfältigkeit meines Arbeitsaltages und die gute Zusammenarbeit unter den Kollegen.

Wie wichtig ist dir eine nachhaltige Wirtschaftsweise deines Arbeitgebers und in welchem Arbeitsbereich von dir findest du, setzen wir das besonders gut um?

Eine nachhaltige Wirtschaftsweise ist mir in heutiger Zeit besonders im Hinblick auf den Umgang mit Ressourcen und Materialien sehr wichtig.

Die Glasabfüllanlage, die eigene Kläranlage und besonders das Biomasseheizwerk sind für mich hier die größten Meilensteine.

Welche Ziele setzt du dir für deine Zukunft bei der Berglandmilch?

Mein größter Fokus liegt auf der Lehrabschlussprüfung in 1,5 Jahren. Danach möchte ich ergänzend das Aus- und Weiterbildungsangebot im Betrieb nutzen.



Andrea Tatschl, BSc
Qualitätsmanagerin
Werk Voitsberg

Diverse persönlichkeitsbildende Seminare und Schritte für Weiterbildungsmöglichkeiten werden für alle MitarbeiterInnen auch im individuellen Zielvereinbarungs- und Zielerreichungsgespräch festgelegt. „Man lernt nie aus“ bestätigte dabei unsere erste Absolventin unseres Trainee-Programms für Nachwuchsführungskräfte, Andrea Tatschl. Sie verantwortet mittlerweile Agenden im Qualitätsmanagement des Standortes Voitsberg. Andrea Tatschl berichtet in einem Gespräch über ihre Erfahrungen und welche Auswirkungen das Traineeprogramm auf Ihre Karriere bei der Berglandmilch hatte.

Wie sind Ihre Erfahrungen des Trainee Programms für Nachwuchsführungskräfte?

Das Trainee Programm war eine einzigartige herausfordernde, aber unglaublich lehrreiche Erfahrung, die ich im täglichen Arbeitsalltag nicht missen möchte. Durch die Ausbildung war es möglich, sowohl einen Einblick in die unterschiedlichen Abteilungen zu erhalten, als auch Zusammenhänge abteilungsübergreifend zu verstehen. Am meisten profitiere ich vom prozess- und anlagentechnischen Wissen, dass mir in dieser Zeit vermittelt wurde.

In Ihrer Ausbildung haben Sie viele verschiedene Abteilungen kennenlernen dürfen. Wie schwierig war es, sich immer wieder in ein neues Team einzufinden?

Durch die Erfahrungen, die ich in diesen Monaten sammeln durfte, konnte ich mich nicht nur auf fachlicher, sondern auch auf sozialer Ebene weiterentwickeln.

Zu Beginn war es eine große Herausforderung, sich immer wieder anzupassen – an verschiedene Abteilungen und natürlich an unterschiedliche Teams. In dieser Zeit hat mir vor allem meine Begeisterungsfähigkeit für die Prozesse geholfen, um mit den einzelnen Mitarbeitern sehr schnell ins Gespräch zu kommen. Ich war sehr überrascht und vor allem dankbar, dass ich in allen Abteilungen sofort integriert wurde und jeder sein/ihr Bestes gegeben hat, mir in möglichst kurzer Zeit einen Überblick zu vermitteln.

Konnten Sie die Learnings des Programms in Ihren Arbeitsalltag anwenden?

Es vergeht kein Tag, an dem ich nicht von dem Trainee Programm profitiere. Neben dem fachlichen Wissen ist auch die persönliche Ebene nicht außer Acht zu lassen – schließlich wurden doch einige Schichten gemeinsam verbracht. So kann von einer gemeinsamen Basis bei Herausforderungen im Arbeitsalltag profitiert werden.

Wie zufrieden sind Sie mit den Weiterbildungsmöglichkeiten bei Berglandmilch?

Das Angebot für Weiterbildungen in der Berglandmilch ist sehr vielfältig. Es werden zahlreiche Online-, als auch Präsenz Schulungen berglandmilchweit angeboten. Auch bei Mitarbeitergesprächen wird über bevorzugte Schulungen gesprochen, an denen teilgenommen werden kann. So ist es bei uns möglich, sich ständig weiterzuentwickeln und das Wissen von Schulungen und Veranstaltungen in den Arbeitsalltag integrieren zu können.

Welche Aufstiegschancen sich bieten können, zeigt auch eine weitere Mitarbeiterin auf. Sie hat sich von der Qualitätsmanagerin bis zur Werksleiterin des Produktionswerkes in Klagenfurt entwickelt. Frau Ing. Eva Streit hat mit Ihrem Know-How überzeugt, und wird in Ihrer Führungsposition in der Berglandmilch sehr geschätzt.

Fr. Streit, wie lange sind Sie bereits für die Berglandmilch tätig und von welchen Erfahrungen profitieren Sie heute als Werksleiterin noch aus Ihrer Anfangszeit im Qualitätsmanagement?

Seit 17 Jahren bin ich für die Berglandmilch tätig. Aus der Zeit im QM bzw. in der Funktion als Leitung Qualitätsmanagement nehme ich die Erfahrung im Hinblick auf Problemstellungen und die Möglichkeiten der Ausarbeitung der Lösungsansätze dieser Problemstellungen mit. Ich durfte in dieser Zeit mit vielen KollegInnen in den Werken zusammenarbeiten und deren Sichtweise kennenlernen.

Sie bekleiden eine Führungsposition in einer Branche mit noch geringem Frauenanteil in Leitungsfunktionen. Was waren für Sie die größten Herausforderungen als erste weibliche Werksleiterin der Berglandmilch?

Obwohl mich die Kolleg:Innen bereits aus der Zeit als Qualitätsmanager kannten, war und ist für mich die größte Herausforderung, meinen männlichen (und auch teilweise weiblichen) Kollegen sowie Lieferanten zu zeigen, dass auch Frauen technisches Verständnis und Ansätze zur Lösung von technischen Herausforderungen haben.

Sehen Sie sich als Vorbild für junge Mädchen in unserem Unternehmen?

Ich möchte zeigen, was man in der Berglandmilch mit Standhaftigkeit und Beharrlichkeit erreichen kann und welche Möglichkeiten man in unserem Unternehmen hat.



Ing. Eva Streit
Werksleiterin
Standort Klagenfurt



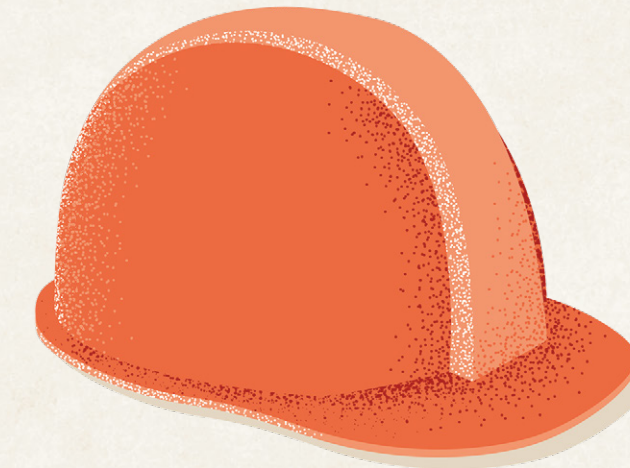
Neben den klassischen Präsenzs Schulungen hat sich unsere „Berglandmilch Academy“ zu einem fixen Bestandteil etabliert. Somit können unsere jährliche Hygieneschulung, Informationssicherheitsschulung, Compliance Schulung, als auch die Arbeitssicherheitsschulung bequem online und zu jederzeit durchgeführt werden. Um unseren neuen Mitarbeitern einen guten Start zu ermöglichen, steht auch ihnen ein komplettes Onboarding Tool zur Verfügung. Jeder MitarbeiterIn verbringt daher zirka drei Stunden pro Jahr mit Onlineschulungen und diese werden durch individuelle und positionsabhängige Seminare und fachliche Präsenzs Schulungen vertieft.

Zukünftig wird die Berglandmilch Academy um weitere Themenbereiche, wie Schulungen zu den Themen Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Energie erweitert werden.

Abseits von Schulungen sind unsere MitarbeiterInnen durch Infoscreens in allen Werken immer auf dem neuesten Stand und werden hier zu allgemeinen Themen informiert. Auf individuelle Angelegenheiten hat jede/r MitarbeiterIn in der seit Anfang 2022 neu entwickelten myBerlandmilch App Einsicht. Einkäufe im Molkereimarkt sind einfach im Blick zu behalten, Urlaubsanträge können mit ein paar Klicks über das Smartphone gemanagt werden, oder auch Dienstpläne können jederzeit abgerufen werden. Außerdem gibt es in der App auch die Möglichkeit für unsere MitarbeiterInnen, anonym Kritik, Anregung oder Verbesserungsvorschläge jederzeit mitzuteilen. Wir nehmen die Anliegen ernst und sehen es als großen Vorteil, über diese Weise schnell an den richtigen Schrauben drehen zu können.

Gesund und sicher arbeiten

Als Lebensmittelhersteller ist unsere oberste Anforderung an unsere MitarbeiterInnen, die Hygienerichtlinien strikt einzuhalten. Ein wichtiger Aspekt unsererseits ist dabei aber auch, für die entsprechende Arbeitssicherheit und Gesundheit unserer MitarbeiterInnen Sorge zu tragen. Die dafür nötigen Maßnahmen finden sich in unserer internen Sicherheitsrichtlinie, sowie den diversen Kontrollsystemen als auch Gesundheitsprogrammen wieder. In regelmäßigen Abständen sind unsere Mitarbeiter somit einer erfolgreichen Absolvierung von Sicherheitsschulungen und Arbeitssicherheitsunterweisungen verpflichtet.



2022 verzeichneten wir durchschnittlich über alle Standorte **8 Unfälle pro 100 MA, daraus resultierten 133 Ausfälle an Arbeitstagen**. Unsere Mitarbeiter werden individuell geschult und es gibt Gespräche, um das Unfallpotential zu eliminieren. Es werden Sicherheitsvorkehrungen getroffen, um das Gefahrenpotential einzuschränken. Es freut uns, wenn unsere Bemühungen Wirkung zeigen und die Unfälle stetig zurückgehen.

Eine verantwortliche Sicherheitsfachkraft pro Standort, sowie ein Arbeitsmediziner sind in unserem Gesundheitsprogramm festgelegt. Durch das Angebot eines Betriebsarztes ergeben sich für alle MitarbeiterInnen regelmäßig die Möglichkeit für allgemeine Sprechstunden, Impfaktionen oder auch Sehtests. Selbstverständlich wurden 2022 auch die nötigen Maßnahmen in Bezug auf die Coronapandemie fortgeführt, um bestmöglichen Schutz unserer MitarbeiterInnen zu ermöglichen. Langes Sitzen in einer Fehlhaltung führt langfristig zu Abnützungen und Beschwerden der Gelenke und Wirbel. Um die Ergonomie am Arbeitsplatz im Verwaltungsbereich vorsorglich zu verbessern, investieren wir in höhenverstellbare Tische für unsere MitarbeiterInnen.



Deputat: Zusätzlich zum fixen Vergütungsentgelt erhält jeder MitarbeiterIn monatlich ein Guthaben von 60€ für den Einkauf in den hauseigenen Molkereimärkten.

Gratis **Arbeitsbekleidung**

Täglich Gratisprodukte in den Mitarbeiterkühlschränken

Feiern für Mitarbeiterende
(Herbstfest, Weihnachtfeier, ...)



Weihnachtsgeschenk

Betriebsrat & Unterstützung von **Betriebsratsaktivitäten**
(Ausflüge, Get-together-Veranstaltungen,...)



Prämien und Bonifikationen

Bring a friend – Prämie:
Nach 1-jähriger Firmen-zugehörigkeit erhält der werbende Mitarbeiter eine Prämie von 400€

„freies“ Smartphone für jeden neuen Lehrling:
Bei Unterzeichnung des Lehrvertrages erhält jeder Lehrling einen Zuschuss für ein neues Smartphone im Wert von 500€



Home Office Möglichkeiten

Individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten:
maßgeschneidertes Seminarangebot, welches individuell für jeden Mitarbeiter beim jährlichen Mitarbeitergespräch festgelegt wird



Flexible Arbeitszeitmodelle

Attraktive **Schichtzulagen** für ProduktionsmitarbeiterInnen

Kostenloser **Parkplatz** für alle Mitarbeiter



E-Ladestationen an den Standorten Aschbach, Wörgl, Klagenfurt, Feldkirchen, Geinberg, Rohrbach und Voistberg



Erst Hilfe Kurse

Betriebsarzt

Wir sind stets bemüht, den Arbeitsplatz unserer Mitarbeiter modern zu gestalten und weitere Vorteile zu schaffen. So planen wir für die zentrale Verwaltung im Zuge des Neubaus des Kantinenbereichs auch eine Begegnungszone für Kurzgespräche und Teambesprechungen in entspannter Atmosphäre. Wir arbeiten an Projekten zur Förderung der E-Mobilität unserer MitarbeiterInnen und entwickeln ein Konzept für Versicherungszusatzleistungen. An dem Projekt einer kostenfreien Kinderbetreuung in den Sommermonaten zur Entlastung unserer MitarbeiterInnen wird ebenso gearbeitet.

Engagement für die Gesellschaft

Unser Handeln und unsere Entscheidungen haben maßgeblichen Einfluss auf die Umwelt, aber auch auf unsere Gesellschaft. Engagement für die Gesellschaft zu zeigen, ist für uns wichtig. Wir sind stolz auf unsere langjährigen Partnerschaften, aber wissen auch, dass die Möglichkeiten grenzenlos sind und wir freuen uns über den Ausbau noch weiterer Projekte, die der Gesellschaft zu Gute kommen.

BERGLANDMILCH
IST GOLD PARTNER VON
LICHT INS DUNKEL



Einer der Partnerschaften, mit der ein großer Meilenstein erreicht werden konnte, ist die andauernde Partnerschaft mit Fairtrade. Wir sind überaus stolz, dass all unsere kakaohaltigen Produkte seit Mai 2021 ausschließlich fair-gehandelten Kakao beinhalten. Denn damit konnten wir nicht nur als Vorreiter ein Zeichen branchenweit setzen, uns freut vor allem die positive Auswirkung für die **Fairtrade** Kakaobauern, die dadurch für Ihre Arbeit fair entlohnt werden können.

Wo Hilfe gebraucht wird und Menschen in Notlagen geraten, gilt es nicht lange zu überlegen, sondern schnell zu handeln. Regelmäßig unterstützt die Berglandmilch daher die **Licht ins Dunkel** Organisation, ist langjähriger Partner der **SOMAMärkte**, sowie der **Österreichischen Tafel**.



Ausnahmesituationen, wie sie in der Ukraine seit Beginn 2022 vorherrschen, betreffen uns alle, und nicht nur die Opfer vor Ort. Deshalb hat sich die Berglandmilch entschlossen, regelmäßig Milch- und Käseprodukte zu spenden. Eine schnelle, bedarfsgerechte und zielgerichtete Verteilung direkt in der Ukraine bzw. in Flüchtlingslager in den umliegenden Nachbarländern wurde durch die Kooperation mit **Caritas** Österreich gewährleistet.



Arbeitsrechte

Bei der Einhaltung der Menschenrechte ergeben sich bei der Berglandmilch keine Kompromisse. Wir sprechen uns klar gegen jegliche Sklaverei, Knechtschaft, Zwangsarbeit oder Kinderarbeit in all unseren Lieferketten aus. Wir beharren auf gerechte, sichere und gute Arbeitsbedingungen für alle, mit fairer Entlohnung und unterscheiden hier auch nicht zwischen Geschlechter, Ethnie oder Glaubensrichtung. Das beweist unsere diverse und vielfältige Belegschaft aus 29 Nationen nur zu gut. Wir vergeben gerne neue Chancen und sind froh darüber, seit 2022 auch neue Mitarbeiter aus der Ukraine verzeichnen zu dürfen.



Aber auch die schnelle Hilfe im eigenen Land kommt nicht zu kurz. Als etwa 100 Zillertaler Milchbäuerinnen und -bauern 2022 die Milchliefervereinbarung gekündigt wurden, da eine Privatsennerei den nicht mehr kostendeckenden Geschäftsbetrieb kurzfristig einstellte, haben wir alle Hebel in Bewegung gesetzt, damit die Familienbetriebe nicht vor dem Aus stehen. Die Milchabholung wurde kurzfristig organisiert und den Bauern die Milchproduktion auf Ihren Höfen damit abgesichert.

Engagement zeigt Berglandmilch auch als Projektpartner von Schulen, wobei aktuell anhand einer Übungsfirma wir mit fachlichen Input und Produktsponsorings bei einer Schüler-Genossenschaft zur Verfügung stehen. In diesem Zusammenhang ist auch die Kooperation mit Hochschulen und Universitäten, wie der Universität für Bodenkultur in Wien, zu nennen.

Die Eindämmung der Lebensmittelverschwendung ist immer in aller Munde. Wir als Berglandmilch drücken uns von dieser Verantwortung nicht, sondern unterstützen Initiativen, die sich der Aufklärung über Ernährung und Lebensmittel befassen. So sind wir auch Teil der Kampagne **Too Good To Go**, die Bewusstsein schaffen möchte und darüber aufklärt, dass das MHD nichts über die Verzehrfähigkeit eines Produktes aussagt. Vor dem Wegwerfen gilt Sehen – Riechen – Schmecken!

Impressum

Herausgeber	Berglandmilch eGen Schubertstrasse 30 4600 Wels
Telefon	+43 (0) 7476 77311-0
E-Mail	office@berglandmilch.at
Website	www.berglandmilch.at
Redaktionsteam	Anita Scharner Anna Brandstetter, MA Mag. Georg Lehner
Design und Layout	Schlögl Design GmbH www.schloegl.design
Texte	Berglandmilch
Druck	Esclusiva GmbH
Bilder	Berglandmilch Daniela Köppl Schlögl Design GmbH Adobe Stock

Die Inhalte dieses Berichts wurden mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Es wird jedoch keine Gewähr für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der bereitgestellten Inhalte übernommen. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Zur besseren Lesbarkeit wurde bei Personen nicht durchgängig die männliche und weibliche Form angeführt. Gemeint sind selbstverständlich immer alle Geschlechter.



Lattella