

Unser Ansporn  
**DER GEDANKE  
AN MORGEN**



*Nachhaltigkeits-  
bericht 2020*

---

**Berglandmilch**  
eGen

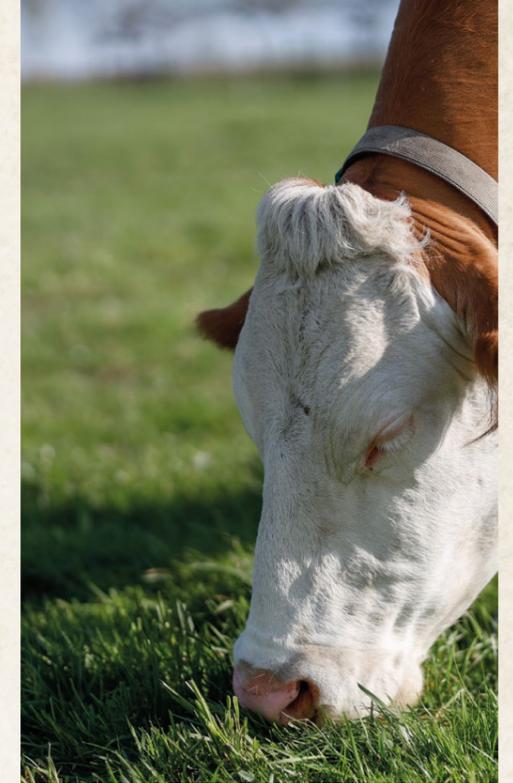
# Inhalt

/ 6 bis 15

## Über Berglandmilch



Allgemeine Infos	8
Unser Verständnis von Nachhaltigkeit	11



/ 16 bis 37

## Verantwortungsvolle Wertschöpfungskette: Vom Bauernhof auf den Küchentisch



Milch von verantwortungsvollen Bauernhöfen	20
Milch aus verantwortungsvollen Molkereien	28
Verantwortung für unsere Produkte	31



/ 38 bis 45

## Umwelt- und Klimaschutz bei Berglandmilch



/ 46 bis 53

## Arbeiten bei Berglandmilch



/ 54 bis 57

## Gesellschaftliches Engagement bei Berglandmilch





**DI Josef Braunhofer**  
Geschäftsführer  
Berglandmilch eGen

**Sehr geehrte Leserinnen,  
sehr geehrte Leser!**

Wir freuen uns Ihnen den aktuellen Nachhaltigkeitsbericht zum Jahr 2020 präsentieren zu können. Nachhaltigkeit ist eines der wichtigsten Themen unserer Zeit. Und doch verbindet jeder etwas Anderes mit diesem Schlagwort. Dieser Bericht gibt uns die Möglichkeit Ihnen unser Verständnis von „Nachhaltigkeit“ vorzustellen.

Unsere Firmengeschichte reicht über 120 Jahre zurück. Für unser Unternehmen – mit der Rechtsform einer Genossenschaft im alleinigen Eigentum der milchliefernden Bauern – sind Themen wie regionale Wirtschaftskreisläufe, nachhaltiges Arbeiten und Ressourcenschonung schon seit jeher Teil unserer Unternehmens-DNA. Verantwortung für Eigentümer und Gesellschaft sind uns wichtig und als Leitbetrieb wissen wir, dass von uns initiierte Maßnahmen branchenweite Bedeutung erlangen.

Unsere Aufgabe, der wir sowohl mit Demut als auch mit Stolz nachkommen, ist die Herstellung von hochwertigen, gesunden und sicheren Lebensmitteln für Millionen von KonsumentInnen in aller Welt. Die Art und Weise, wie wir unsere Produkte herstellen, hat Auswirkungen auf die Gesellschaft und die Umwelt. In diesem Bewusstsein haben wir zahlreiche Maßnahmen gesetzt, über welche wir im Folgenden im Detail berichten.

Wir dürfen Sie auf eine Reise durch unser Unternehmen mitnehmen. Sie erfahren warum unsere Kühe keinen Regenwald fressen und wie man Tierwohl und Ressourcenschonung durch Konsumententscheidungen maßgeblich beeinflussen und fördern kann. Wir berichten wie unsere Molkerei in Wörgl klimapositiv wirtschaften kann, warum MitarbeiterInnen so lange für Berglandmilch arbeiten, wie regionale Wirtschaftskreisläufe geschlossen werden können und wie neue Technologien helfen, Kühe fitter und gesünder zu machen. Erwähnenswert ist natürlich auch, warum bei den Berglandmilch Bäuerinnen und Bauern jede Kuh einen Namen hat und auch Kühe Sommerfrische in Österreichs Alpen genießen dürfen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre unseres Nachhaltigkeitsberichtes 2020. Wir sind überzeugt, Ihnen damit einen guten Ein- und Überblick über unsere zahlreichen Maßnahmen, Entwicklungsschritte und Erfolge auf unserem Weg hin zu einem noch nachhaltigeren Unternehmen geben zu können.

**Josef Braunhofer,**  
Geschäftsführer Berglandmilch eGen



# Über Berglandmilch

---

/6 bis 15

---

› Allgemeine Infos

› Unser Verständnis von Nachhaltigkeit

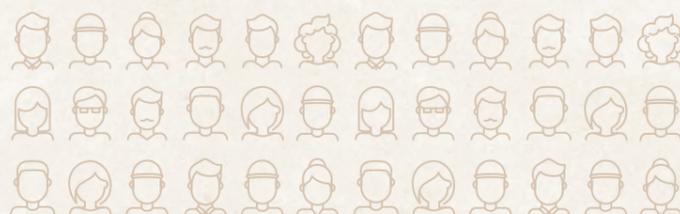


## 46 Länder

Wir vertreiben unsere Artikel in 46 Länder weltweit.

## 974.540.000 Euro

Wir haben 2020 einen Umsatz von 974.540.000 Euro erwirtschaftet.



## 1.581

MitarbeiterInnen arbeiten bei Berglandmilch.

## 2.117

verschiedene Artikel stellen wir her.



## 1.329.660.000 Kilogramm

Milch verarbeiten wir in unseren Werken.

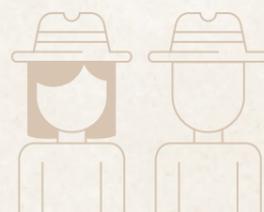
## 10 Standorte

In ganz Österreich haben wir 10 Produktionsstandorte  
📍 Firmensitz Wels



## 9.702

Bäuerinnen und Bauern liefern die Milch und sind auch EigentümerInnen des Unternehmens.





## / Berglandmilch ist das größte Milchverarbeitungsunternehmen Österreichs.

Es firmiert unter der Rechtsform einer Genossenschaft und steht im alleinigen Eigentum von knapp 10.000 Bäuerinnen und Bauern.



Berglandmilch betreibt **10 Molkereistandorte** in Österreich und stellt das gesamte Produktportfolio an Milch- und Molkereiprodukten her. Von Trinkmilch über Joghurt, Butter und Käse bis hin zu Eisgrundmassen. Insgesamt sind das mehr als 2.000 verschiedene Artikel.



Berglandmilch ist einer der größten Markenartikelhersteller und eine der erfolgreichsten Molkereien Europas. Im Ranking der bedeutendsten österreichischen Marken-Unternehmen im Lebensmittelbereich nimmt Berglandmilch den **dritten Platz** ein.

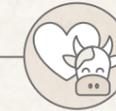
Was sich in den letzten 120 Jahren nicht geändert hat, ist das Selbstverständnis, Milch der bäuerlichen EigentümerInnen zu hochwertigen, schmackhaften und innovativen Milchprodukten zu veredeln, und so einen wesentlichen Beitrag zur Steigerung der Lebensqualität der KonsumentInnen zu leisten. Durch Zusammenschlüsse hat sich das Unternehmen über die letzten 120 Jahre zu heutiger Größe entwickelt, unverändert blieb in all den Jahren die Eigentümerstruktur. Noch heute steht Österreichs größte Molkerei im ausschließlichen Eigentum der milchliefernden Bäuerinnen und Bauern. Und das Prinzip der Vergangenheit ist für Österreichs größtes Gemeinwohlunternehmen, Berglandmilch, auch die Maxime der Zukunft: Gemeinsames Arbeiten, gemeinsames Wirtschaften und die gemeinsame Beteiligung am genossenschaftlichen Unternehmen Berglandmilch, sichern die bäuerlichen Existenzen und die kleinstrukturierte Milchwirtschaft in Österreich für die Zukunft ab. Heute verfügt Berglandmilch auch über Vertriebsniederlassungen und –partner in Deutschland, Italien, Spanien, Portugal, Griechenland, Nordafrika, dem Balkan, China, Korea, Japan, Australien, Kanada, USA und Südamerika.

Nachhaltigkeit ist das Schlagwort unserer Zeit. Was genau darunter verstanden werden kann, hängt aber von dem jeweiligen subjektiven Verständnis ab. Schlägt man „Nachhaltig-

keit“ im Wörterbuch nach, wird das Wort mit „längere Zeit anhaltende Wirkung“ definiert. In diesem Nachhaltigkeitsbericht werden wir uns auf folgende Kernbereiche fokussieren:



Achtsamer Umgang mit unseren Ressourcen



Tierwohl und Tiergesundheit



Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe



Nutzung neuer Technologien und Erkenntnisse



**Was man gern macht, macht man gut.  
Das ist unsere EINSTELLUNG.**

Daran glauben wir. Danach leben wir.  
Und das macht uns nicht nur zur größten Molkerei Österreichs.  
Sondern vor allem zur täglichen Wahl zehntausender KundInnen.

**Was man gern macht, macht man gut.  
Das ist unser ANSPRUCH.**

Wir schaffen die Bedingungen, gestellte Aufgaben gern zu tun.  
Durch Motivation und Anerkennung für unsere MitarbeiterInnen.  
Und ein Verhältnis zu unseren Partnern, das von Respekt getragen wird.

**Was man gern macht, macht man gut.  
Das ist unsere VERANTWORTUNG.**

Für unsere Natur und für kommende Generationen.  
Für Nachhaltigkeit gepaart mit Wirtschaftlichkeit.

**Was man gern macht, macht man gut.  
Das ist unser schönster ERFOLG.**

Wenn unsere KundInnen den Unterschied schmecken.  
Bei der Milch, Butter, beim Joghurt und Käse.  
Bei jedem unserer Produkte. Jeden Tag.



**Unser Leitbild**



## UNSERE EIGENTÜMER

Knapp **10.000 Milchbäuerinnen und Milchbauern** sind nicht nur LieferantInnen des hochwertigen Rohstoffes, sondern auch die einzigen Eigentümer des Unternehmens. Sie wählen Ihre VertreterInnen in den Regionen, die schließlich 10 Personen in den Vorstand entsenden. Dieser Vorstand führt die Geschäfte gemeinsam mit einem beauftragten Management. Neben dem operativ verantwortlichen Vorstand konstituiert sich das Kontrollgremium „Aufsichtsrat“, in welchem bäuerliche VertreterInnen, FinanzexpertInnen und ArbeitgebervertreterInnen die Geschäftstätigkeit kontrollieren.

Zusätzlich zu diesen Gremien wurden weitere Institutionen geschaffen, die dem Informationsaustausch und der strategischen Weiterentwicklung des Unternehmens dienen. Dazu zählt etwa der bäuerliche Beirat und das Gremium Jugendbeirat, in dem speziell die jungen Eigentümerinteressen Zugang ins Unternehmen finden.

Neben den Organen und Gremien werden die milchliefernden Bäuerinnen und Bauern über das Lieferanten-Online-Portal **Milk**, einer eigenen Mitgliederzeitschrift und regelmäßigen Mitgliederveranstaltungen wie Herbst- und Frühjahresgespräche über das Unternehmen informiert. Von einem hohen Identifikationswert mit dem Unternehmen zeugen zahlreiche Hofplakate, die an den Bauernhöfen der MiteigentümerInnen angebracht sind. Auch die rege Teilnahme von Bäuerinnen und Bauern an der Milch- und Käsebotschafterausbildung, welche im Jahr 2020 ins Leben gerufen wurde, zeigen das Engagement der Eigentümer.



## UNSERE KONSUMENTINNEN UND KONSUMENTEN

Die wichtigste Gruppe der Stakeholder sind unsere KonsumentInnen. Sie sind es, die durch den Kauf unserer Milchprodukte, Produktionsaufträge an uns und unsere bäuerlichen Eigentümer erteilen. Berglandmilch-Produkte werden täglich von Millionen von KonsumentInnen weltweit genossen. Die Herstellung von gesunden, hochwertigen und sicheren Lebensmittel stellt eine große Verantwortung dar, derer wir mit **Dankbarkeit, Demut und Sorgfalt** täglich nachkommen dürfen.



## UNSERE MARKEN

Berglandmilch gehört zu den größten Herstellern von Markenartikeln in Österreich und steht österreichweit an dritter Stelle in der Bekanntheit ihrer Marken. KonsumentInnen kennen die Produkte von Berglandmilch vor allem unter den Markennamen:



Als Markenartikelhersteller wissen wir um die Verantwortung, die mit einer Marke einhergeht: Nämlich dem Vertrauen in zuverlässige Produktqualität und Lebensmittelsicherheit. Dazu gehört auch die stetige Weiterentwicklung von Produkten, nicht nur hinsichtlich des Geschmacks und der Etablierung von Produktinnovationen, sondern auch im Bereich der Produktverpackungen. Meilensteine zur Plastikreduktion wurden als neue Industriemaßstäbe gesetzt. So wie auch **die Einführung von Mehrwegglassystemen** in Österreich.

## Wir sind ausgezeichnet

### World Cheese Awards 2019/20

- 🏆 2x Super Gold
- 🏆 1x Gold
- 🏆 2x Silber
- 🏆 6x Bronze

### World Champion Cheese Contest 2020

- 🏆 2x Prämierungen

### AMA Käsekaiser

- 🏆 3x Sieger in 3 Kategorien

### DLG Prämierungen

- 🏆 46x Gold
- 🏆 26x Silber
- 🏆 1x Bronze

### Zahlreiche weitere Prämierungen in diversen Produkttests

Unsere wichtigste Auszeichnung ist die hohe und steigende Nachfrage der KonsumentInnen nach unseren Milch- und Molkereiprodukten. Und wengleich der Trend zu Handelseigenmarken national wie international

weiter ungebrochen ist und wir auch dazu als Hersteller von hochwertigen Handelsmarken einen wichtigen Beitrag leisten dürfen, freut es uns, dass die Berglandmilch-Marken im Jahr 2020 Wachstumssieger im Bereich der

Milch- und Molkereiprodukte waren. Keine andere Herstellermarke konnte in einem extrem kompetitiven Marktumfeld so stark wachsen wie unsere Berglandmilch-Marken.

## UNSERE PARTNER

Als einer der wichtigsten Markenartikelhersteller zählt der gesamte Lebensmittel-Handel zu unseren Kunden. Wie das Produktportfolio ist auch die Kundenstruktur stark diversifiziert. Um die Partnerschaft mit unseren strategischen Kunden zu vertiefen und auszubauen, stellt Berglandmilch neben Markenartikel für ausgewählte nationale und internationale Kunden auch Produkte unter Handelsmarken her. So ist Berglandmilch einer der größten Speiseeis-Hersteller Österreichs, der für die bekannteste und weltgrößte Systemgastronomie-Kette, Milch-Shakes und Eis-Grundmassen für 13 europäische Märkte herstellt. Der Grundsatz lautet hierbei, wie auch bei Berglandmilch, höchste Qualitätsan-

sprüche und besten Geschmack zu vereinen. Um Markenbotschaft und Käsekultur einem möglichst breiten Publikum bekannt zu machen, gibt es eine eigene Schärddinger-Käseakademie. Hier bilden die Berglandmilch Spitzen-Käse-Sommeliers jährlich tausende Fachkräfte des Handels und der Gastronomie aus, um die österreichische Käsekultur hochzuhalten und den KonsumentInnen Käsekenntnisse und -genuss zuteil werden zu lassen. Für die Spitzengastronomie wurde von den Schärddinger-Käsesommeliers eine eigene Produktrange ins Leben gerufen. Unter der Marke Schärddinger-Affineur werden Käse speziell gereift (affiniert) und am Genuss-höhepunkt zum Verkauf angeboten.





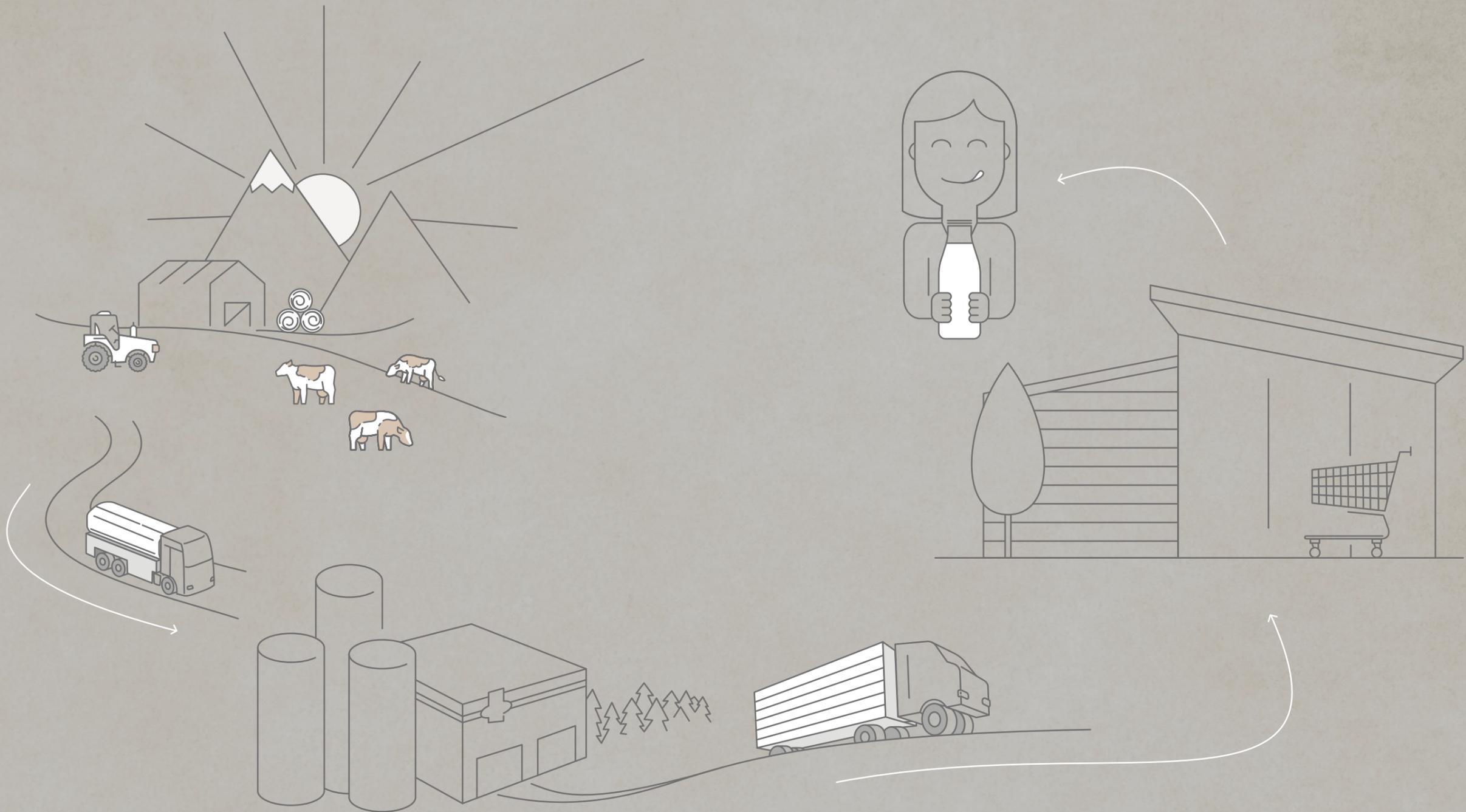
Vom Bauernhof  
auf den  
Küchentisch

# Verantwortungsvolle Wertschöpfungskette



/16 bis 37

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



Die Reise der Berglandmilch Milchprodukte beginnt auf den Höfen von rund **10.000 heimischen Bäuerinnen und Bauern**. Mit Ihrer täglichen Arbeit legen unsere EigentümerInnen den Grundstein für das wertvolle Produkt Milch, das in den Berglandmilch-Molkereien veredelt wird. Sie stehen am Beginn unserer Wertschöpfungskette. Dazu gehört die Arbeit mit der Natur, die Berücksichtigung von strengen Auflagen

und Richtlinien und damit einhergehende Kontrollen sowie die Liebe zu den Tieren und dem Produkt Milch. Die Berglandmilch Bäuerinnen und Bauern sind in Sachen Nachhaltigkeit, Naturnähe und Tierwohl Vorreiter und setzen hohe Standards. Hohe Standards gelten auch für den Transport der frischen Milch in die Molkerei. Eigene **Milchtankwägen** machen erste Qualitätsprüfungen und bringen die Milch auf optimierten

Routen in die nächstgelegene **Molkerei**. Dort angekommen erfolgen die nächsten Kontrollen, die den gesamten Produktionsprozess bis hin zum fertigen Endprodukt begleiten. Vor der **Auslieferung** werden Milch, Topfen, Joghurt, Fruchtmolke und Käse noch einmal mikrobiologisch, chemisch und sensorisch geprüft, bis sie schließlich aus dem **Supermarktregal** von unseren KonsumentInnen nach Hause gebracht werden.

Damit KonsumentInnen sich für ein Produkt aus unseren vielfältigen Produktpaletten entscheiden, werden, dem Kundenwunsch folgend, Verpackungen stets nachhaltiger gestaltet, der Geschmack verbessert und laufend Produktneuheiten lanciert. Etwa 20 % des Umsatzes werden bei Berglandmilch mit neuen Produkten erzielt. Ein Innovationswert, der in der traditionellen Milch- und Molkereibranche weltweit für Beachtung sorgt.

# Milch von verantwortungsvollen Bauernhöfen



9.702

Milchbäuerinnen und -bauern kümmern sich täglich um das Wohl ihrer Tiere

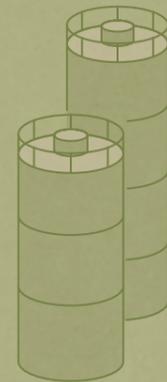
525.533

kontrollierte Rohmilchproben/Jahr



17

Qualitätsprogramme - So viele verschiedene Milchsorten sammeln wir.



21 Kühe

stehen durchschnittlich im Stall unserer Berglandmilch Bauernhöfe. In den familiär geführten Betrieben wird besonders hoher Wert auf Tierwohl gelegt.



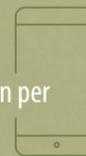
799

Qualitätsberatungen auf den Bauernhöfen vor Ort



9.925

Qualitätsberatungen per Telefon



/ Gute Milchprodukte gibt es nur von Kühen, die sich wohlfühlen und artgerecht gehalten werden

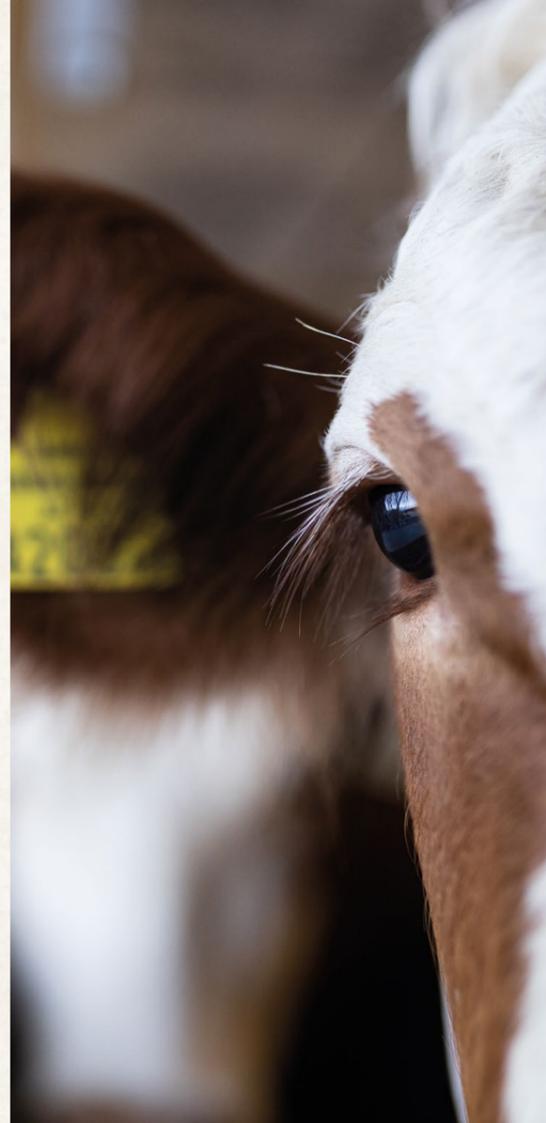


Wir sind davon überzeugt, dass es gute Milchprodukte nur dann geben kann, wenn sich die Kühe wohlfühlen und artgerecht gehalten werden. Dementsprechend wichtig sind uns Tierwohl, Tiergesundheit und die artgerechte Haltung von Kühen.

Die Milchkuhbetriebe bei Berglandmilch sind mit durchschnittlich 21 Kühen pro Betrieb im Vergleich zu anderen europäischen Betrieben sehr klein. Die Milchanlieferung beträgt 132.000 Liter Milch je Betrieb, was einer durchschnittlichen Milchlieferung pro Kuh und Jahr von 6.450 Kilogramm entspricht.

Während in anderen Ländern Europas, Leistungen von 10.000 Kilogramm und mehr je Milchkuh üblich sind, führt in Österreich die nachhaltige, grundfutterbasierte und damit wiederkäuergerechte Fütterung zu geringeren Leistungen. Durch den hohen Gräser- und Kräuteranteil und den geringen Einsatz von Kraftfutter in den Rationen erhöhen sich Tiergesundheit und Lebensleistungen. Die topographischen Nachteile im alpinen Raum und die entsprechende Futtergrundlage bedingen diese geringen, aber nachhaltigen Leistungen.





Des Weiteren sind unsere bäuerlichen Betriebe durch die Mitgliedschaft beim **österreichischen Tiergesundheitsdienst** verpflichtet Maßnahmen zur Absicherung und Steigerung der Tiergesundheit und des Tierwohls umzusetzen. Es werden dabei zusätzliche Maßnahmen zu Tierwohl und Tiergesundheit gemeinsam mit TierärztInnen, welche mehrmals jährlich in Beratungsgesprächen vor Ort sind, weiterentwickelt.

Weltweit nehmen Antibiotikaresistenzen beim Menschen zu. Um in der Humanmedizin dennoch erfolgreich behandeln zu können, kommen hochwirksame Antibiotika zum Einsatz. Von der Weltgesundheitsorganisation wurden fünf Wirkstoffgruppen mit besonders hoher Wirksamkeit definiert (sogenannte „Reserveantibiotika“). Ziel ist es die hohe Wirksamkeit dieser Präparate durch einen sorgsamen Umgang zu erhalten und Resistenzen zu vermeiden. In einer Leitlinie hat Berglandmilch einen sorgsamen Einsatz dieser Wirkstoffe in der Tiermedizin offiziell festgeschrieben. Diese Leitlinie fördert den verantwortungsvollen Umgang mit Antibiotika in der Tierbehandlung. Im Mittelpunkt steht dabei die Förderung der Gesundheit und der Fitness der Kühe, um Erkrankungen ganz grundsätzlich hintan zu halten.

Die **gesetzlichen Anforderungen an Tierwohl und Tiergesundheit** sind in Österreich grundsätzlich deutlich strenger als in anderen europäischen Ländern. Die Anbindehaltung (ohne entsprechende Alpung, Weide oder anderer Möglichkeiten der Ausübung der artgerechten Bewegungsfreiheit) ist gesetzlich verboten. Das neue Tierschutzgesetz sieht vor, dass die Enthornung der Tiere nur unter Einsatz von Sedierung, Lokalanästhesie und postoperativ wirksamen Schmerzmittel erlaubt ist. Das Schwanzspitzenkürzen von

männlichen Kälbern, das in Europa teilweise Praxis ist, ist in Österreich verboten. Die Größe von Stall- und Ausläufflächen sind gesetzlich geregelt und liegen über den entsprechenden Vergleichswerten in anderen Ländern. Das österreichische Programm für eine umweltgerechte Landwirtschaft sieht unter anderem Dünge- und Tierbestandsobergrenzen je Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche vor (neben Wirtschaftsdüngeranfall-Grenzen auch Grenzwerte für Handelsdünger, insbesondere stickstoff- und phosphathaltige Düngemittel).

Die Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben ist Grundbedingung für einen aufrechten Liefervertrag der Milchbäuerinnen und -bauern mit Berglandmilch. Bei Berglandmilch honoriert man Engagement, das über diese gesetzlichen Mindestvorgaben hinausgeht, mit einem Tierwohlbonus, der es den Bäuerinnen und Bauern ermöglicht bis zu 1 Cent/kg Milch mehr zu erwirtschaften. Dieser drei-stufige Tierwohlbonus berücksichtigt dabei vor allem die Haltungsformen auf den Höfen und den Auslauf im Freien, der jeweils entweder in Form von Alpung, einem Laufhof oder mit einer Weide umgesetzt wird. Dass über 90 % der Lieferanten diesen Tierwohlbonus in einer der drei Stufen lukrieren, verdeutlicht die generell hohen Tierwohlstandards auf den Höfen der Berglandmilchbäuerinnen und -bauern.



Alle Berglandmilch-Betriebe nehmen darüber hinaus an dem verpflichtenden **Programm „Kontrollierte Tiergesundheit“** teil. Es werden, gemeinsam mit unabhängigen Kontrollstellen Tierwohlindikatoren überprüft und bei Verstößen Korrekturmaßnahmen, gemeinsam mit HofberaterInnen (Serviceeinrichtung der Berglandmilch für alle Milchbäuerinnen und -bauern) eingeleitet.



Alle Berglandmilch-Betriebe erfüllen außerdem den **AMA-Gütesiegel Standard** zur „Haltung von Kühen“, der beispielsweise Ansprüche zu Hygieneanforderungen und Tierarzneimittelanwendung stellt.





## Fütterung

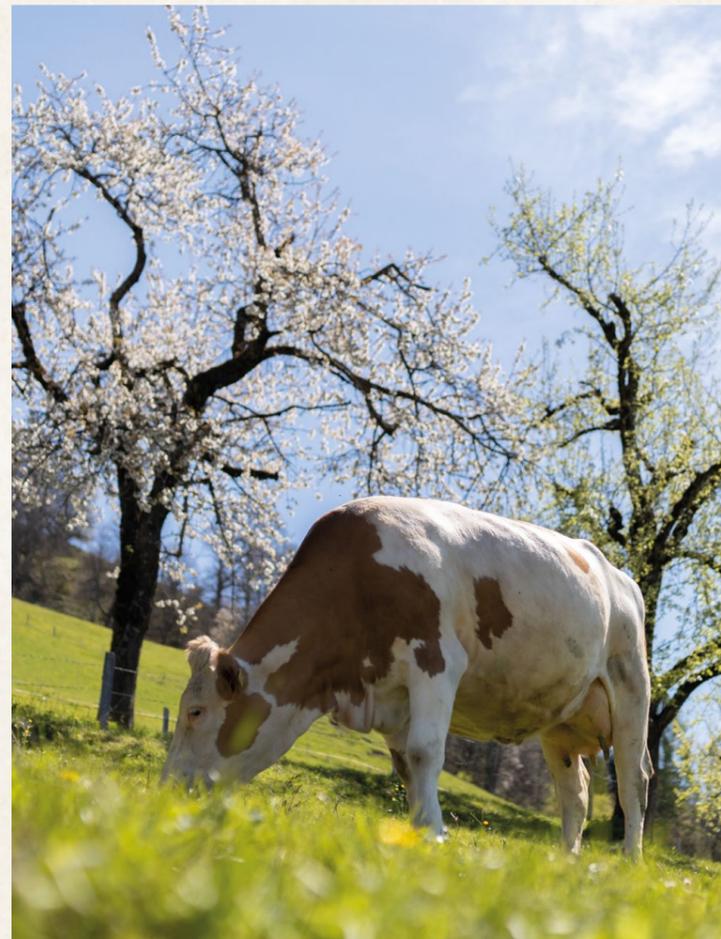
Die heimischen Felder und Wiesen bilden die Futtergrundlage für unsere Kühe. Es sind nur Wiederkäuer wie unsere Kühe, die Gras zu einem so wertvollen Produkt wie Milch verstoffwechseln können. Das Futter kommt von Flächen, die von unseren Bäuerinnen und Bauern selbst

bewirtschaftet werden. So erhalten sie die gepflegte Kulturlandschaft, die in Österreich vor allem für den Tourismus von immenser Bedeutung ist.



Die Berglandmilchbäuerinnen und -bauern haben als Vorreiter in der naturnahen Landwirtschaft bei der Tierernährung Maßnahmen gesetzt, die mittlerweile von vielen Mitbewerbern übernommen wurden. Dazu gehört beispielsweise auch die 100 % gentechnikfreie Fütterung, die vor über 10 Jahren von unseren Bäuerinnen und Bauern, zuerst in Tirol, etabliert wurde. Schrittweise wurde diese Selbstverpflichtung zur naturnahen Fütterung ausgeweitet: Berglandmilch Kühe fressen keinen Regenwald. Denn der Einsatz von Futtermitteln aus Übersee ist nicht erlaubt. Auch Palmöl wurde in der Fütterung verboten. Palmöl wurde hauptsächlich in der Kälberfütterung in sogenannten „Milchaustausche“ eingesetzt. Dabei handelt es sich um ein Milchpulver, bei dem Milchfett durch Pflanzenfett ersetzt wurde. Seit 2016 darf dieses Pulver, wenn es von Berglandmilch-Bauern eingesetzt wurde, kein Palmöl mehr enthalten.

/ Unsere Kühe bekommen bestes Futter



Mit Dezember 2018 haben sich die Berglandmilch-Milchbäuerinnen und -bauern außerdem zu einem Verzicht auf den Einsatz des umstrittenen Pflanzenschutzmittels Glyphosat verpflichtet. Das Verbot bezieht sich insbesondere auf alle Futterflächen unserer bäuerlichen Milchlieferanten. Der jüngst gesetzte Schritt bezieht sich auf das Thema „Milchaustauscher“. Da die natürliche und echte Milch das Beste für die Kälber ist, verzichten ab April 2021 alle Berglandmilchbäuerinnen und -bauern auf den Einsatz von Milchaustauschern und füttern ihre Kälber mit Vollmilch. Ein weiterer Baustein, mit dem sich die heimischen bäuerlichen Familienbetriebe mit ihrer nachhaltigen, naturnahen Produktionsweise von industrialisierter Landwirtschaft in anderen Regionen unterscheiden.

## Übersicht über die Berglandmilch Qualitätsstandards



100 % Gentechnikfreie Produktion



Kein Einsatz von Glyphosat



keine Futtermittel aus Übersee



kein Palmöl in der Fütterung



nur echte Milch in der Kälberaufzucht



Berglandmilch-Antibiotikarichtlinien



Bezug eines Tierwohlbonus für Maßnahmen über dem gesetzlichen Mindeststandard





## Milchqualität beginnt am Bauernhof



Die Bäuerinnen und Bauern haben bei Berglandmilch, als Eigentümer naturgemäß einen besonderen Stellenwert. Im genossenschaftlichen Unternehmen liefern sie nicht nur das Rohprodukt Milch für die eigentliche Geschäftstätigkeit der Molkereien, sondern sie sind auch unsere einzigen EigentümerInnen. Dementsprechend eng gestaltet sich auch die Zusammenarbeit. Und nicht zu Unrecht wird die bäuerliche Genossenschaft Berglandmilch von vielen als eines der größten Gemeinwohlunternehmens des Landes gesehen. Berglandmilch unterstützt die Bäuerinnen und Bauern durch die gezielte Beratung durch HofberaterInnen, welche in engem Kontakt mit den insgesamt 9.702 Milchbäuerinnen und Milchbauern stehen. Im Jahr 2020 haben im Rahmen dieser Qualitätsberatung insgesamt rund 800 Hofbesuche und dazu über 9.900 Beratungen per Telefon stattgefunden. Insgesamt haben die Hofbesuche auf Grund der

Corona-Pandemie und der damit einhergehenden Einschränkungen zwar abgenommen, jedoch sorgt ein dichtes Informationsnetz für regelmäßigen Austausch zwischen den Bäuerinnen und Bauern und dem Unternehmen. Dazu gehören die Lieferantenplattform *@Milk*, regelmäßige Informationsveranstaltungen, eine eigene Lieferantenzeitschrift sowie Sonderaussendungen und ein SMS-Infodienst. Die Hofberatungen dienen unter anderem zur Planung und Sicherung der Rohmilchversorgung im Sammelgebiet, sowie dem Milchsortenmanagement. Zur Hofberatung zählt auch die Sammeltourenplanung und dessen laufende Optimierung. Im Vordergrund der Beratung stehen die laufenden Verbesserungen der Rohmilchqualität, sowie die Koordination der Qualitätslabore und der Kontrollstellen. Auch Kundenaudits auf den Höfen unserer Bäuerinnen und Bauern werden über das Rohstoffmanagement koordiniert.

## SONDERMILCHPROGRAMME

Aufgabe der Berglandmilch ist die Veredelung und Vermarktung der Milch ihrer EigentümerInnen, um so Wertschöpfung auf deren Höfe zu bringen. Aufgrund der topografischen Unterschiede in Österreich haben es die Bäuerinnen und Bauern mit verschiedenen Ausgangslagen zu tun. Aus diesem Grund werden auch viele Milchsorten unterschieden. Je nach betrieblicher Möglichkeit wird so die Milch in Spezialprogrammen vermarktet. Die Herausforderung ist dabei die getrennte Sammlung und Veredelung dieser Milchsorten. Die Berglandmilch Qualitätskriterien gelten grundsätzlich für alle Milchsorten. Diese Milch außerhalb jeglicher Sonderprogramme wird als Berglandmilch Premiummilch bezeichnet. Für unsere Handelspartner setzen wir mit „Zurück-zum-Ursprung“, „Ja!Natürlich“ oder „Spar Natur Pur“ eigene Bio-Sonderprogramme um. Auch Heumilch, bei der neben der Weidehaltung die Fütterung ausschließlich mit frischem oder getrocknetem Gras vorgesehen ist, sowie Almmilch, Milch aus Almhaltung, die es im Sommer, wenn die Kühe auf der Alm sind gibt, setzen wir gemeinsam mit unseren Bäuerinnen und Bauern um. Nicht weniger als 17 verschiedene Milchsorten gilt es getrennt zu sammeln und zu veredeln.



## PARTNERSCHAFTEN

Als Österreichs größte Molkerei und Verarbeiter von 40 % des gesamten österreichischen Milchaufkommens pflegen wir enge Partnerschaften mit zahlreichen externen Organisationen. Dazu gehören unter anderem Ministerien und Verbraucherschutzorganisationen, Landwirtschaftskammer, zahlreiche Kontrollstellen, Universitäten (Universität für Bodenkultur Wien, Veterinärmedizinische Universität Wien, ...), Qualitätslabore, der österreichische Tiergesundheitsdienst,

die Agrarmarkt Austria und viele mehr. Als ein Beispiel für eine erfolgreiche Partnerschaft möchten wir unsere Teilnahme am Projekt D4Dairy erwähnen. Hier arbeiten der Tiergesundheitsdienst, die VetMed Uni Wien, die ZuchtData, der Landeskontrollverband, die Universität für Bodenkultur und Berglandmilch zusammen, um eine gemeinsame Qualitätssicherungsstrategie zur Tiergesundheit zu erarbeiten. Dabei wird ein integrierter Datensatz mit

Daten aus verschiedenen Quellen – aus Molkerei, Leistungsaufzeichnungen der bäuerlichen Betriebe, Labordaten, Tierarzt Diagnosen sowie aus externen Stellen – analysiert. Dieses Konzept der Qualitätssicherung wird aktuell auf ausgewählten Betrieben validiert. Zukünftig werden dadurch Strategien zum Tiergesundheitsmanagement auf den Höfen, den Bäuerinnen und Bauern in einer Softwarelösung zur Verfügung gestellt.

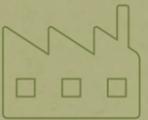
# Milch aus verantwortungsvollen Molkereien

215  
Audittage pro Jahr

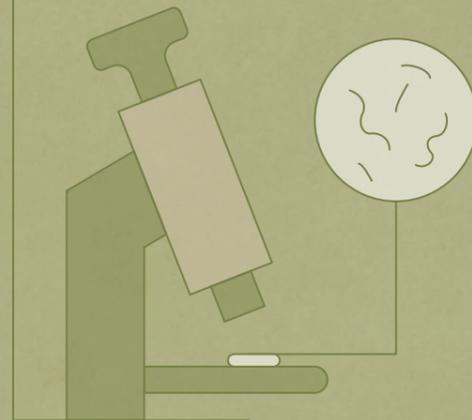


8.500  
chemische/physikalische  
Untersuchungen pro Woche

Untersuchungs-Labore  
in jedem Werk



25.000  
mikrobiologische  
Untersuchungen pro Woche



## WIR PRÜFEN DIE QUALITÄT ENTLANG DER GESAMTEN WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Ist die Milch von den Höfen in einer unserer Molkereien eingetroffen, sorgen unsere Mitarbeiter dafür, dass eine qualitätssichernde Begleitung der gesamten weiteren Veredelung bis hin zum fertigen Produkt erfolgt. Mehr als 50 Mitarbeiter im Qualitätsmanagement und in den Untersuchungslaboren sorgen dafür, dass nur einwandfreie, hochwertige und sichere Lebensmittel unsere Molkereien verlassen.

Als führender Markenartikelhersteller steht Qualität und Lebensmittelsicherheit für alle Produkte an oberster Stelle. Unserem Anspruch eines möglichst diversifizierten Produktportfolios folgend erfüllen wir strenge Vorgaben für Premium- und Spezialproduktsegmente. Unsere Kunden im Fokus garantieren wir die Umsetzung von Spezialwünschen. So kann man unsere Produkte auch in Kosher oder Halal-Qualität genießen, in Bio- oder Heumilchqualität, als garantierte traditionelle Spezialität oder als geschützte Ursprungsdelikatesse. So vielfältig die Wünsche unserer Kunden sind, so vielfältig ist unser Angebot und sind die erforderlichen Zertifizierungen. An mehr als 215 Tagen im Jahr öffnen wir unsere Produktionsstätten für unangekündigte, externe Audits. So versichern wir unseren Kunden höchste Qualitäts-

ansprüche Tag für Tag. Aber nicht nur externe Kontrolle sichert unsere Produktqualität ab. 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 8.500 chemisch/physikalischen Analysen sowie 25.000 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.



## / Wir kontrollieren und werden kontrolliert



Auswahl einiger bekannter Qualitätsprogramme

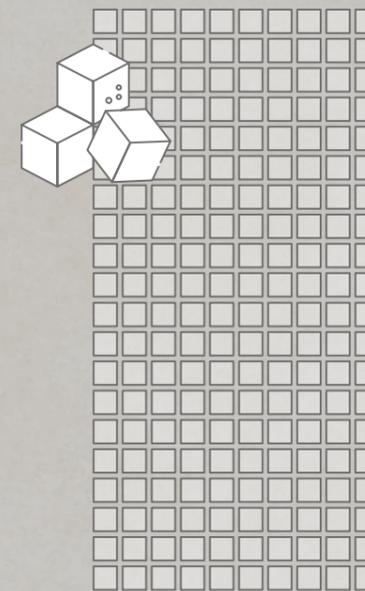
Ein wesentlicher Bestandteil des Qualitätsmanagements und der Qualitätssicherung sind nicht nur die internen Analysen, sondern auch die Beauftragung von externen Prüfungen. Anhand eines festgelegten Probennahmeplans werden unsere Produkte demnach auch in akkreditierten externen Laboren auf chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Parameter untersucht. Zusätzlich dazu werden von unseren Kunden und Partnern auch unangekündigte Produkteinsendungen und -kontrollen durchgeführt. Im Rahmen all dieser Untersuchungen werden nicht nur Produktionsabläufe, Allergenmanagement, Trennung von Milchsorten wie beispielsweise Biomilch, Premiummilch oder Heumilch kontrolliert, sondern auch Standards der Corporate Social Responsibility wie Umweltmanagement, das Wohlergehen unserer MitarbeiterInnen oder Krisenpläne.

# Verantwortung für unsere Produkte

200 Tonnen Zucker konnten im Jahr 2020 eingespart werden

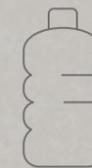


Umstieg auf mikrobielles Lab in der Schnittkäseerzeugung



160 Millionen

Liter Bio-Milch werden zu rund 200 Bio-Artikeln



410 Tonnen

eingesparter Kunststoff



15 mal

kann eine Mehrweg-Glasflasche wieder befüllt werden



## GESUNDE PRODUKTE FÜR ALLE

Milch ist per se ein wertvolles und gesundes Lebensmittel. Aus diesem Grund sehen wir uns in der Verantwortung auch gesunde und natürliche Produkte für unsere KonsumentInnen herzustellen. Wir tragen zum Wohlbefinden der Menschen bei, sorgen für Genussmomente sowie für eine ausgewogene und gesunde Ernährung. Aus diesem Grund reduzieren wir seit Jahren sukzessiv den Zuckergehalt in unseren Produkten. Wichtig ist uns dabei Zucker maßvoll zu genießen. Wir setzen auf weniger, wenn dann aber auf nachhaltigen, natürlichen, österreichischen Rübenzucker und möchten diesen nicht durch künstliche Süßstoffe oder ähnliches ersetzen. Der natürliche und weniger süße Geschmack steht im Vordergrund unserer Reduktionsbemühungen, die auch in den nächsten

Jahren weiter fortgesetzt werden. Die Strategie zeigt Wirkung: 2020 konnten mehr als **200 Tonnen Zucker eingespart** werden. Das sind noch einmal 100 Tonnen mehr als bereits im Jahr 2019 eingespart wurden.

Wussten Sie, dass bei der Betrachtung des Zuckergehaltes von Milchprodukten der natürlich enthaltene Milchzucker berücksichtigt werden muss? Entspricht dieser zwar nur etwa 39 % der Süße von herkömmlichem Haushaltszucker, so muss die Laktose aber auch im Zuckergehalt in der Nährwerttafel ausgewogen werden. Der Laktosegehalt beträgt üblicherweise circa 4,5 % des Gesamtzuckergehaltes eines Fertigproduktes wie Fruchtojoghurt. Das ist auch der Grund dafür, warum die Zuckergehälte von Milchprodukten oft hoch wirken, auch wenn de facto kaum zusätzlicher Zucker zugesetzt wird. Der natürliche Milchzucker und etwa der Fruchtzucker bei einem Fruchtojoghurt tragen maßgeblich zum Gesamtzuckergehalt eines Produktes bei.



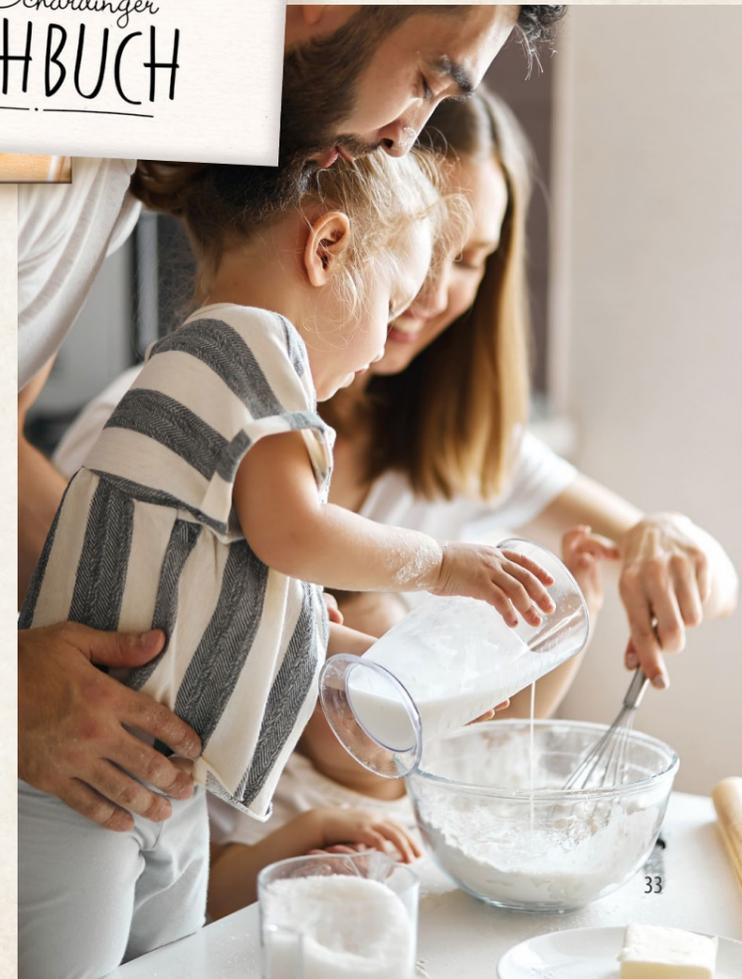
Bei Berglandmilch ist es uns wichtig für alle unsere KonsumentInnen da zu sein und möchten ihnen daher unabhängig von ihren Ernährungsgewohnheiten ermöglichen verschiedenste Produkte zu genießen. Milch- und Molkereiprodukte sind grundsätzlich vegetarisch. Ausnahmen können sich nur bei Käse, durch den Einsatz eines tierischen Labs, ergeben. Beinahe unser gesamtes Käsesortiment konnte aber mittlerweile auf die Produktion mit mikrobiellem Lab umgestellt werden. So können auch VegetarierInnen unsere Käsespezialitäten genießen. Die sukzessive Ausrollung des unabhängigen V-Labels „Vegetarisch“ ermöglicht den KonsumentInnen das auch direkt am Produkt zu erkennen.



Aus der Teilnahme unserer Bäuerinnen und Bauern bei den verschiedenen Sondermilchprogrammen ergibt sich auch eine ganz besonders große Produktvielfalt von Berglandmilch-Artikeln im Bio-Bereich. Wir sind Österreichs größter Bio-Milchverarbeiter und veredeln jährlich ca. 160 Millionen Liter Biomilch zu mehr als 200 schmackhaften und natürlichen Bio-Spezialitäten.



Milch ist ein Grundnahrungsmittel, steht aber gleichermaßen für Genuss. Wir sehen es deshalb auch als unsere Verantwortung das Kochen mit frischen, gesunden Lebensmitteln zu fördern. Als Inspiration für unsere KonsumentInnen haben wir deshalb Kochbücher herausgegeben und veröffentlichen regelmäßig **Rezepttipps** auf unseren Verpackungen sowie auch auf unseren Social Media Kanälen.





## Umweltfreundlich und gut verpackt

Eine große Anzahl der Maßnahmen, die bei Berglandmilch im Rahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit umgesetzt werden, passieren hinter den Kulissen in unseren Werken. Am sichtbarsten wird dieses Engagement für unsere KonsumentInnen anhand der Verpackung unserer Produkte. Unsere Optimierungsbestrebungen stehen auf drei wesentlichen Säulen:

Tatsächlich hat sich Kunststoff als Verpackungsmaterial im Lebensmittelbereich aufgrund seiner zahlreichen schützenden Eigenschaften bewährt. Deshalb steht auch vor jeder Entscheidung, die zugunsten dieser drei Säulen im Bereich der Verpackungsoptimierung getroffen wird, die Prüfung, ob Lebensmittelsicherheit und Produktqualität gewährleistet werden können.



## PLASTIKVERMEIDUNG DURCH DEN EINSATZ ALTERNATIVER MATERIALIEN

Einen Meilenstein in der Verpackung von Milch haben wir 2020 mit der Wiedereinführung der Milch in der Mehrwegglasflasche gesetzt.



Bereits seit April 2018 füllen wir Milch in Glasflaschen ab. Glas ist ein sogenanntes inertes Verpackungsmaterial, das heißt, dass keine Interaktion zwischen der Verpackung und dem Produkt stattfindet. Aus zahlreichen Rückmeldungen wissen wir, dass unsere KonsumentInnen den daraus resultierenden ursprünglichen, natürlichen Geschmack schätzen.

Im März 2020 sind wir mit unserer Umstellung auf ein Mehrwegsystem aber noch einen Schritt weitergegangen. Glas als Verpackungsmaterial, in einem geschlossenen Mehrwegsystem ist eine der wohl ressourcenschonendsten Arten zu verpacken. Damit die Öko-Bilanz der Mehrweg-Glasflasche mit steigendem Transportweg nicht sinkt, füllen wir die Milch an zwei unserer Standorte in Glasflaschen ab. Somit können wir gewährleisten, dass die Transportwege 200 km in Österreich nicht überschreiten. Ein Grenzwert unter derer die Mehrweg-Glasflasche als nachweislich nachhaltigste Trinkmilchverpackung reüssieren kann. Die Reinigung erfolgt auf dem letzten Stand der Technik. So brauchen wir nur 120 ml Wasser zur Reinigung einer Glasflasche und dank eines Nanomillimeter-feinen Keramiksiebes muss auch die Reinigungslauge nur nachgeschärft anstatt ständig erneuert werden.

Die Berglandmilch Mehrweg-Glasflasche schafft eine Anzahl von mindestens 15 Umläufen und ersetzt somit 15 Einwegflaschen. Besonders freuen wir uns über die hohe Rücklaufquote von deutlich über 90 %, die die hohe Nachhaltigkeitsaffinität unserer KonsumentInnen zeigt.

Unsere Antwort auf die Plastikflut lautet: **Mehrweg-Glas!** Die Einführung der Milch in der Mehrweg-Glasflasche wurde kommunikativ von Greenpeace begleitet. Auch Greenpeace setzt sich für den Ausbau des Mehrweg-Angebotes in Österreich ein. Mit Ende 2020 konnte seitens Berglandmilch auch noch eine Halbliter-Mehrweg-Glasflasche eingeführt werden und es wird bereits intensiv an einer Umstellung unseres 450g-Joghurtglases auf Mehrweg gearbeitet.

„Nach 20 Jahren bringt Berglandmilch heute gemeinsam mit Greenpeace die Milch in der Mehrwegflasche zurück und setzt damit ein starkes Zeichen für die Umwelt. Mit Mehrwegverpackungen schrumpfen wir die Müllberge, verhindern Abfall in der Natur und beenden die Wegwerf-Mentalität.“

Lisa Panhuber, Konsum-Expertin von Greenpeace in Österreich



## Weniger ist mehr



Wo immer die Produktsicherheit es ermöglicht, verzichten wir auf Plastik und verwenden andere Materialien. So konnten wir bei Käsescheibenartikel von Plastiktassen auf **Papiertassen** umstellen. Die für den Produktschutz notwendige dünne Kunststoffschicht kann ganz einfach abgetrennt und recycelt werden. Durch diese Maßnahme werden im Jahr rund 8 Tonnen Kunststoff bei unseren Käsescheiben eingespart. Seit 2020 wurden auch die Plastiktrinkhalme auf Papiertrinkhalme bei allen Produkten in der 0,2l Kartonverbundverpackung umgestellt. Das bedeutet bei Berglandmilch immerhin eine Kunststoffersparnis von 3 Tonnen pro Jahr. Das eingesetzte Papier und der Karton für die Produkte stammen aus verantwortungsvoller, nachhaltiger Waldbewirtschaftung und sind FSC zertifiziert.

Neben der Verwendung von umweltfreundlichen Materialien, ist es unser Ziel möglichst viel Verpackungsmaterial generell einzusparen. Hierbei konnten wir durch Investitionen in neue Materialien und Technologien sukzessiv die Materialstärke von Verpackungen reduzieren, ohne dabei die Qualität des Produktschutzes zu mindern. Dabei konnte eine erhebliche Menge an Verpackungsmaterial eingespart werden. Das betrifft beispielsweise Beutel für die Verpackung unserer Käsestangen. Bei unserem **Schärdinger Bergbaron**, dem beliebtesten Käse Österreichs, bewirkt diese Umstellung eine Kunststoffeinsparung von 26 Tonnen pro Jahr.



Gute Ergebnisse konnten auch durch den Einsatz von sogenannten **Kartonmantelbechern** erzielt werden. Während ein dünner Kunststoffbecher für den notwendigen Produktschutz sorgt, gibt ein Kartonmantel dem Becher außen die nötige Stabilität. Die einzelnen Komponenten sind durch Aufrissperforationen leicht voneinander trennbar und können so wieder recycelt werden. Der Spruch „weniger ist mehr“ trifft hier absolut zu: Denn ganze 66 Tonnen Kunststoff pro Jahr werden so eingespart.

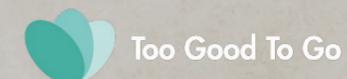


Nicht immer lässt sich Kunststoff vermeiden oder reduzieren. Aus diesem Grund haben wir uns zum Ziel gesetzt bei unseren PET-Verpackungen sukzessive den Rezyklat-Anteil zu erhöhen. Enthielten 2018 erst 2 % unserer Produkte in der PET-Verpackung einen Rezyklat-Anteil, so ist dieser Anteil 2019 schon auf 72 % angewachsen und für das Jahr 2020 ist dieser nochmals auf 89 % angestiegen. Unsere Produkte wie zum Beispiel die Schärdinger Trinkträume oder auch unsere Müsli-Stülpdeckel für den Schärdinger Knuspertraum enthalten einen Rezyklat-Anteil von deutlich mehr als 50 %. So haben wir 2020 rund 304 Tonnen altem Kunststoff, neues Leben eingehaucht.

## Respektvoller Umgang mit Lebensmitteln

Milch- und Molkereiprodukte sind wertvolle Lebensmittel. Wir sind stolz auf unsere Arbeit und unsere Produkte. Umso wichtiger ist es uns respektvoll mit ihnen umzugehen und jeglicher Verschwendung vorzuzugun.

Gemeinsam mit der Initiative **Too Good To Go** gehen wir das Thema Lebensmittelverschwendung an. Denn EU-weit werden etwa 20 % aller produzierten Lebensmittel verschwendet und 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 Verzehrfähigkeit 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 Verzehrfähigkeit 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 seitens der Hersteller nicht mehr im Handel 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. Hier kommen diese Produkte einem guten Zweck zu Gute.



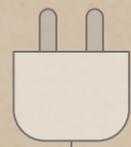


# Umwelt und Klimaschutz bei Berglandmilch

---

/38 bis 45

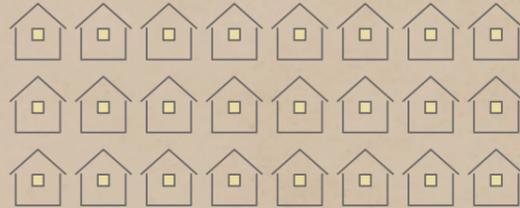
---



# 9.060.550

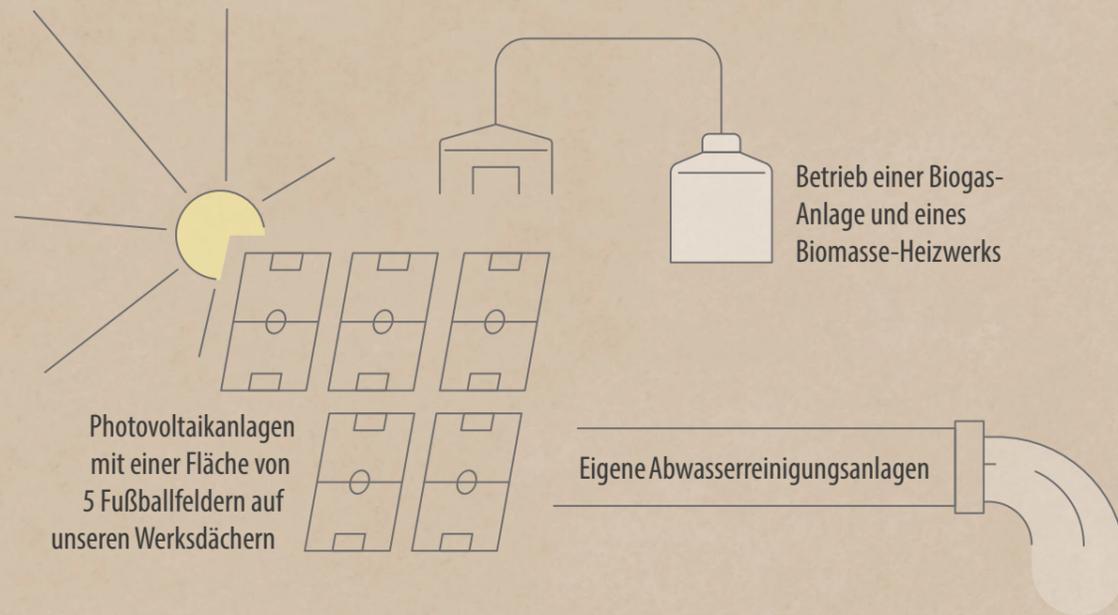
Kilogramm CO<sub>2</sub> wurden durch die Nutzung von Ökostrom eingespart

# 100 % Ökostrom



# 1.300

Haushalte in Wörgl werden durch ein Abwärmerückgewinnungsprojekt versorgt



Bei Berglandmilch legen wir großen Wert auf den Erhalt natürlicher Ressourcen, den Schutz des Klimas und auf einen möglichst schonenden Umgang mit der Umwelt. Um den Einsatz von Ressourcen und daraus resultierende Umwelt- und Klimabelastungen möglichst gering zu halten, ist das Monitoring der bereits umgesetzten oder geplanten Maßnahmen wichtig. Aus diesem Grund sind die Zielsetzungen in

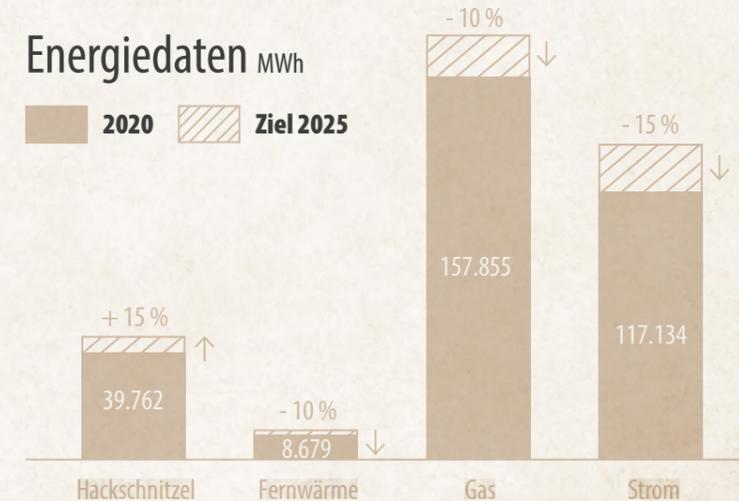
diesem Bereich der Nachhaltigkeit eng mit unserem Controlling verbunden. Ein eigenes Sustainability Steering Team, welches sich aus ExpertInnen unterschiedlicher Fachabteilungen unseres Hauses zusammensetzt, definiert Ziele und Kennzahlen, Optimierungsprojekte in den Bereichen Energie- und Wasserverbrauch, sowie den Einsatz von Reinigungsmitteln. Auch die Optimierung des

Einkaufs hinsichtlich der Materialien und Verpackungen liegt im Aufgabenbereich des Sustainability Steering Teams. Zum besseren Monitoring der durch den Einsatz verschiedener Ressourcen entstandenen Treibhausgasemissionen haben wir den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck des Gesamtunternehmens im Jahr 2020 bilanzieren lassen und auf dessen Grundlage Ziele zur Optimierung definiert.

Zuordnung	Emissionen nach Kategorien	(t CO <sub>2</sub> e)
Scope 1	Wärmeverbrauch	32.075,73
	Kraftstoffverbrauch im Unternehmen	383,10
	Gasleckagen (Kältemittel)	0,00
	<b>Summe</b>	<b>32.458,83</b>
Scope 2	Stromverbrauch	0,00
	Fernwärme / Fernkälte	2,44
	<b>Summe</b>	<b>2,44</b>
Scope 3	Vorgelagerte energiebezogene Emissionen	6.694,69
	Geschäftsreisen und Hotelübernachtungen	2,99
	Arbeitswege der Arbeitnehmer	2.979,67
	Wasser / Abfallaufkommen im Unternehmen	2.493,60
	Papierverbrauch	5,14
	Hardware	33,01
	<b>Summe</b>	<b>12.209,09</b>
<b>Gesamtsumme</b>	<b>44.670,36</b>	

Die sogenannten Science Based Targets (kurz: SBTs) sind Reduktionsziele für relevante Treibhausgasemissionen. Diese Zielwerte werden auf wissenschaftlicher Basis berechnet. Die Reduktionsmaßnahmen sollen die globale Erderwärmung bremsen. **Die Erderwärmung soll bis zum Jahr 2050 um nicht mehr als 1,5 °C über dem vorindustriellen Niveau liegen.**

Auch bei Berglandmilch hat man im Jahr 2020 eine Treibhausgasbilanz erarbeiten lassen, woraus ein Reduktionsziel von -21 % für die Emissionen aus Scope 1 und Scope 3 bis 2027 abgeleitet wurde. Scope 2 Emissionen liegen bei Berglandmilch aktuell schon bei de facto 0. Durch den Einsatz von alternativen Energieträgern werden in diesem Bereich keine klimarelevanten Emissionen mehr verursacht.



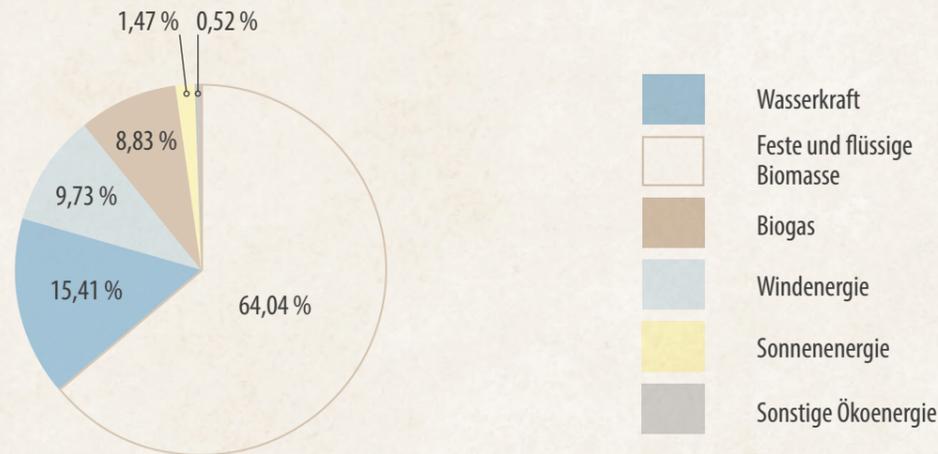
Im Jahr 2020 wurden zahlreiche Maßnahmen in den Bereichen Prozess- und Anlagenoptimierung getroffen, die auch nachhaltig zur Reduktion unserer Emissionen beitragen. Die Wirksamkeit dieser Projekte wird in den nächsten Jahren durch gesunkene Emissionsbilanzen deutlich werden. Exemplarisch werden einige Maßnahmen in den folgenden Kapiteln beschrieben.



# Energie

Als Lebensmittelhersteller haben Produktqualität und Lebensmittelsicherheit höchste Priorität. Um diese Parameter gewährleisten zu können, wird im Anlagenbetrieb Energie benötigt. Viel Energie. In Form von Dampf und hohen Temperaturen. Genau aus diesem Grund ist uns eine ressourcenschonende Verwendung von Energie ein wichtiges Anliegen. Neben betriebswirtschaftlichen Aspekten gehört der sorgsame und sparsame Umgang mit allen Energieträgern zur Unternehmenskultur. Im Bereich der Prozessanlagen und der Medienversorgung wird dementsprechend permanent an Optimierungsmaßnahmen gearbeitet.

Die Verwendung von 100 % Ökostrom stellt für uns schon seit Jahren eine Selbstverständlichkeit dar. Durch den Einsatz von Ökostrom sparen wir bei Berglandmilch jedes Jahr über neun Millionen Kilogramm CO<sub>2</sub> ein.



## KEINE ENERGIE SOLL VERLOREN GEHEN

### Abwärme nutzbar machen



Werk Klagenfurt

Zur Steigerung der Energieeffizienz wurden in den letzten Jahren Wärmerückgewinnungssysteme errichtet. Diese werden ständig beobachtet, verbessert und erweitert. Am Standort Wörgl wurde durch ein besonderes Wärmerückgewinnungsprojekt die Möglichkeit geschaffen die Abwärme aus der Produktion für umliegende Haushalte nutzbar zu machen. So wurde gemeinsam mit den Stadtwerken Wörgl die Möglichkeit gefunden mit Abwärme aus der Produktion, umgerechnet 1.300 Wörgler Haushalte mit Energie zu versorgen.

Auch die neue Milchübernahmehalle und das Gebäude zur Mozzarella-Produktion am Standort Aschbach sowie Gebäude zur Werkserweiterung am Standort Voitsberg wurden in energieeffizienter Bauweise errichtet und die Abwärme wird dort nutzbar gemacht. Die Gebäudeklimatisierung erfolgt ausschließlich über Abwärme. Ein weiteres Beispiel findet sich am Standort Voitsberg, wo die Prozesswärmerückgewinnung mittels einer

Hochtemperatur-Wärmepumpe erfolgt. Bis dahin wurde die Wärme am Käseerstandort Voitsberg mittels eines gasbeheizten Dampfkessels bereitgestellt. So kann jetzt einerseits Abwärme zur Warmwasser-Vorwärmung genutzt und andererseits Hochtemperaturwärme in das bestehende Wärmenetz der Heizungsanlage eingespeist werden. Rechnet man den Strombedarf der Pumpe mit jener Energie, die eingespart werden kann gegen so ergibt sich eine beachtliche Reduktion der CO<sub>2</sub>-Emissionen in Höhe von etwa 3.646,19 Tonnen pro Jahr.

Auch im Werk Klagenfurt konnte durch die grundlegende Erneuerung der Warmwasseraufbereitung eine erhebliche Energieersparnis erzielt werden. Wo nämlich der Nachdampf aus der Warmwasseraufbereitung über das Dach verloren ging, kann dieser nun wieder in das Wärmesystem eingebracht werden. So können jedes Jahr 480.000 kWh Energie eingespart werden.

Zusätzlich haben wir Photovoltaikanlagen auf unseren Werksdächern installiert. Die Fläche unserer Photovoltaikanlagen auf den Werksdächern umfasst mittlerweile 20.000 Quadratmeter, was knapp 5 Fußballfeldern entspricht. Eine Ausweitung dieser Flächen ist geplant. So sollen etwa die Photovoltaikanlagen der Werke Aschbach und

Klagenfurt im Jahr 2021 erweitert werden. Berglandmilch erfasst die jährlichen Primär- und Sekundärenergieverbräuche zur Milchverarbeitung und hat sich ambitionierte Ziele gesetzt. Bis 2025 sollen beim Stromverbrauch 15 % und beim Gasverbrauch 10 % eingespart werden. Zugleich soll die Wärmeerzeugung durch Holzhack-

schnitzel um 15 % ausgebaut werden. Die Verwendung von Öl als Energieträger wurde eingestellt. Einzig eine Notversorgung mit einem ölbefeuerten Heizkessel als Alternative zum regulären Energieträger Erdgas ist aktuell noch auf einem Produktionsstandort vorgesehen.





## MASSNAHMEN VON HEUTE FÜR DIE ENERGIEEFFIZIENZ VON MORGEN

Eine der Säulen, auf die sich die Nachhaltigkeitsstrategie von Berglandmilch stützt, ist die permanente Optimierung. Dementsprechend sind auch für die nächsten Jahre viele Projekte geplant, die unsere Energieeffizienz steigern werden. Ein Leichtturmprojekt ist sicherlich die geplante Errichtung einer Biogasanlage samt Rohstoffaufbereitung zur

Nutzung biogener Reststoffe aus der Molkerei. Abwässer aus Molkereien beinhalten noch Restmengen an Fett und Eiweiß. Aus diesem Grund planen wir bei Berglandmilch eine Weiterverwertung dieser in den Abwässern gelösten Reststoffe. Mit der Umsetzung dieser Maßnahme wird eine jährliche Einsparung von 6.000 Tonnen CO<sub>2</sub> erreicht werden.

## Wasserverbrauch

Auch beim Wasserverbrauch wird bei Berglandmilch ein schonender Umgang mit Ressourcen gelebt. Der Einsatz von Wasser in der Produktion wird streng überwacht und laufend optimiert. So wird zum Beispiel anfallendes Abwasser direkt in werkseigenen Kläranlagen aufbereitet.

Im Bereich Wasser hat man sich mit einer Reduktion des Wasserverbrauches und auch des Abwasseraufkommens von 15 % bis zum Jahr 2025 ambitionierte Ziele gesteckt. Ein wesentlicher Teil der Strategie zur Minimierung des Wasserverbrauchs liegt in der Unterscheidung zwischen Prozesswasser und Frischwasser. Jene Abläufe, die kein frisches Trinkwasser erfordern, werden mit sogenanntem Prozesswasser in Trinkwasserqualität vollzogen, welches mehrfach verwendet werden kann und eine Reduktion des Gesamtwasserverbrauches zur Folge hat.



Quelle	Menge	Emissionsfaktor (KG CO <sub>2</sub> e/ Einheit)	CO <sub>2</sub> e(t)
Frischwasser	697.476 Kubikmeter	0,344	239,93
Abwasser	3.097.107 Kubikmeter	0,490	1.517,58
<b>Summe CO<sub>2</sub>e(t): Abwasser</b>			<b>1.757,51</b>

## Best Practice

### DIE NACHHALTIGSTE MOLKEREI ÖSTERREICHS

Mit unserem Berglandmilch Standort in Tirol, nämlich der Tirol Milch Molkerei in Wörgl haben wir 2020 unser persönliches Best Practice Beispiel geschaffen. Diese Molkerei ist einer der modernsten und nachhaltigsten Milchverarbeitungsbetriebe Europas. Grund hierfür sind zahlreiche Maßnahmen, die schon in vergangenen Jahren umgesetzt wurden: Während der Wassereinsatz streng überwacht und optimiert ist, wird anfallendes Abwasser direkt in der werkeigenen Kläranlage gereinigt. Neben der, bereits seit Jahren umgesetzten Nutzung von Energie aus Photovoltaikanlagen setzt man in Wörgl mit einem Biomasse-Heizwerk auf nachwachsende Rohstoffe. 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 die nachhaltige Mehrwegglasflasche abgefüllt. Am Standort Wörgl sind somit sinnbildlich regionale Wirtschaftskreisläufe geschlossen.



Seit Anfang 2021 ist der Standort in Wörgl nun auch offiziell klimapositiv! Da die Emissionsmenge bei Tirol Milch so gering ausfällt, hat man mit der Investition in ein Klimaschutzprojekt ein Vielfaches der anfallenden Emissionen der Molkerei kompensiert. Und das auf die nächsten Jahre hinaus. Daher wurde Tirol Milch als erste klimapositive Molkerei Österreichs ausgezeichnet.

Zuordnung	Emissionen nach Kategorien	(t CO <sub>2</sub> e)
Scope 1	Wärmeverbrauch	731,8
	Kraftstoffverbrauch im Unternehmen	93,2
	Gasleckagen (Kältemittel)	0,0
	<b>Summe</b>	<b>825,0</b>
Scope 2	Stromverbrauch	0,00
	<b>Summe</b>	<b>0,0</b>
Scope 3	Vorgelagerte energiebezogene Emissionen	567,2
	Geschäftsreisen und Hotelübernachtungen	0,2
	Arbeitswege der Arbeitnehmer	278,5
	Wasser / Abfallaufkommen im Unternehmen	716,8
	Papierverbrauch	7,4
	Hardware	2,5
	<b>Summe</b>	<b>1.572,6</b>
<b>Gesamtsumme</b>		<b>2.397,6</b>

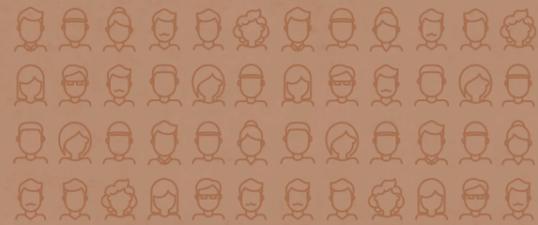


# Arbeiten bei Berglandmilch

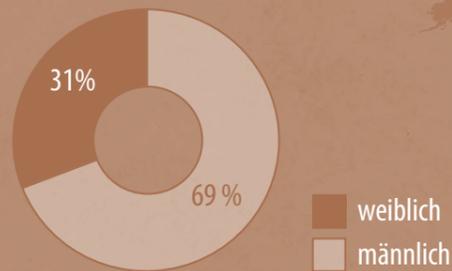
---

/46 bis 53

---



1.581  
Mitarbeiter



aus 26  
Nationen

Durchschnittlich  
**11 Jahre**  
Unternehmenszugehörigkeit

**40**

Anzahl der Lehrlinge



mit breitem Online-Schulungsangebot und Hybrid-Schulungen (Onboarding, Compliance, Arbeitssicherheit, IT-Sicherheit, Produktschulungen, ...)

Unsere MitarbeiterInnen, ihr Engagement, ihre Fähigkeiten und ihre Leistungen sind der entscheidende Faktor für unseren Erfolg. Um weiterhin ein attraktiver Arbeitgeber zu sein, befähigen und motivieren wir unsere MitarbeiterInnen, ermöglichen

umfassende Aus- und Weiterbildungsprogramme, fördern die Mitarbeitergesundheit und sorgen für Arbeitssicherheit. Wir arbeiten respektvoll miteinander und haben eine inklusive und diverse Belegschaft, was auch in unserem Code of Conduct festge-

schrieben ist. Wir sind offen für Neues und helfen einander unsere vereinbarten Ziele zu erreichen oder zu übertreffen. Wir teilen Wissen und gönnen uns einander Erfolg, da wir wissen, dass wir nur gemeinsam erfolgreich sind.



## /Vielfalt der MitarbeiterInnen wird bei Berglandmilch großgeschrieben

Berglandmilch ist einer der größten Arbeitgeber in den ländlichen Regionen Österreichs und beschäftigt im Jahr 2020 1.581 MitarbeiterInnen aus insgesamt 26 verschiedenen Nationen an 10 Standorten. 31 % unserer Belegschaft ist weiblich. Die Fluktuationsrate liegt mit nur 10 % deutlich unter dem Branchendurchschnitt. Wir freuen uns besonders, dass MitarbeiterInnen durchschnittlich mehr als 11 Jahre bei Berglandmilch arbeiten. 14 MitarbeiterInnen halten dem Unternehmen sogar schon seit mehr als 45 Jahren die Treue.

Als familienfreundlich ausgezeichneter Arbeitgeber bieten wir unseren MitarbeiterInnen verschiedene flexible Arbeitsmodelle an, wie etwa mobiles Arbeiten, Teilzeitvereinbarungen oder Elternzeit. Mehr als 12 % der Arbeitsplätze sind als Teilzeitstellen definiert. Zusätzlich sind wir aktiver Partner des Netzwerkes „Unternehmen für Familien“.

Chancengleichheit ist uns sehr wichtig. Wir fordern und fördern Leistung und nehmen Rücksicht auf die Bedürfnisse aller MitarbeiterInnen. Ein fairer Umgang miteinander, unabhängig von Ethnie, sexueller Orientierung, Geschlechteridentität, Alter, Behinderungsstatus und beruflichem Hintergrund ist uns wichtig.

Jegliche Diskriminierung lehnen wir strikt ab. Stattdessen fördern wir ein Arbeitsumfeld, das von Respekt, gegenseitiger Wertschätzung und Vielfalt geprägt ist. Bei all unserer Diversität eint uns bei Berglandmilch der Antrieb hochwertige, geschmackvolle und gesunde Lebensmittel herzustellen.

Ein Betriebsrat gewährleistet die Vertretung der Interessen der MitarbeiterInnen im Unternehmen. Die Möglichkeit der Mitsprache und Gestaltungsmöglichkeit der ArbeitnehmerInnen im Unternehmen ist uns dabei wichtig. Ein Drittel des Aufsichtsrates unseres Unternehmens setzt sich aus ArbeitnehmervertreterInnen zusammen. Gemeinsam mit den bäuerlichen EigentümervertreterInnen nehmen sie die Aufgaben zur Kontrolle und Weiterentwicklung des Unternehmens in diesem Gremium wahr. Darüberhinaus organisiert der Betriebsrat zahlreiche Aktivitäten, um das Miteinander der Belegschaft im Unternehmen zu fördern. Als Berglandmilch unterstützen wir mit einem eigenen Sozialbudget die Leistungen des Betriebsrates zusätzlich.



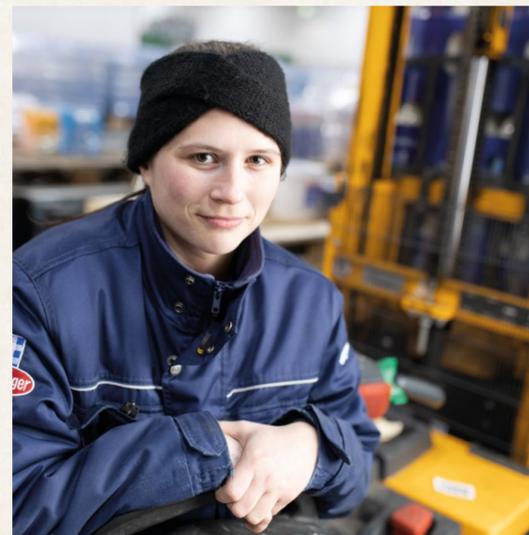
## DIE MÖGLICHKEITEN DER AUS- UND WEITERBILDUNG SIND VIELFÄLTIG

Der Erfolg von Berglandmilch basiert auf hochqualifizierten und motivierten MitarbeiterInnen. Dazu leistet auch unser Aus- und Weiterbildungsprogramm einen entscheidenden Beitrag.



Wir verfügen in der Qualifizierung unserer MitarbeiterInnen über ein breites Spektrum an Formaten und Angeboten. Dabei gibt es für all unsere MitarbeiterInnen einen individuellen Ausbildungsplan, angepasst an die persönliche Entwicklung, der in jährlichen, verpflichtenden Zielerreichungs- und Zielvereinbarungsgesprächen thematisiert wird.

- MilchtechnologInnen** < Berglandmilch ist eine der größten Ausbildungsstätten für Lehrlinge.
- MechatronikerInnen** < Aktuell befinden sich 40 Lehrlinge
- LebensmitteltechnikerInnen** < in 6 verschiedenen Lehrberufen bei Berglandmilch in Ausbildung. Unser Ziel ist es die Zahl der in Ausbildung befindlichen Lehrlinge bis 2025 um 15 % zu erhöhen, basierend auf dem Jahr 2020. Neben MilchtechnologInnen, MechatronikerInnen und LebensmitteltechnikerInnen, bilden wir auch IT-TechnikerInnen, ElektrotechnikerInnen und Bürokaufleute aus.
- IT-TechnikerInnen**
- ElektrotechnikerInnen**
- Bürokaufleute**



Um für junge Menschen als Ausbildungsstätte attraktiv zu sein, bieten wir verschiedene Maßnahmen und Programme an. Zusätzlich zur fachlichen Ausbildung wurde mit der Berglandmilch-Lehrlingsakademie eine Weiterbildungsmöglichkeit in Form von persönlichkeitsbildenden Seminaren und Team-Building-Events geschaffen. Seit 2020 bieten wir das Programm „Lehre mit Matura“ an, indem wir Lehrlingen bei der Errei-

chung der Matura durch Freistellungen und Seminare unterstützen. Um den Einstieg in die Lehre zu erleichtern, findet jährlich ein Lehrlings-Willkommenstag statt. Als Willkommensgruß erhalten Lehrlinge bei Berglandmilch zusätzlich zu zahlreichen Give-Aways, ein Smartphone und Bonuszahlungen bei erfolgreichen Leistungen (wie etwa bei der Lehrabschlussprüfung oder abgeschlossener Matura).

Darüber hinaus verfolgen wir bei Berglandmilch das Ziel unsere Führungskräfte im eigenen Unternehmen auszubilden. Als Pilotprojekt hat Berglandmilch ein Trainee-Programm für angehende Nachwuchsführungskräfte entwickelt und 2020 gestartet. Neben dem klassischen Berufseinstieg bieten wir in Zusammenarbeit mit Universitäten und Fachhochschulen zudem auch Berufspraktika an und vergeben Forschungsaufträge. Wir ermöglichen und unterstützen duale Ausbildungen, auch durch Freistellungen.

### Berglandmilch Academy

Zur Unterstützung des Weiterbildungsangebotes wurde 2020 das Online-Lernmanagementsystem „Berglandmilch Academy“ implementiert. Bisherige interne Präsenzs Schulungen werden sukzessiv auf eine Online-Teilnahme oder Hybrid-Veranstaltungen umgestellt. Neben klassischen regelmäßigen Präsenzs Schulungen wie eine jährliche Hygieneschulung oder eine Informationssicherheitsschulung werden aktuell weitere Themen, wie das Onboarding, Compliance-Schulungen,

Arbeitssicherheits-Schulungen oder Produktschulungen entwickelt und in der Berglandmilch Academy veröffentlicht. Die Berglandmilch Academy wird von unseren MitarbeiterInnen gut angenommen und seit dem Launch der Academy haben mehr als 500 Personen Schulungen auf der Plattform absolviert. Weitere Schulungsprogramme zum Themenkomplex Nachhaltigkeit und Klimaschutz sind in Ausarbeitung.





Ein fixer Bestandteil im Kalender bei Berglandmilch sind die jährlichen **Mitarbeitergespräche**. Im Rahmen dieser erfolgen die zuvor erwähnten Zielvereinbarungen und Schulungsanmeldungen. Dabei wird auch offenes und wertschätzendes Feedback zwischen MitarbeiterInnen und Vorgesetzten gegeben. Ergänzend zu den verbindlichen Mitarbeitergesprächen wurde im Jahr 2020 auch eine Online-Mitarbeiterbefragung vorbereitet. Einfach, schnell und diskret können dabei Anregungen, Kritik und auch Bewertungen online eingereicht werden. Dies ist für die HR-Abteilung ein wichtiges Tool, um Verbesserungspotential in den Abteilungen schneller zu erkennen und die Mitarbeiterzufriedenheit und somit auch die Leistung im Unternehmen weiter zu verbessern. Es wird im Jahr 2021 den klassischen Feedback-Briefkasten ersetzen.

In regelmäßigen Informationsveranstaltungen für die MitarbeiterInnen informiert die Geschäftsführung über die Entwicklung und die weitere strategische Ausrichtung des Unternehmens. Neben diesen Veranstaltungen werden MitarbeiterInnen auf den 2020 implementierten Infoscreens in allen Werken, schnell und einfach zu aktuellen Themen informiert. Auch das Intranet wurde 2020 einem Relaunch unterzogen und wird 2021 um eine App für MitarbeiterInnen erweitert werden.

## WIR SORGEN FÜR DIE SICHERHEIT UND GESUNDHEIT UNSERER MITARBEITERINNEN

Arbeitssicherheit und Gesundheitsmanagement sind ein wichtiger Aspekt bei Berglandmilch als Lebensmittelhersteller. Dementsprechend finden sich Maßnahmen und Richtlinien dazu sowohl in unseren internen Sicherheitsrichtlinien, Kontrollsystemen wie auch unseren Gesundheitsprogrammen.



Bei Berglandmilch sind Sicherheitsschulungen und Unterweisungen für alle MitarbeiterInnen und Führungskräfte auf regelmäßiger Basis vorgesehen. Auch mit den neuen E-Learning Modulen wird das Thema Arbeitssicherheit noch intensiver geschult. Für jeden Standort gibt es eine Sicherheitsfachkraft und ArbeitsmedizinerIn vor Ort, die zur Erreichung eines sicherheitstechnisch und gesundheitstechnisch guten Arbeitsplatzes beitragen.



Im Jahr 2020 forderte uns die **Coronapandemie** ganz speziell. Um unsere MitarbeiterInnen zu schützen, wurden zahlreiche Maßnahmen umgesetzt:

- > Der Kontakt mit Fremdpersonal wurde vermieden.
- > Zusätzliche Hygieneschleusen und Absonderungsbereiche wurden geschaffen.
- > Der Ankauf von Masken für alle MitarbeiterInnen, zumindest zweimalwöchentliche Antigen-Schnelltest-Möglichkeiten in allen Werken (die auch behördlich anerkannt sind) wurden umgesetzt.
- > Schichtübergaben wurden nicht mehr persönlich durchgeführt und Gruppengrößen im Schichtbetrieb reduziert.
- > Im Verwaltungsbereich wurden Home-Office Regelungen umgesetzt und Besprechungsräume adaptiert, um Personen nicht mehr in Großraumbüros zusammenzuführen.

Neben einem sicheren Arbeitsplatz bietet Berglandmilch attraktive Modelle zur monetären und nicht-monetären Vergütung. Die MitarbeiterInnen erhalten zusätzlich zu ihrem fixen Vergütungsentgelt, monatliche Warengutscheine für Milch- und Molkereiprodukte zum Einkauf in den firmeneigenen Molkereimärkten. Zudem runden tägliche Gratisprodukte und betriebseigene Kantinen das Angebot ab. Aufgrund der besonderen Leistungen aller MitarbeiterInnen im Zuge der Herausforderungen der Bewältigung der Corona-Krise, konnte für 2020 eine Prämie an alle MitarbeiterInnen ausgeschüttet werden.





# Gesellschaftliches Engagement bei Berglandmilch

---

/54 bis 57

---



Unternehmen haben mit ihren Entscheidungen und ihrem Wirtschaften wesentlichen Einfluss auf gesellschaftliche Entwicklungen. Als Berglandmilch sehen wir uns in der Verantwortung respektvoll mit diesem Einfluss umzugehen und möchten Gutes auch im Kleinen bewirken.



LICHT INS DUNKEL



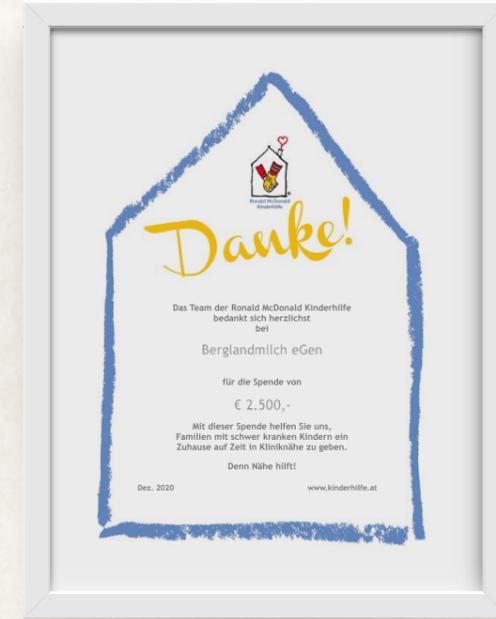
Eine Entscheidung, die nicht ohne positive Auswirkungen für die Fairtrade Kakaobauern bleibt, ist die gesamthafte Umstellung aller Berglandmilch-Kakaoprodukte auf Fairtrade zertifizierte Ware. Wir sind mit diesem Schritt unserer Verantwortung als Branchenführer bewusst und wissen, dass diese Entscheidung branchenweite Signalwirkung haben wird.



Spendenübergabe bei Licht ins Dunkel

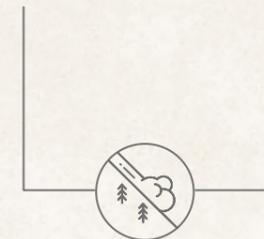
Menschen in schwierigen Zeiten oder Ausnahmesituationen zu unterstützen ist uns bei Berglandmilch wichtig. Wir sind daher regelmäßiger Unterstützer der Licht ins Dunkel Organisation, konnten einen Teil zum Bau von Ronald McDonald Kinderhäusern beitragen und sind langjähriger

Partner der SOMA-Märkte und der Österreich Tafel. Zudem unterstützen wir mit einem Sozialbudget in Not geratene Familien. Ein Unterstützungsbudget für jeden Standort ermöglicht die Förderung regionaler Vereine und Initiativen.



Dankesurkunde des Ronald McDonald Kinderhauses

## / Extremwetterlagen bringen Menschen in Ausnahmesituationen



Auch unsere bäuerlichen EigentümerInnen sind auf ihren Höfen mit den Auswirkungen der zunehmenden Extremwetterereignisse konfrontiert. Für Berglandmilch ist es dementsprechend selbstverständlich Milchgeld fortzuzahlen, selbst wenn die Milch aufgrund von Lawinenunfällen oder Hochwasser nicht abgeholt werden kann. So wie das im Jahr 2020 in Osttirol der Fall war, als Extremwetterlagen viele Ortschaften und ganze Täler von der Außenwelt abgeschnitten haben und eine Milchabholung tagelang nicht möglich war.

/ Besonders wichtig ist es uns den Wandel zu einem nachhaltigeren Lebensstil in der Gesellschaft mitzugestalten.

Etwa mit der Einführung der Milch in der Mehrwegglasflasche. Mit den Leistungen unserer Bäuerinnen und Bauern, die Vorreiter in ihrem Engagement um naturnahe Milchproduktion und höchste Tierwohlstandards sind. Durch die Aufklärungsarbeit an Schulen oder auch mit Hinweisen zu Recyclingfähigkeit und Mindesthaltbarkeit auf unseren Produkten.



---

## IMPRESSUM

---

Herausgeber  
**Berglandmilch eGen**  
Schubertstrasse 30  
4600 Wels

Telefon +43 (0) 7476 77311-0  
E-Mail [office@berglandmilch.at](mailto:office@berglandmilch.at)  
Website [www.berglandmilch.at](http://www.berglandmilch.at)

Für den Inhalt verantwortlich Elisabeth Haimberger, BA  
Mag. Georg Lehner

Design und Layout Schlögl Design GmbH  
[www.schloegl.design](http://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**  
frucht & molke