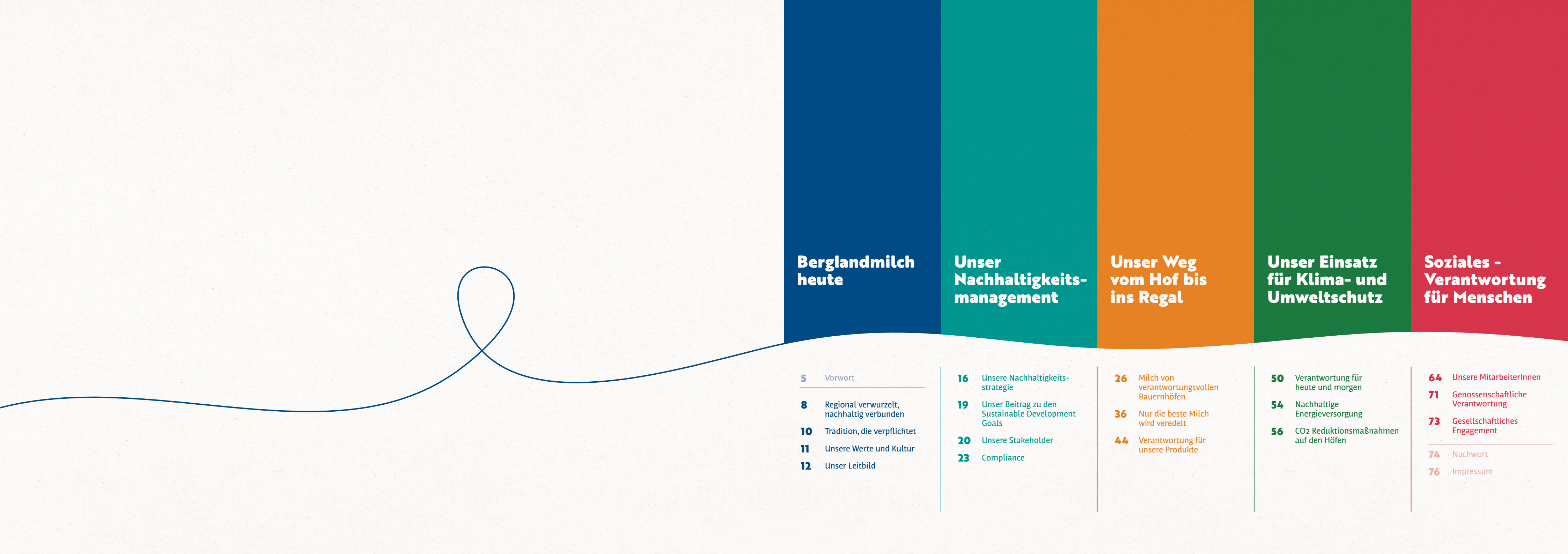




Nachhaltig denken. Verantwortungsbewusst handeln.

Nachhaltigkeitsbericht 2025



**Berglandmilch
heute**

5	Vorwort
8	Regional verwurzelt, nachhaltig verbunden
10	Tradition, die verpflichtet
11	Unsere Werte und Kultur
12	Unser Leitbild

**Unser
Nachhaltigkeits-
management**

16	Unsere Nachhaltigkeits- strategie
19	Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals
20	Unsere Stakeholder
23	Compliance

**Unser Weg
vom Hof bis
ins Regal**

26	Milch von verantwortungsvollen Bauernhöfen
36	Nur die beste Milch wird veredelt
44	Verantwortung für unsere Produkte

**Unser Einsatz
für Klima- und
Umweltschutz**

50	Verantwortung für heute und morgen
54	Nachhaltige Energieversorgung
56	CO ₂ Reduktionsmaßnahmen auf den Höfen

**Soziales -
Verantwortung
für Menschen**

64	Unsere MitarbeiterInnen
71	Genossenschaftliche Verantwortung
73	Gesellschaftliches Engagement
74	Nachwort
76	Impressum



berglandmilch

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

Nachhaltigkeit ist für uns kein Schlagwort, sondern ein täglicher Auftrag.

Als Berglandmilch leben wir seit jeher mit und aus der Natur. Unsere Milch kommt von rund 8.000 bäuerlichen Eigentümerfamilien, die mit ihrer Arbeit nicht nur den wertvollen Rohstoff für unsere Produkte liefern, sondern auch die Kulturlandschaft Österreichs bewahren und gestalten. Diese enge Verbindung zwischen Mensch, Tier und Umwelt verpflichtet – und motiviert uns verantwortungsvoll zu handeln.

Was heute selbstverständlich erscheint, ist das Ergebnis jahrelanger Arbeit:

eine 100 % gentechnikfreie Fütterung, das klare Bekenntnis zur regionalen Wertschöpfung, der Einsatz regionaler, nachhaltiger Futtermittel, das Verbot von Futtermitteln aus Übersee, der bewusste Umgang mit Energie und Wasser, der Ausbau erneuerbarer Ressourcen oder der Einsatz umweltfreundlicher Verpackungslösungen. All das sind keine kurzfristigen Maßnahmen, sondern das Ergebnis konsequenter Entwicklung – **im Dialog mit unseren LandwirtInnen, MitarbeiterInnen, PartnerInnen und KundInnen.**

Nachhaltigkeit bedeutet für uns auch, Chancen für kommende Generationen zu sichern. Mit unseren Investitionen in Kreislaufwirtschaft, wie etwa der Veredelung von Nebenströmen zu hochwertigen Rohstoffen, der Abwärmenutzung in unseren Werken oder der Verpackungsreduktion durch Mehrwegglas, setzen wir gezielt Maßnahmen mit langfristiger Wirkung. Gleichzeitig tragen Programme wie unsere **Lehrlingsausbildung**, unser **bäuerlicher Jugendbeirat**, oder die **Zusammenarbeit mit Schulen und sozialen Organisationen** dazu bei, das Bewusstsein für nachhaltiges Handeln zu stärken und zu verbreiten.

Dieser Bericht dokumentiert unsere Haltung und unsere Arbeit. Er zeigt, wie Nachhaltigkeit bei Berglandmilch **integriert, messbar** und **verantwortungsvoll gelebt** wird – vom Ursprung auf den Höfen bis ins Kühlregal.

Wir danken allen, die diesen Weg mit uns gehen – und wir laden Sie ein, **mit Neugier, Offenheit und Anspruch** auf die folgenden Seiten zu blicken.

DI Josef Braunhofer

Generaldirektor Berglandmilch eGen

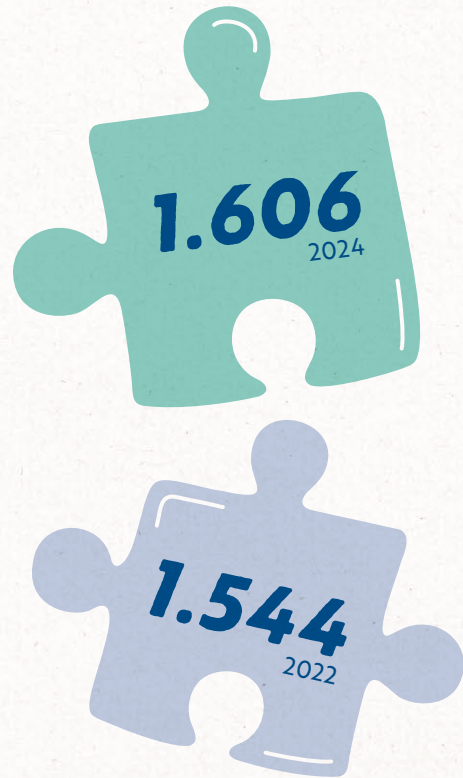


Berglandmilch heute

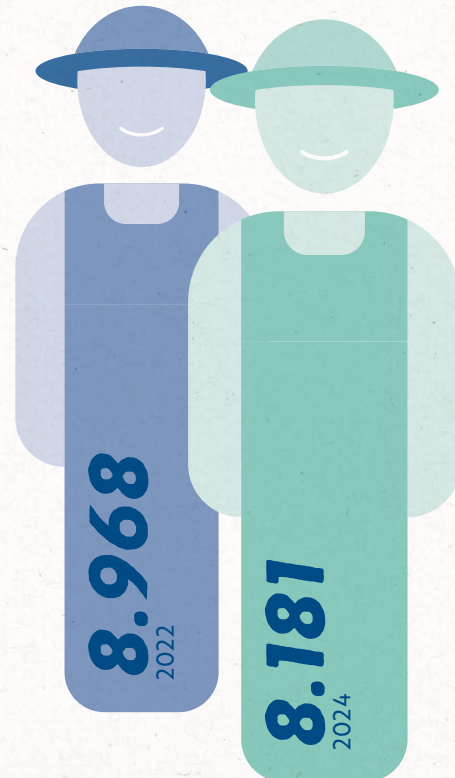
- 8** Regional verwurzelt, nachhaltig verbunden
- 10** Tradition, die verpflichtet
- 11** Unsere Werte und Kultur
- 12** Unser Leitbild



Regional verwurzelt, nachhaltig verbunden



Anzahl
MitarbeiterInnen



Anzahl Bäuerinnen
und Bauern



Milchverarbeitung



Exportquote

Schärdinger Teebutter

Der Butterbedarf des kleinsten Staates der Welt, dem Vatikan, wird mit der beliebten Schärdinger Teebutter gedeckt, und das schon seit über 20 Jahren.



Berglandmilch steht wie kaum ein anderes Unternehmen für die enge Verbindung zwischen österreichischer Landwirtschaft, traditioneller Milchwirtschaft und innovativer Lebensmittelproduktion. Mit **acht Produktionsstandorten in ganz Österreich**, den Tochterunternehmen, sowie einer klaren Ausrichtung auf Qualität und Nachhaltigkeit, ist Berglandmilch heute **die größte Molkerei des Landes** – und zugleich **einer der bedeutendsten Markenartikelhersteller Österreichs**.

Das Unternehmen ist eine **Genossenschaft im mittelbaren Eigentum von rund 8.000 Bäuerinnen und Bauern**, die nicht nur die Milch liefern, sondern auch aktiv an der Zukunft der Berglandmilch mitwirken. Die starke Basis dieser Struktur bilden **neun Mutter-Genossenschaften**.

Diese Organisation erlaubt es uns, regional tief verwurzelt zu bleiben, während wir gleichzeitig als Gruppe effizient und zukunftsorientiert handeln können. Die enge Partnerschaft bildet das stabile Fundament unseres wirtschaftlichen Handelns – geprägt von **Verantwortung, Qualität, Innovation und gelebter Tradition**.

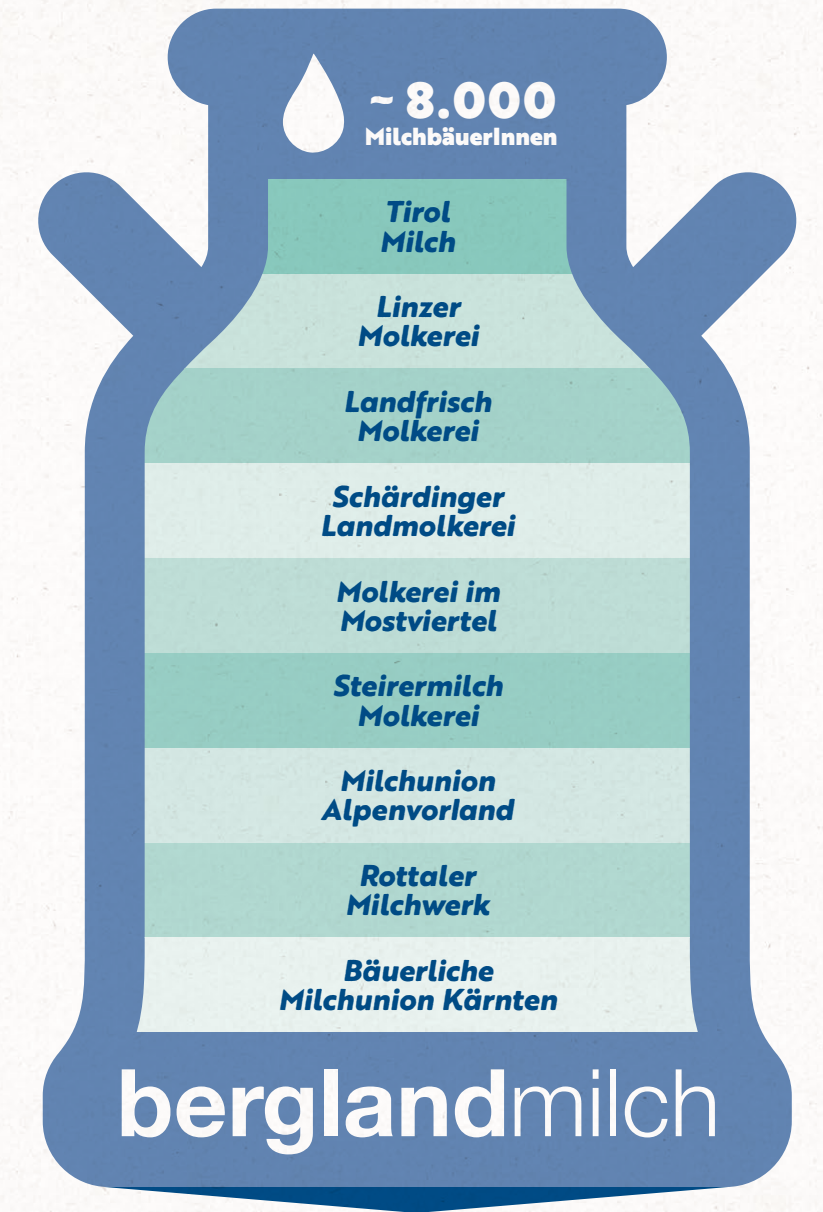
Australien - Alpiland Kefalotyri

Mehr als 400.000 Menschen griechischer Abstammung leben vor allem im Großraum Sydney und Melbourne. Doch der Käse ihrer Wahl bleibt der Hartkäse nach griechischer Art, der in unserem steirischen Werk in Voitsberg hergestellt wird.



Unsere Produkte stehen für **echten, typisch österreichischen Geschmack** – hergestellt mit **100 % regionalen Rohstoffen**, sorgfältig verarbeitet und mit höchstem Anspruch an Herkunft und Genuss. Ob Trinkmilch, Käse, Joghurt oder Spezialitäten – **die Vielfalt unseres Sortiments spricht alle Generationen an** und begleitet den Alltag vieler Familien im In- und Ausland. Von Trinkmilch über Joghurt, Butter und Käse bis hin zu Eisgrundmassen. Insgesamt umfasst unser Produktportfolio mehr als 2.100 verschiedene Artikel.

Im Zentrum all unseres Tuns stehen **der Mensch und das Tier**. Nachhaltiges Wirtschaften bedeutet für uns, Verantwortung zu übernehmen – für das Wohl der Tiere auf den Höfen, für faire Bedingungen unserer bäuerlichen Mitglieder, für unsere Mitarbeitenden und für die KonsumentInnen, denen wir täglich höchste Qualität bieten wollen. 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. Berglandmilch vereint das Beste aus zwei Welten: **tiefe regionale Verwurzelung** und **moderne, zukunftsorientierte Lebensmittelproduktion** – für eine nachhaltige Zukunft, die allen schmeckt.



Desserta
HELLAS



Molkerei Markt GmbH





1900



1994

HEUTE

berglandmilch

Tradition, die verpflichtet 30 Jahre Berglandmilch, 125 Jahre Schäringer

Wer Nachhaltigkeit lebt, braucht ein stabiles Fundament – und genau das bietet die langjährige Geschichte der Berglandmilch. **2024 und 2025 waren besondere Jahre**, denn es gab gleich zwei Gründe zu feiern:

30 Jahre Berglandmilch und 125 Jahre Schäringer – zwei Jubiläen, die die tiefe Verwurzelung in der österreichischen Milchwirtschaft ebenso sichtbar machen wie den kontinuierlichen Wandel und Fortschritt, den wir als Unternehmen aktiv gestalten.

Die Gründung der Berglandmilch im Jahr 1994 markierte einen wichtigen Meilenstein für die österreichische Milchwirtschaft. Was mit der Zusammenführung mehrerer regionaler Genossenschaften begann, entwickelte sich zu einem starken, gemeinsamen Unternehmen – getragen von den Werten Verantwortung, Zusammenarbeit und regionaler Identität. Diese Entwicklung war nicht nur wirtschaftlich sinnvoll, sondern vor allem ein starkes Zeichen bäuerlicher Selbstbestimmung und Zukunftsfähigkeit. Noch weiter zurück reicht die Geschichte

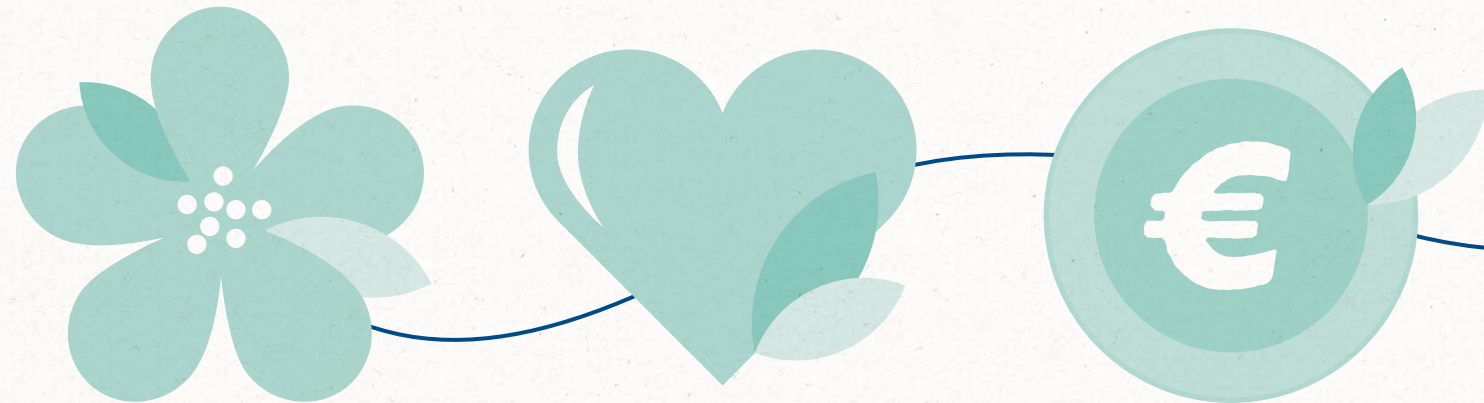
von Schäringer, einer Marke, die heute aus vielen Haushalten nicht mehr wegzudenken ist. Die Marke wurde 1900 erstmals verwendet und im Jahr 1994 von den Gründungsgenossenschaften in die Berglandmilch eingebracht. **Seit 125 Jahren steht** Schäringer somit für Qualität, Vertrauen und Genuss – und für eine Produktvielfalt, die Generationen verbindet. Aus einer kleinen Molkerei in Oberösterreich ist über die Jahrzehnte eine der bekanntesten und beliebtesten Lebensmittelmarken des Landes geworden – ein Symbol für öster-

reichischen Geschmack und nachhaltige Wertschöpfung. Diese beiden Jubiläen sind mehr als runde Zahlen – sie sind Ausdruck unserer Identität. Sie stehen für Beständigkeit in einer sich verändernden Welt, für gemeinsam Erreichtes, und für den Mut, neue Wege zu gehen, ohne die Wurzeln zu vergessen. Tradition verstehen wir bei Berglandmilch nicht als Stillstand, sondern als Verantwortung: gegenüber der Vergangenheit, gegenüber unseren bäuerlichen Mitgliedern – und gegenüber kommenden Generationen.

Unsere Werte und Kultur

Bei Berglandmilch ist Nachhaltigkeit nicht bloß ein Schlagwort – sie ist **Teil unserer DNA**. Fest verankert in unserer Unternehmenskultur und in all unseren täglichen Entscheidungen spürbar. Die Zuständigkeiten im Bereich Nachhaltigkeit sind bei uns klar geregelt. Die Gesamtverantwortung für die übergeordnete Nachhaltigkeitsstrategie ist beim Vorstand und der Geschäftsführung und damit auf höchster Management-Ebene angesiedelt.

Als genossenschaftlich organisierter Betrieb mit bäuerlicher Basis tragen wir eine besondere Verantwortung – gegenüber der Natur, den Tieren, unseren Mitarbeitenden, unseren PartnerInnen und nicht zuletzt den KonsumentInnen.



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.

Diese drei Dimensionen bilden gemeinsam die Grundlage für unser unternehmerisches Handeln – **ausgewogen, verantwortungsvoll und zukunftsorientiert.**

Unser Leitbild

Nachhaltigkeit zieht sich bei uns wie ein roter Faden durch die gesamte Produktionskette – vom Ursprung der Rohstoffe bis zum fertigen Produkt:

Gesunde und sichere Lebensmittel

...sind unser oberstes Ziel: Wir setzen auf höchste Qualitätsstandards, regelmäßige Kontrollen und transparente Herkunft, um KonsumentInnen nur das Beste aus regionaler Milch anzubieten.



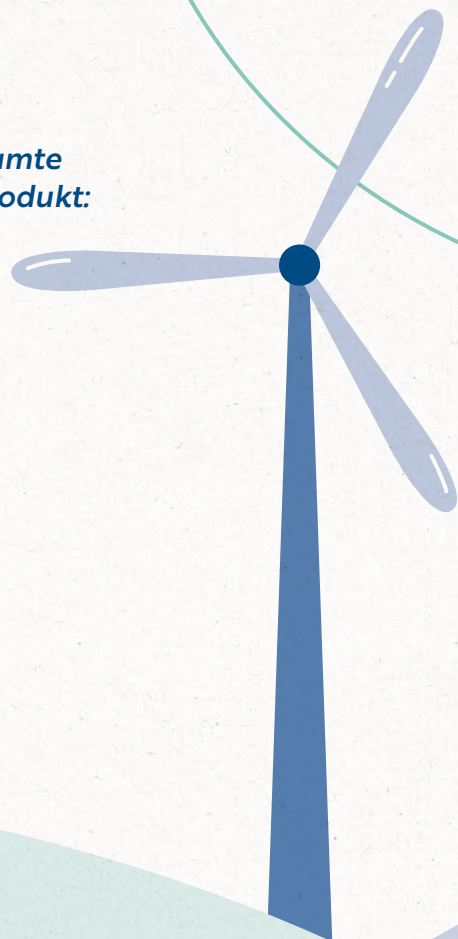
Tierwohl

...beginnt für uns bei artgerechter Haltung, hochwertigem Futter und dem respektvollen Umgang mit jedem Tier – denn gesunde Kühe sind die Grundlage für hochwertige Milch.



Umwelt- und Klimaschutz

...leben wir durch gezielten Ressourceneinsatz, Investitionen in energieeffiziente Technik und nachhaltige Verpackungslösungen – mit dem Ziel, unseren ökologischen Fußabdruck stetig zu verringern.



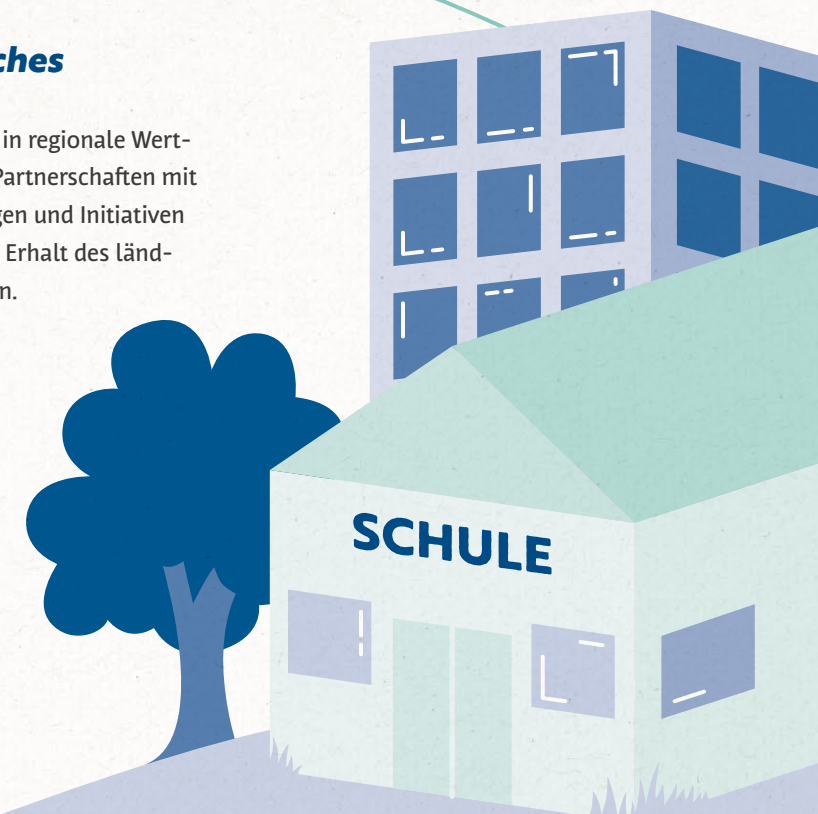
Soziale Verantwortung

...bedeutet für uns, faire Arbeitsbedingungen zu schaffen, auf Sicherheit und Weiterbildung zu setzen und unsere Mitarbeitenden wie auch unsere bäuerlichen Mitglieder langfristig zu stärken.

Wir sehen Nachhaltigkeit nicht als Projekt mit Ablaufdatum, sondern als fortlaufenden Prozess. Als Unternehmen, das tief in ländlichen Regionen verwurzelt ist, denken wir in Generationen – nicht in Quartalen. Das bedeutet: Wir investieren heute, damit auch morgen eine lebenswerte, gerechte und gesunde Zukunft möglich ist – für **Mensch, Tier und Umwelt**.

Gesellschaftliches Wohlergehen

...fördern wir, indem wir in regionale Wertschöpfung investieren, Partnerschaften mit öffentlichen Einrichtungen und Initiativen pflegen und uns für den Erhalt des ländlichen Raums engagieren.



Diese Haltung prägt unsere Kultur. Sie verbindet moderne Unternehmensführung mit traditionellem Verantwortungsbewusstsein – und ist ein zentraler Grund, warum Berglandmilch heute als Vorreiter für nachhaltiges Wirtschaften in der österreichischen Lebensmittelbranche gilt.



Unser Nachhaltigkeitsmanagement

- 16 Unsere Nachhaltigkeitsstrategie
- 19 Unsere Stakeholder
- 20 Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals
- 23 Compliance



Unsere Nachhaltigkeitsstrategie: **Verantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette**

Die Lebensmittelbranche zählt zu den sensibelsten Wirtschaftsbereichen – und als **größtes milchverarbeitendes Unternehmen Österreichs** trägt Berglandmilch besondere Verantwortung. Diese gilt sowohl gegenüber **Millionen KonsumentInnen in knapp 60 Ländern**, als auch gegenüber unseren **rund 8.000 bäuerlichen Eigentümerfamilien und mehr als 1.500 Mitarbeitenden**.

Unser Anspruch ist klar: **Nachhaltigkeit muss in allen Bereichen der Wertschöpfungskette mitgedacht werden**, um langfristig erfolgreich und zukunftsfähig zu bleiben.

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, **hochwertige und gesunde Lebensmittel zu produzieren**, ohne dabei die Lebensgrundlagen künftiger Generationen zu

gefährden. Sie ist **fester Bestandteil unserer Unternehmensstrategie** und orientiert sich sowohl an unserem **Code of Conduct** als auch an den **Zielen für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen (SDGs)**.



Die Nachhaltigkeitsstrategie lebt durch:

Versorgungssicherheit

Wir sichern die kontinuierliche Produktion gesunder, sicherer Lebensmittel – mit heimischer Milch für Österreich und darüber hinaus.



Ökologische Nachhaltigkeit

Durch laufende Investitionen in **Energieeffizienz, alternative Energiequellen** und einen bewussten Umgang mit Ressourcen wie Wasser arbeiten wir konsequent an der Reduktion unseres ökologischen Fußabdrucks.



Soziale Nachhaltigkeit

Wir fördern das **Bestehen und die Entwicklung bäuerlicher Familienbetriebe**, schaffen faire Arbeitsbedingungen und setzen uns für das Wohlergehen unserer Mitarbeitenden ein.

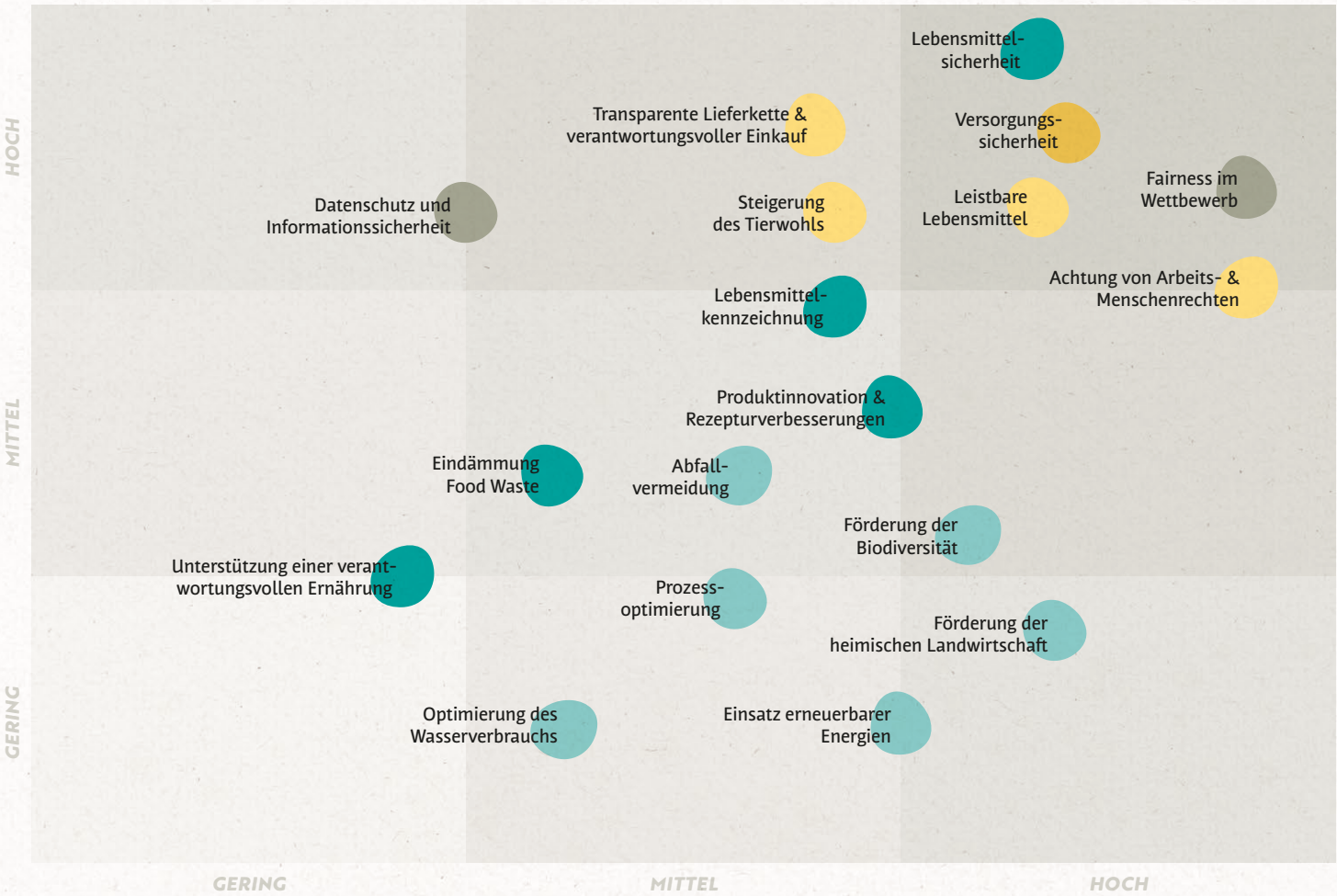


Ziel ist es, aus fossilen Energien auszusteigen und noch stärker auf **Biomasse, Biogas und Photovoltaik** zu setzen – als Beitrag zu einer resilienten, regionalen Energieversorgung. Diese Strategie lebt durch die tägliche Arbeit unserer **Bäuerinnen und Bauern sowie Mitarbeitenden**, die den wichtigsten Rohstoff liefern: **Milch – regional, hochwertig und nachhaltig**.

Schwerpunktanalyse

Als genossenschaftlich geführtes Unternehmen mit starkem regionalen Bezug steht Berglandmilch in einem Spannungsfeld zwischen ökologischer Verantwortung, sozialer Fairness und wirtschaftlicher Stabilität. Um unsere Nachhaltigkeitsstrategie zielgerichtet umzusetzen, haben wir die wesentlichen Themen identifiziert, die für unser Unternehmen wie auch für unsere Stakeholder von besonderer Bedeutung sind. Die nachfolgende Schwerpunktanalyse zeigt jene Bereiche, in denen wir den größten Einfluss haben – und wo zugleich gesellschaftliche Erwartungen besonders hoch sind.

RELEVANZ AUS SICHT VON BERGLANDMILCH



Lebensmittel & Ernährung

- Lebensmittelsicherheit
- Lebensmittelkennzeichnung
- Unterstützung einer verantwortungsvollen Ernährung
- Eindämmung Food Waste
- Produktinnovation und Rezepturverbesserungen

Lieferkette & Verantwortung

- Transparente Lieferketten & verantwortungsvoller Einkauf
- Steigerung des Tierwohls
- Achtung von Arbeits- und Menschenrechten
- Leistbare Lebensmittel

Umwelt & Klima

- Optimierung des Wasserverbrauchs
- Einsatz erneuerbarer Energien
- Prozessoptimierungen
- Förderung der Biodiversität
- Förderung der heimischen Landwirtschaft
- Abfallvermeidung

Soziale Aspekte

- Datenschutz und Informationssicherheit
- Fairness im Wettbewerb

Versorgungssicherheit (übergreifend)

Unsere Stakeholder

Kunden

Als einer der größten Markenartikelhersteller Österreichs steht für uns bei Berglandmilch die langfristige und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Kundinnen und Kunden im Mittelpunkt. Gemeinsam gestalten wir eine nachhaltige Wertschöpfungskette – von der Produktion bis zum Konsum. Der enge Austausch und das gegenseitige Vertrauen bilden dabei die Grundlage, um innovative Lösungen, höchste Produktqualität und ökologische Verantwortung miteinander zu verbinden.

Unsere Kundinnen und Kunden kommen aus unterschiedlichsten Branchen und Regionen – vom lokalen Einzelhandel bis hin zu internationalen Großabnehmern. Viele von ihnen setzen mit uns auf Nachhaltigkeit, Qualität und Verlässlichkeit. Drei langjährige Partner geben hier beispielhaft Einblick in die erfolgreiche Zusammenarbeit mit Berglandmilch:

Grufeneder Transporte GmbH

Der innovative Logistikpartner Grufeneder beliefert täglich Großverbraucher mit unseren Produkten – und das mit E-LKWs.

„Die Kooperation mit Berglandmilch ist ein echtes Paradebeispiel für gelebte Nachhaltigkeit. Dass wir unsere LKWs auf E-Mobilität umstellen können, wurde durch das gemeinsame Verständnis für zukunftsorientierte Logistik erleichtert. Es ist schön, Partner auf Augenhöhe zu haben, die ambitionierte Klimaziele auch in der Praxis unterstützen.“

Walter Grufeneder, Geschäftsführung

Leonhardsberger

Leonhardsberger transportiert nicht nur täglich frische Rohmilch, sondern betreibt auch eine besonders ressourcenschonende Reinigung der Milchsammelwagen.

„Nachhaltigkeit zeigt sich oft im Detail – wie bei der Milchsammelwagen-Reinigung. Mit Berglandmilch konnten wir gemeinsam ein Reinigungssystem umsetzen, das Wasser spart, die Umwelt schon und dennoch höchste Hygienestandards erfüllt. Das ist Verantwortung, die man täglich sieht.“

Leonhardsberger Geschäftsführung

McDonald's Österreich

Als einer der größten Speiseeis-Hersteller Österreichs beliefern wir McDonald's in 9 europäischen Märkten mit hochwertigen Milch-Shakes und McSundaes.

„Wir schätzen an der Zusammenarbeit mit Berglandmilch vor allem die gleichbleibend hohe Produktqualität, das Innovationsverständnis und den gemeinsamen Fokus auf Nachhaltigkeit. Gerade in einem sensiblen Bereich wie Milcherzeugnissen ist Zuverlässigkeit essenziell – und genau das bekommen wir seit vielen Jahren.“

McDonald's, Presse Österreich

McSundae & Shake

Wussten Sie, dass Sie im Urlaub nicht auf den gewohnten Geschmack verzichten müssen? Der McSundae und der Shake bei McDonald's stammen in neun europäischen Ländern – von Italien über Kroatien bis nach Griechenland – von Berglandmilch.



Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals

Als verantwortungsvolles Unternehmen ist es unser Ziel, einen aktiven Beitrag zur Erreichung der UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs) zu leisten. Diese 17 globalen Ziele bilden einen wesentlichen Rahmen für unsere Nachhaltigkeitsstrategie und spiegeln sich in unserem täglichen Handeln wider – von der Milcherzeugung über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung unserer Produkte. Wir konzentrieren uns dabei insbesondere auf jene SDGs, die wir durch unsere Tätigkeit direkt beeinflussen können:



2 Kein Hunger

Durch die Herstellung gesunder, sicherer und regionaler Lebensmittel sichern wir die Versorgung mit hochwertigen Nahrungsmitteln und leisten einen Beitrag zur Ernährungssicherheit in Österreich und darüber hinaus.

3 Gesundheit und Wohlergehen

Unsere Produkte stehen für Qualität, Natürlichkeit und Sicherheit. Wir fördern verantwortungsvolle Ernährung und stellen das Wohl von Mensch und Tier in den Mittelpunkt.

6 Sauberes Wasser und Sanitäreinrichtungen

Wir optimieren laufend unseren Wasserverbrauch in der Produktion und setzen auf wassersparende Technologien, um diese wertvolle Ressource zu schonen.

7 Bezahlbare und saubere Energie

Durch den verstärkten Einsatz erneuerbarer Energien (z. B. Biomasse, Biogas, Photovoltaik) und die kontinuierliche Steigerung unserer Energieeffizienz arbeiten wir aktiv an einer klimafreundlichen Energiezukunft.

8 Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum

Als genossenschaftlich organisiertes Unternehmen sichern wir die Existenz von knapp 8.000 bäuerlichen Familienbetrieben und bieten mehr als 1.500 Mitarbeitenden faire und sichere Arbeitsplätze.

12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Von der verantwortungsvollen Rohstoffbeschaffung über die ressourcenschonende Verarbeitung bis hin zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten – wir fördern nachhaltige Produktions- und Konsummuster.

13 Maßnahmen zum Klimaschutz

Wir leisten durch Energieeinsparungen, CO₂-Reduktion und Umweltprojekte einen konkreten Beitrag zum Klimaschutz entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

15 Leben an Land

Die Förderung der Biodiversität und der Erhalt intakter Lebensräume liegen uns am Herzen. Unsere Bäuerinnen und Bauern setzen auf nachhaltige Landwirtschaft im Einklang mit der Natur.

17 Partnerschaften zur Erreichung der Ziele

Wir glauben an die Kraft der Zusammenarbeit. Durch Kooperationen mit Stakeholdern, Forschungseinrichtungen, NGOs und politischen Institutionen verstärken wir die Wirkung unserer Nachhaltigkeitsmaßnahmen.



Unsere Lieferanten

Eine vertrauensvolle und verantwortungsvolle Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten ist wesentlicher Bestandteil unserer nachhaltigen Wertschöpfung. Unser Anspruch: Die Einhaltung höchster Qualitäts- und Sicherheitsstandards sowie ein schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen.

Alle unsere Lieferanten verpflichten sich zur Einhaltung unseres **Code of Conduct** – dazu zählen Compliance Vorgaben ebenso wie die Beachtung internationaler Sozial- und Umweltstandards. Grundlage jeder Partnerschaft sind Qualität, Leistung und Preis – stets im Einklang mit geltendem Kartell- und Wettbewerbsrecht. Um die Zusammenarbeit stetig zu verbessern, führen wir regelmäßige **Lieferantenbewertungen** durch. Dabei fließen Kriterien wie Reklamationsmanagement, Qualitätstreue, Termintreue und Preisverhalten ein. Ergänzt wird dies durch eine jährliche **High/Low Risk Analyse**, die unter anderem auf international anerkannten Zertifizierungen wie IFS oder BRC basiert. Daraus abgeleitete Audits unterstützen eine gezielte Weiterentwicklung unserer Lieferkette.

Wir bekennen uns zu den Grundprinzipien der **Internationalen Arbeitsorganisation (ILO)** – insbesondere dem Verbot von Kinderarbeit, Zwangsarbeit und der Achtung der allgemeinen Schulpflicht. Ebenso erwarten wir von allen Partnern die uneingeschränkte Achtung der **internationalen Menschenrechte**.



Wo globale Rohstoffe wie **Kakao** zum Einsatz kommen, achten wir auf eine faire und transparente Herkunft – zum Beispiel durch **Fairtrade-Zertifizierungen**. Gleichzeitig setzen wir mit eigenen Geschäftsfeldern – etwa in der Fruchtzubereitung oder Molkepulver-Produktion – auf konzerninterne Wertschöpfung und erhöhen so unsere Versorgungssicherheit und Unabhängigkeit.



Compliance

Als Unternehmen mit klaren ethischen Grundwerten stehen wir für einen **respektvollen Umgang, transparente Handlungsweisen und die konsequente Einhaltung aller geltenden Gesetze**. Unser **Code of Conduct** bildet dabei die **Basis für rechtlich und moralisch korrektes Verhalten entlang der gesamten Wertschöpfungskette**. Verstöße gegen diesen Kodex nehmen wir sehr ernst – sie führen zu **konsequenten Maßnahmen und kontinuierlicher Überprüfung unserer internen Prozesse**.

Flankiert wird unser Compliance-Management durch verpflichtende Schulungen zu den Themen Kartellrecht, Informationssicherheit, Antikorrupcion und allgemeine Compliance-Richtlinien. Alle Mitarbeitenden müssen diese Schulungen erfolgreich absolvieren.

Zur Unterstützung im Alltag stehen für jede Abteilung klar definierte Verfahrensanweisungen bereit. Diese sind im zentralen Prozessmanagement über das Intranet jederzeit abrufbar und gewährleisten einheitliche Abläufe und sichere Entscheidungen im gesamten Unternehmen.



Transparenz

Unser Verhaltenskodex schafft Orientierung und Klarheit – insbesondere in folgenden Bereichen:

- Faires und respektvolles Miteinander im Unternehmen
- Verantwortung gegenüber der Umwelt
- Integrier Umgang mit Geschäftspartnern, Kunden und Lieferanten
- Transparente Vergabe von Spenden und Sponsorings

VERHALTENSKODEX



Unser Weg vom Hof bis ins Regal

- 26** Milch von verantwortungsvollen Bauernhöfen
- 36** Nur die beste Milch wird veredelt
- 44** Verantwortung für unsere Produkte – von der Herkunft bis zum Teller



Milch von verantwortungsvollen Bauernhöfen

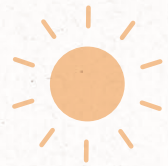
1.



Herkunft der Milch - unsere Bäuerinnen und Bauern

Der Ursprung unserer Milchprodukte liegt auf den Höfen von rund 8.000 LandwirtInnen. Sie beliefern uns das ganze Jahr über mit hochwertiger Rohmilch und bilden als MilchbauerInnen und EigentümerInnen den Kern unserer genossenschaftlichen Struktur.

2.



Milchabholung und erste Qualitätsprüfung

Bei der Milchabholung erfolgt direkt am Hof die erste Qualitätskontrolle – insgesamt werden jährlich 468.861 Rohmilchproben genommen. Die Milch wird auf effizienten, optimierten Routen zur nächstgelegenen Molkerei transportiert.

3.



Vielfältige Milchsorten durch Qualitätssicherung

Unsere Milch wird nach 17 unterschiedlichen Qualitätsprogrammen klassifiziert und verarbeitet – von gentechnikfreier Premiummilch über Heumilch bis BIO. So garantieren wir ein breites Sortiment und höchste Rückverfolgbarkeit.

4.



Beratung und Unterstützung vor Ort und telefonisch

Um eine konstante Qualität zu sichern, führen wir jährlich fast 400 Qualitätsberatungen direkt auf den Höfen durch. Zusätzlich standen wir 2024 unseren LandwirtInnen mit 9.039 telefonischen Beratungen zur Seite.

5.

Verarbeitung in den Molkereien

In unseren sieben österreichischen Molkereien wird die Rohmilch unter strengsten Hygiene- und Qualitätsstandards verarbeitet. Jeder Liter durchläuft dabei mehrere mikrobiologische, chemische und sensorische Kontrollen.

6.



Vom Produkt zur Verpackung - Innovation und Nachhaltigkeit

Beim Abfüllen achten wir auf nachhaltige Verpackungslösungen. Unser Sortiment wird laufend weiterentwickelt, um neue Geschmackstrends aufzugreifen und die Wünsche unserer KonsumentInnen zu erfüllen.

7.



Ab ins Regal

Keines unserer Produkte verlässt unser Haus, ohne zuvor umfassend geprüft worden zu sein. Erst dann machen sich unsere Milchprodukte auf den Weg in den Handel – und damit auf den Tisch unserer Kundinnen und Kunden im In- und Ausland.



Bei Berglandmilch beginnt gelebte Verantwortung dort, wo unsere Produkte ihren Ursprung haben – auf den Höfen unserer bäuerlichen Eigentümerfamilien. Vom ersten Liter Milch bis zum fertigen Produkt folgt jeder Schritt einem klaren Nachhaltigkeitsprinzip. Unsere gesamte Wertschöpfungskette ist darauf ausgerichtet, höchste Qualität zu gewährleisten – im Einklang mit Mensch, Tier und Umwelt.

Als größtes milchverarbeitendes Unternehmen Österreichs verarbeitet Berglandmilch knapp **40 % des heimischen Milchaufkommens** – eine Verantwortung, der wir mit Weitblick, Transparenz und gelebter Partnerschaft begegnen.

Artgerechte Tierhaltung

Das Wohl unserer Milchkühe ist das Fundament für die Produktion hochwertiger und gesunder Lebensmittel. Denn nur wenn es den Tieren gut geht, können auch wir als Berglandmilch gesunde, nahrhafte Produkte auf höchstem Qualitätsniveau herstellen. Deshalb setzen wir auf drei zentrale Säulen: Tierwohl, Tiergesundheit und artgerechte Haltung.

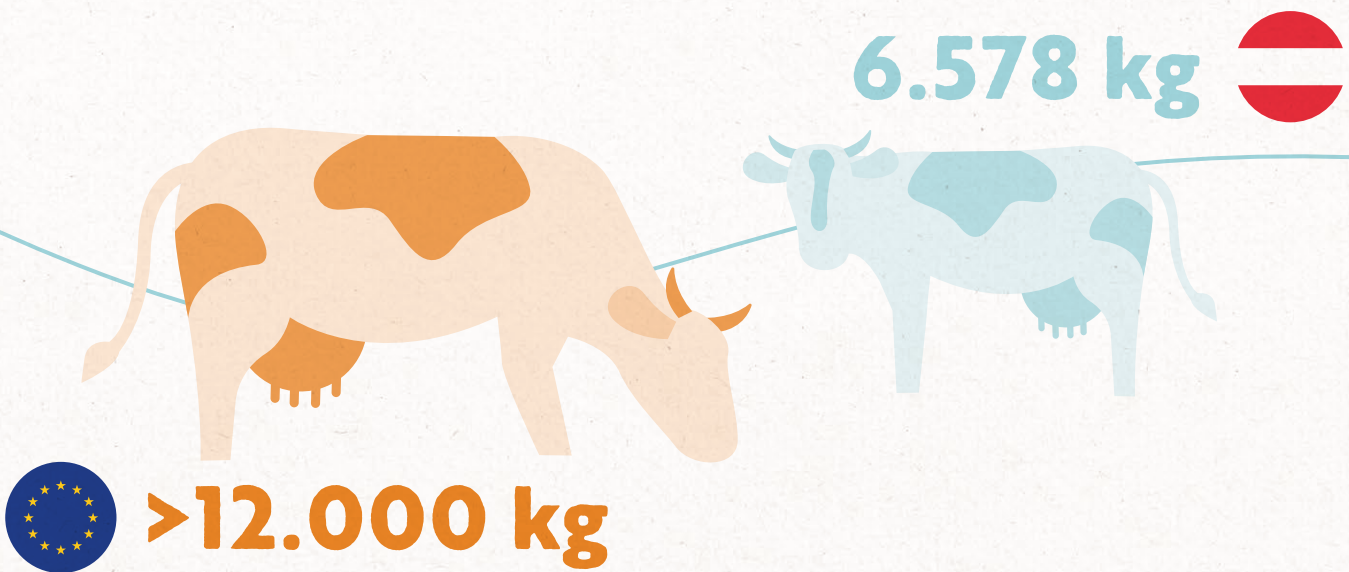
Unsere bäuerlichen Familienbetriebe stehen für kleinstrukturierte Landwirtschaft mit persönlichem Engagement und großer Verantwortung gegenüber Tier und Natur. Im Schnitt versorgen unsere Berglandmilch-Landwirtinnen und Landwirte 24 Kühe pro Betrieb, mit einer jährlichen Milchlieferungsmenge von durchschnittlich 157.873 kg. Das entspricht etwa 6.578 kg Milch pro Kuh und Jahr – ein Kontrast zu Ländern mit industrialisierter Milchwirtschaft, wo pro Tier häufig über 12.000 kg erreicht werden.

Diese geringere Milchleistung ist kein Nachteil, sondern Ausdruck nachhaltiger, wiederkäuergerechter Fütterung. Ein hoher Anteil an Gras und Kräutern sowie ein gezielter, reduzierter Einsatz von Getreide- und Eiweißfutter prägen die tägliche Futtermittelration. Zusätzlich stärkt Weidehaltung und Almwirtschaft, wie sie in Österreich vielfach gelebt wird, das natürliche Verhalten der Tiere und ihr Wohlbefinden.

Auch gesetzlich liegt Österreich im europäischen Vergleich vorn:

- Dauernde Anbindehaltung ohne Bewegungsmöglichkeit ist verboten.
- Enthornung ist nur unter Sedierung, Lokalanästhesie und Schmerzbehandlung erlaubt.
- Stall- und Auslaufflächen pro Tier sind großzügiger geregelt.
- Dünge- und Tierbestandsobergrenzen pro Hektar sowie Grenzwerte für Dünger und Wirtschaftsdünger sichern nachhaltige Flächennutzung.

So schaffen wir gemeinsam mit unseren Bäuerinnen und Bauern Rahmenbedingungen, die Tieren ein artgerechtes Leben ermöglichen – und damit auch den Grundstein für die Qualität unserer Produkte legen.

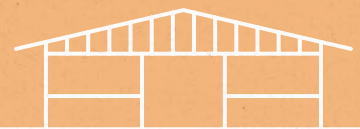


Tierwohlbonus im 4-Stufen-Model

Verantwortungsvolle Tierhaltung ist für uns kein Lippenbekenntnis, sondern fester Bestandteil unseres Qualitätsversprechens. Bereits die Grundvoraussetzung für einen Liefervertrag mit Berglandmilch ist die Einhaltung aller gesetzlichen Standards sowie die verpflichtende Teilnahme am **AMA-Gütesiegel-Modul „Tierhaltung plus“**. Darüber hinaus setzen unsere Milchbäuerinnen und Milchbauern freiwillige Zusatzmaßnahmen für das Tierwohl um. Diese werden im Rahmen unseres **Tierwohlbonus** honoriert.

Die Einhaltung der Kriterien wird im Zuge der regulären AMA-Kontrollen überprüft.

Mindestens 120 Tage im Jahr Auslauf, Weide oder Alpung zusätzlich zur Stallhaltung



Laufstallhaltung oder Kombinationshaltung mit ganzjährigem, täglichem Auslauf



Offenfrontstall bzw. Laufstall mit ganzjährig nutzbarem, überdachtem Laufhof

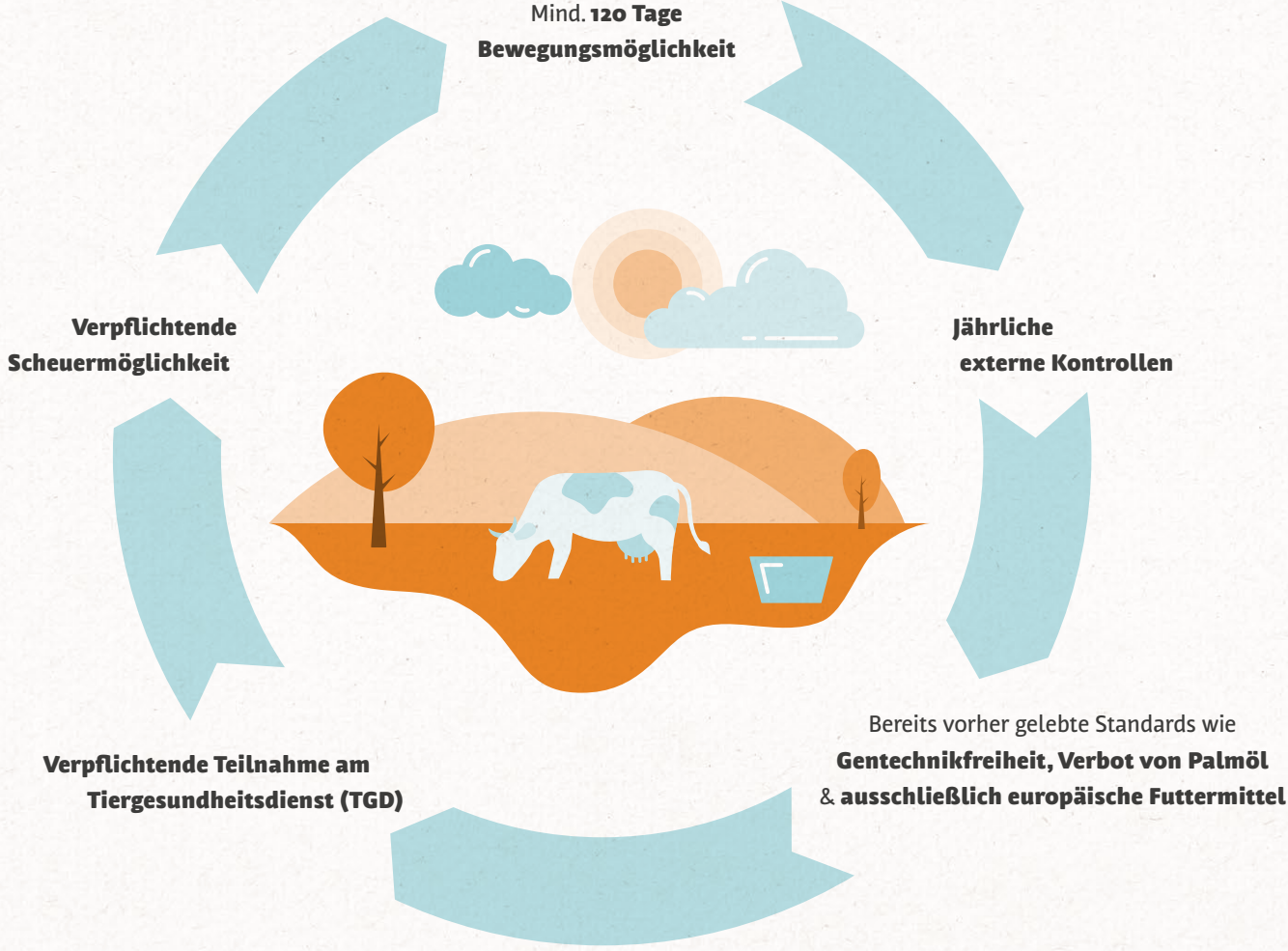


Laufstallhaltung mit ganzjährigem Auslauf oder mindestens 120 Tagen Weidehaltung



Seit der Einführung 2019 wurde das **Bonusmodell laufend weiterentwickelt**. Heute ermöglicht es unseren Lieferbetrieben, durch besonders tierfreundliche Haltungsformen bis zu **4 Cent pro kg Milch zusätzlich** zu erwirtschaften. Die Staffelung erfolgt in vier Stufen – mit Fokus auf die Haltungsform und dem Zugang zu Auslauf im Freien, etwa durch Weidehaltung, Alpung oder Laufhöfe:

Maximalbonus



Als weitere Maßnahme ist für alle Berglandmilch-Milchlieferanten die **Mitgliedschaft beim österreichischen Tiergesundheitsdienst (TGD)** verpflichtend. Gemeinsam werden präventive Maßnahmen zum Erhalt der Tiergesundheit regelmäßig weiterentwickelt.

Der **verantwortungsvolle Umgang mit Antibiotika** ist in einer internen Leitlinie festgeschrieben. Die Gesundheit und Fitness der Kühe hat oberste Priorität, um Krankheiten vorzubeugen und die Entstehung von Antibiotika-Resistenzen zu vermeiden.

Seit **Jänner 2024** ist die Teilnahme aller Lieferbetriebe am **erweiterten AMA-Gütesiegel-Modul „Tierhaltung plus“** verpflichtend – mit folgenden zusätzlichen Maßnahmen



Fütterung

Verantwortungsvoll, naturnah, zukunftsorientiert

Die Fütterung unserer Milchkühe ist nicht nur Grundlage für hochwertige Milch, sondern auch ein zentrales Element nachhaltiger Landwirtschaft. Unsere Bäuerinnen und Bauern setzen dabei konsequent auf das, was die österreichische Kulturlandschaft auszeichnet: saftige Wiesen, kräuterreiche Almflächen und hochwertiges Grünland. Dieses bildet die natürliche Futtergrundlage für unsere Wiederkäuer – und trägt gleichzeitig zur Pflege und Erhaltung der einzigartigen heimischen Landschaft bei.

In vielen Regionen Österreichs – insbesondere im alpinen Raum – wäre keine andere Form der landwirtschaftlichen Nutzung wirtschaftlich und ökologisch sinnvoll. Die Milchwirtschaft nutzt hier Flächen, die für den Ackerbau ungeeignet sind, aber dennoch wertvolle Biomasse liefern. Damit stehen Milchproduktion und menschliche Ernährung nicht in Konkurrenz, sondern ergänzen einander sinnvoll: Kühe veredeln Grünland, das für Menschen nicht essbar ist, in einen hochwertigen Rohstoff – unsere Milch.

Unsere Berglandmilch-Landwirtinnen und -Landwirte übernehmen dabei Verantwortung weit über gesetzliche Standards hinaus. Sie gelten als Vorreiter für eine nachhaltige und naturnahe Fütterung. Dies zeigt sich unter anderem in folgenden Maßnahmen:

Unser Fütterungsversprechen – gelebte Verantwortung:



Kein Einsatz von Glyphosat



Kontrollierte Tiergesundheit

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



Nur echte Vollmilch in der Kälberaufzucht – kein Milchaustauschpulver



100% Gentechnikfreie Produktion



Berglandmilch-Antibiotika Richtlinie



Keine Futtermittel aus Übersee



Kein Palmöl in der Fütterung



Tierwohlbonus

für mehr Bewegungsfreiheit und Maßnahmen über dem gesetzlichen Standard



Alle Berglandmilch-Betriebe entsprechen dem AMA Gütesiegel-Modul „Tierhaltung plus“

Förderung unserer Bauern

Unsere Bäuerinnen und Bauern sind nicht nur LieferantInnen, sondern auch EigentümerInnen der genossenschaftlich organisierten Berglandmilch – das schafft eine enge und partnerschaftliche Zusammenarbeit. Zentrale Ansprechpersonen sind unsere HofberaterInnen, die 2024 insgesamt **knapp 400 Vor-Ort-** und **9.039 telefonische Beratungen** durchgeführt haben.

Für den laufenden Austausch sorgen moderne Kommunikationsmittel wie das Online-Portal **eMilk**, regelmäßige **Informationsveranstaltungen**, die Lieferantenzeitschrift „**Der Schärdinger / Tirol Milch Bauer**“ sowie **Sonderaussendungen und SMS-Dienste**.

Die Aufgaben unserer HofberaterInnen reichen von der **Sicherstellung der Milchversorgung** über die **Qualitätsberatung** bis hin zur **Begleitung von Kundenaudits** – praxisnah, effizient und immer im Sinne einer nachhaltigen, zukunftsfähigen Milchwirtschaft.

> **33.000.000,- €**

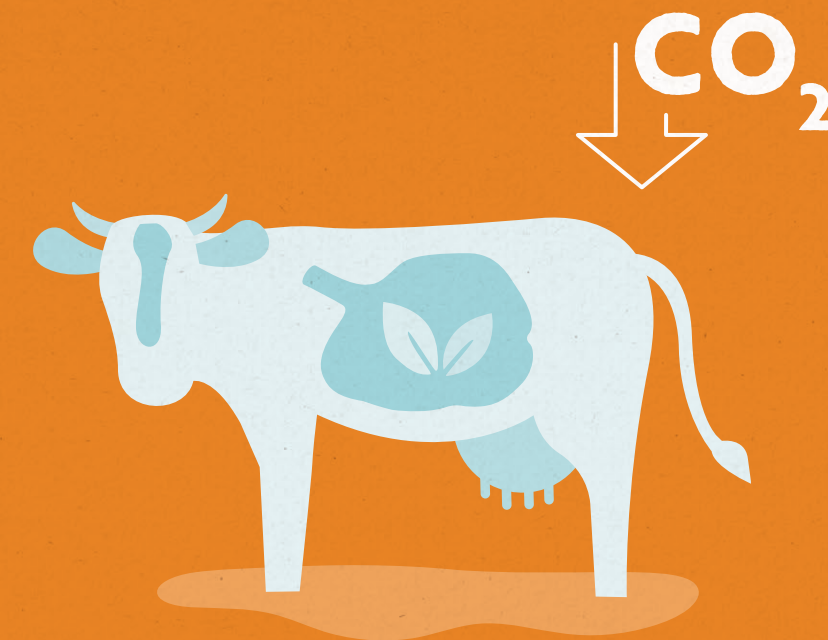
Berglandmilch unterstützt Maßnahmen zur Steigerung des Tierwohls mit individueller Beratung und mit einem Tierwohlbonus in der Höhe von jährlich **mehr als 33 Millionen Euro**.



Fütterungs-Projekt – Pionierarbeit für klimasmarte Milchwirtschaft

Ein wichtiger Schritt in Richtung klimafreundlicher Milchproduktion ist die Reduktion von Methanemissionen direkt am Ursprung – im Kuhmagen. Hier setzt ein innovatives **Berglandmilch Projekt** an: Durch den gezielten Einsatz eines pflanzenbasierten Futtermittelzusatzes wird die Methanbildung im Verdauungstrakt der Rinder reduziert – wissenschaftlich geprüft und ohne negative Auswirkungen auf Tierwohl oder Milchleistung.

Der Futterzusatz Agolin basiert auf einer Kombination ätherischer Öle, die die mikrobielle Fermentation im Pansen beeinflussen. So wird weniger Methan freigesetzt – ein bedeutender Beitrag zur Verringerung von Treibhausgasemissionen in der Landwirtschaft. Die so erzielten CO₂-Einsparungen können als **Zertifikate** angerechnet und über ein entsprechendes System für den Landwirt monetarisiert werden.



Erfolgsbilanz der ersten Pilot-Projektphase

Im Zeitraum von **November 2022 bis Dezember 2023** nahmen **77 Berglandmilch-Landwirte** am Agolin-Projekt teil. Die Ergebnisse sprechen für sich:

- **Es konnten 980 Tonnen CO₂ eingespart werden**, was **980 Zertifikaten** entspricht
- Davon wurden 2022 **88 Zertifikate** und 2023 **892 Zertifikate ausgewiesen**

Dieses Ergebnis unterstreicht die Wirksamkeit und das Potenzial pflanzenbasierter Methanreduktion in der tierischen Produktion – ein weiterer Baustein in unserem Klimaschutzengagement entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Digitalisierung Neues Tool für einfache Dateneingabe

Ab **Ende 2025** wird ein vereinfachtes, nutzerfreundliches Tool zur **Erfassung und Abwicklung der CO₂-Daten** bereitstehen. Damit schaffen wir die Grundlage für eine möglichst einfache Teilnahme und transparente Abwicklung – ein weiterer Schritt zur Digitalisierung im Dienste der Nachhaltigkeit.

Zukunftsprodukt Neue Futtermischung mit höherem Agolin-Gehalt

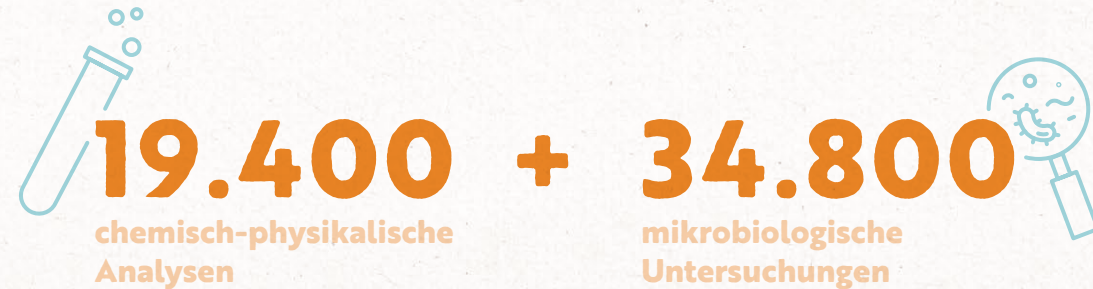
In Zusammenarbeit mit dem Tochterunternehmen BHG wird künftig eine **neue Futtermischung** erhältlich sein. Mit dieser neuen Mischung möchten wir die Anwendung weiter vereinfachen und zusätzliche Betriebe zur Teilnahme motivieren – für mehr Wirkung, mehr Einsparung und mehr Klimaschutz in der Milchviehhaltung.

Unser Qualitätsanspruch – geprüft, gesichert, nachvollziehbar **Nur die beste Milch wird veredelt**

Milch ist eines der wertvollsten und facettenreichsten Lebensmittel. Als Berglandmilch sehen wir es als unsere Verantwortung, diesen Rohstoff mit höchster Sorgfalt zu verarbeiten – und unseren Kundinnen und Kunden daraus ein vielfältiges, hochwertiges Produktsortiment anzubieten. Unser Anspruch: **ein diversifiziertes Portfolio mit Premium- und Spezialprodukten**, das sowohl strenge Qualitätsvorgaben erfüllt als auch individuelle Kundenwünsche berücksichtigt. Ob Standardsortiment oder Spezialanfertigung – wir garantieren maßgeschneiderte Umsetzung und höchste Produktsicherheit.

Qualität von der Rohmilch bis zur Auslieferung

Unsere gesamte Wertschöpfungskette ist auf Qualität ausgerichtet. Von der Milchgewinnung über die Verarbeitung bis zur Logistik sorgen **engmaschige Kontrollen** an allen Stufen für Sicherheit und Transparenz. Knapp **60 MitarbeiterInnen** arbeiten in unseren **internen Laboren an allen Standorten**, unterstützt von modernster Technik – **Tag und Nacht**. Wöchentlich werden dort:



durchgeführt. Jede einzelne Produktcharge durchläuft umfassende **mikrobiologische, physikalische und chemische Tests** – ein Beleg für unsere systematische und prozessorientierte Qualitätssicherung.



Zusätzliche Sicherheit durch externe Prüfungen

Milch- und Molkereiprodukte zählen zu den **am besten kontrollierten Lebensmitteln** überhaupt. Neben internen Prüfungen spielen auch **Analysen durch akkreditierte externe Labore** eine zentrale Rolle: Produkte werden **sensorisch, deklaratorisch, visuell und mikrobiologisch** beurteilt. Hinzu kommen **unangekündigte Produkttests und Einsendungen durch KundInnen und Partner** – ein zusätzlicher Garant für Transparenz und Verlässlichkeit.

An rund **150 Tagen im Jahr** empfangen wir externe Prüfinstitutionen zu **Audits und Zertifizierungen** – ein klares Zeichen für gelebte Offenheit und Kontrollsicherheit.



Frühwarnsystem gegen Listerien – technologischer Vorsprung

In Kooperation mit der **Veterinärmedizinischen Universität Wien** und dem Christian-Doppler-Institut wurde ein **modernes Listerienmonitoring** mit integriertem **Frühwarnsystem** entwickelt. Dank PCR-basierten Schnelltests in unseren eigenen Labors an allen Standorten können Produkt- und Umfeldproben innerhalb von **30 Stunden analysiert** werden – ein klares Plus an Schnelligkeit und Sicherheit im Vergleich zu externen Prüfmodellen.



Zertifizierungen

Sondermilchprogramme Vielfalt durch Differenzierung

Die **Veredelung und Vermarktung unterschiedlichster Milchqualitäten** ist eine zentrale Stärke der Berglandmilch. In einem Land mit vielfältiger Topografie bieten wir **maßgeschneiderte Programme für unsere Eigentümerbetriebe**, um individuelle betriebliche Rahmenbedingungen optimal zu berücksichtigen.

Insgesamt werden **17 verschiedene Milchsorten** getrennt gesammelt und verarbeitet. Darunter sind:

- **Bio- und Heumilch**
- **Almmilch, Bergbauernmilch**
- **Milch aus spezifischen Regionen oder mit besonderen Haltungsformen**
- **Gentechnikfreie Premiummilch**

Diese Qualitäten werden in **Sonderprojekten** gezielt vermarktet – mit **Qualitätsaufschlägen für unsere Bäuerinnen und Bauern** als Anerkennung ihres besonderen Engagements.

Biomilchsorten im Überblick

Berglandmilch beliefert unterschiedliche Biomarken und Programme – jedes mit seinen spezifischen Anforderungen und Herkunftsregionen:

- **EU-Bio-Standard**
- **Zurück zum Ursprung**
 - **Klassik:** Steirisches Bergland, Mühlviertel, Waldviertel, Ötscherland (das sind die Regionen, wo die Klassik Zurück zum Ursprung Milch herkommt)
 - **Heumilch:** Mühlviertel, Kitzbüheler Alpen
- **Ja! Natürlich (Silberstandard)**
- **Naturland**



Darüber hinaus erfüllen wir **weitere internationale und spezialisierte Standards:**

- **Fairtrade**
Für Produkte, die auf sozialen und fairen Handelsbedingungen basieren
- **V-Label**
Für vegetarische bzw. vegane Produktlinien
- **ARGE Gentechnikfrei**
Zertifizierte gentechnikfreie Produktion gemäß österreichischem Standard
- **VLOG („Ohne Gentechnik“ Deutschland)**
Nach deutschem Standard für gentechnikfreie Lebensmittelproduktion

Diese Programme erweitern unser Qualitätsportfolio und ermöglichen maßgeschneiderte Produktangebote für unterschiedlichste Marktanforderungen – national wie international.

Milch in Halal- und Koscher-Qualität

Für unsere Exportkunden – insbesondere im Nahen und Mittleren Osten – verarbeiten wir auch **Milchprodukte nach Halal- und Koscher-Standards**. Diese werden regelmäßig von **externen Zertifizierungsstellen** kontrolliert. Die Einhaltung der jeweiligen religiösen Vorschriften ist durch **entsprechende Siegel** gekennzeichnet:



Zurück zum Ursprung Kitzbüheler Bergbauern Heumilch

Unsere frische BIO-Heumilch stammt ausschließlich von österreichischen Bauernhöfen von den Kitzbüheler Alpen.

Tradition und Herkunft g.U. und g.t.S. Produkte

Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist die Herstellung **geschützter Spezialitäten:**

- **g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung**
Alle Herstellungsschritte erfolgen in einer definierten Herkunftsregion.
- **g.t.S. – Garantiert traditionelle Spezialität**
Die Produkte werden nach **traditionellem Verfahren oder mit traditionellen Rohstoffen** hergestellt.

Diese Bezeichnungen sind europaweit anerkannt und durch **entsprechende EU-Siegel** gekennzeichnet:



Tirol Milch Tiroler Bergkäse g.U.

Unser Tiroler Bergkäse g.U. steht für höchste Qualität und authentischen Geschmack – ein Stück Tirol, das Tradition und Nachhaltigkeit vereint.



Unser Qualitätsversprechen ist so vielfältig wie unsere Milch – und stets verbunden mit Kontrolle, Transparenz und Verantwortung. Von der Weide bis ins Regal achten wir auf jedes Detail. Und genau deshalb zählen unsere Produkte zu den besten ihrer Art – in Österreich und weit darüber hinaus.



Lebensmittel- sicherheit nachhaltig sicher bleiben

Die Sicherheit unserer Produkte hat oberste Priorität. Dafür betreiben wir ein umfassendes **Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem**, das alle Stufen der Wertschöpfungskette umfasst – von der Rohmilch über die Verarbeitung bis zur Auslieferung. Es wird laufend überprüft, bewertet und weiterentwickelt.

Ein zentrales Element ist die **Zertifizierung nach dem internationalen Standard IFS Food (International Featured Standard – Food)**. Dieser Standard bewertet nicht nur Produktsicherheit und Hygiene, sondern auch Rückverfolgbarkeit, Risikomanagement und betriebliche Prozesse.

Um in Krisensituationen rasch und wirksam reagieren zu können, existieren klar definierte **Verfahrensanweisungen und Notfallabläufe**, ergänzt durch einen **Bereitschaftsdienst im Qualitätsmanagement** außerhalb der Bürozeiten. So können potenzielle Risiken frühzeitig erkannt und negative Auswirkungen minimiert oder ganz verhindert werden.



Auszeichnungen & Awards – unsere Qualität vielfach prämiiert

Die hohe Qualität unserer Produkte zeigt sich nicht nur in täglichen Kontrollen und zertifizierten Prozessen, sondern auch in zahlreichen nationalen und internationalen **Auszeichnungen**. Ob durch ExpertInnenjürs, Handelsanalysen oder KonsumentInnenbefragungen – **Produkte von Berglandmilch** überzeugen auf ganzer Linie.

Umweltmanagement-Zertifizierung nach ISO 14001
Als wichtiger Meilenstein in unserem Bestreben, Umwelt- und Klimaschutz ganzheitlich in unser Unternehmenshandeln zu integrieren, implementieren wir die international anerkannte **Umweltmanagementnorm ISO 14001**. Diese Zertifizierung bildet den Rahmen für ein systematisches und überprüfbares Umweltmanagementsystem, das laufend verbessert wird.

Zunächst wird die Einführung **zentral** für Berglandmilch erfolgen – mit dem Ziel, **nach und nach alle Produktionsstandorte** in den Zertifizierungsprozess zu integrieren. Die ISO 14001 verpflichtet uns zur systematischen Erfassung aller relevanten Umweltaspekte – von Energie- und Ressourcenverbrauch über Emissionen bis hin zu Abfällen – und zur Ableitung konkreter Ziele und Maßnahmen zur kontinuierlichen Verbesserung unserer Umweltleistung.

Durch diese freiwillige Selbstverpflichtung unterstreichen wir unseren Anspruch, ökologisch verantwortlich zu wirtschaften und Transparenz gegenüber unseren Stakeholdern sicherzustellen. Die ISO-Zertifizierung bildet somit einen zentralen Baustein unseres Nachhaltigkeitsmanagements – und stärkt das Vertrauen in unsere tägliche Arbeit.



Käsekaiser 2025
Sechs kaiserliche Auszeichnungen für Schärddinger

Beim renommierten **AMA Käsekaiser**, dem wichtigsten Preis für österreichische Käsespezialitäten, konnten wir uns erneut erfolgreich durchsetzen:
Gleich sechs Käse aus dem Haus Schärddinger wurden 2025 prämiert – ein eindrucksvoller Beleg für unser Handwerk, unsere sensorische Spitzenqualität und unsere nachhaltige Produktionsweise.

Ein herausragendes Beispiel:
Der **Schärddinger Bergbaron** wurde bereits zum **13. Mal** in der Kategorie Schnittkäse mild-fein mit dem Käsekaiser ausgezeichnet – ein Rekord, der einzigartig ist. Hergestellt in Feldkirchen bei Mattighofen, überzeugt der Bergbaron durch seinen runden Geschmack, die strohgelbe Farbe, die fein-milchige Note und natürlich: 100 % gentechnikfreie österreichische Milch.

„Der AMA Käsekaiser ist wahrlich der Oscar in der Käsewelt.“

Josef Braunshofer, Geschäftsführer der Berglandmilch



Schärddinger Bergbaron
Unser Bergbaron wurde bereits so oft mit dem Käsekaiser ausgezeichnet, wie noch kein Käse vor ihm.



World Cheese Awards 2024/25
internationale Erfolge in Portugal

Auch auf globaler Bühne wurden wir ausgezeichnet: Bei den **World Cheese Awards 2024/25** in Viseu (Portugal) traten über **4.700 Käsesorten aus 47 Ländern** an – beurteilt von einer Jury aus international anerkannten KäseexpertInnen.
Schärddinger und Tirol Milch konnten dabei mehrere Medaillen gewinnen und Österreich international als Käseland von Weltrang positionieren.

Die Auszeichnungen bestätigen unsere handwerkliche Kompetenz und die internationale Wettbewerbsfähigkeit unserer Produkte.



Markttest 2025
Schärddinger ist Gesamtsieger im Bereich Käse

Auch am heimischen Markt bestätigen KonsumentInnen regelmäßig die Qualität unserer Marken. Beim **Markttest 2025** wurde **Schärddinger zum Gesamtsieger im Bereich Käse** gekürt – ein Ergebnis, das auf Vertrauen, Markenbindung und sensorischer Begeisterung beruht.

Diese Auszeichnung ist nicht nur ein Erfolg für unsere Produkte, sondern auch eine Bestätigung der engen Zusammenarbeit mit Handelspartnern und KonsumentInnen.



Verantwortung für unsere Produkte

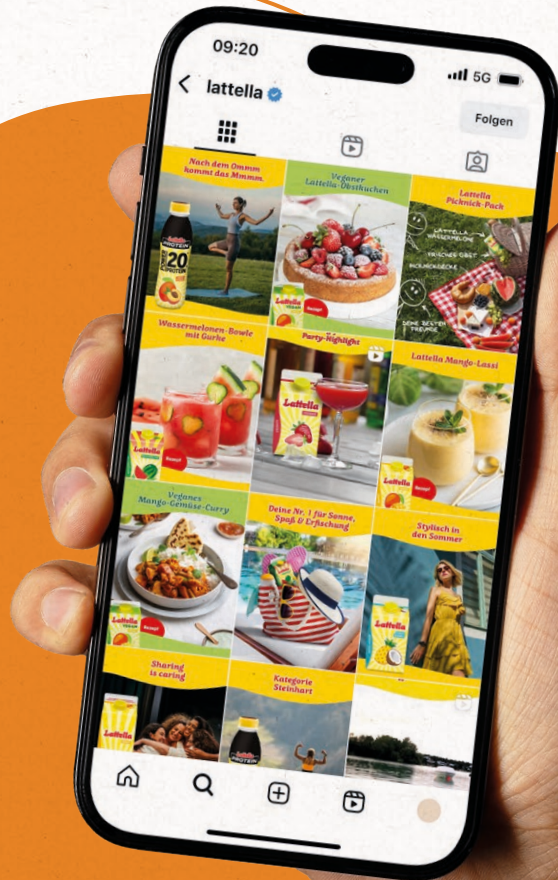
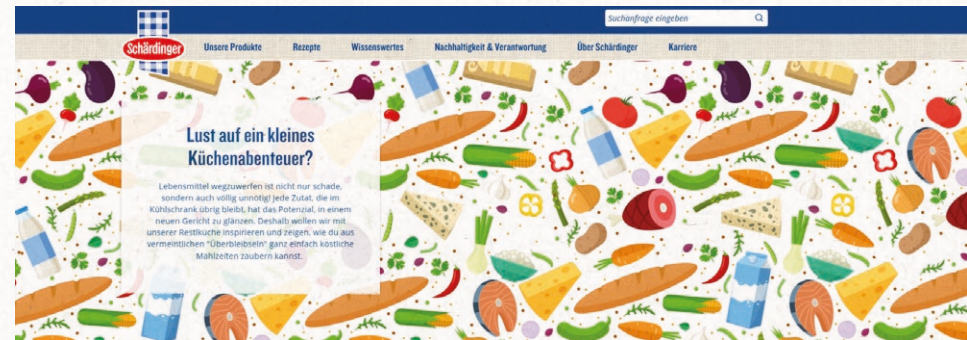
Als Berglandmilch tragen wir Verantwortung – für die Herkunft unserer Rohstoffe, für die Gesundheit unserer KonsumentInnen und für den achtsamen Umgang mit Ressourcen. Diese Verantwortung beginnt bei der Auswahl der Zutaten und reicht bis zur aktiven Bewusstseinsbildung im Alltag.

Gesunde Ernährung – verantwortungsvoll veredelt

Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung zeigt sich auch in der bewussten Reduktion von Zucker bei der Produktentwicklung. Dabei setzen wir nicht auf künstliche Süßstoffe, sondern auf eine maßvolle Verwendung von regionalem Zucker. Unser Ziel ist es, ehrliche Produkte zu schaffen, die schmecken – ohne übermäßige Süße oder irreführende Ersatzstoffe.

Frisch gekocht schmeckt besser – Inspiration zum Selbermachen

Doch wir wollen mehr als nur Lebensmittel produzieren – wir wollen inspirieren. Deshalb unterstützen wir KonsumentInnen dabei, unsere Produkte auch im Alltag genussvoll und bewusst einzusetzen. Ob durch eigene Rezeptheft, Kochbücher oder alltagstaugliche Ideen auf unseren Websites und Social-Media-Kanälen – wir zeigen, wie aus hochwertigen Zutaten schmackhafte, nachhaltige Gerichte entstehen.



Achtsamer Umgang mit Lebensmitteln – gegen Verschwendung

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf dem achtsamen Umgang mit Lebensmitteln. Da etwa zehn Prozent der Lebensmittelverschwendung in der EU auf Missverständnisse rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum zurückzuführen sind, setzen wir ein klares Zeichen: Mit der Teilnahme an der Kampagne „Oft länger gut“ von Too Good To Go und dem Logo auf vielen unserer Produkte ermutigen wir KonsumentInnen, sich auf ihre Sinne zu verlassen und einwandfreie Produkte nicht voreilig zu entsorgen. Darüber hinaus kooperieren wir mit österreichischen Sozialmärkten und der Österreich Tafel, um nicht mehr verkäufliche, aber noch genussfähige Produkte sinnvoll weiterzugeben.

Demnächst neu hinzu kommt ist die **Schäringer Restklüche**: Denn Lebensmittel wegzufwerfen ist nicht nur schade, sondern auch völlig unnötig. Jede Zutat, die im Kühlschrank übrig bleibt, hat das Potenzial, in einem neuen Gericht zu glänzen. Deshalb wollen wir mit unseren Restklüchen inspirieren und zeigen, wie du aus vermeintlichen "Überbleibseln" ganz einfach köstliche Mahlzeiten zaubern kannst.

Ob mit klaren Kennzeichnungen, Partnerschaften gegen Lebensmittelverschwendung oder kreativen Impulsen zur Resteverwertung – unser Ziel ist es, **Bewusstsein zu schaffen und Ressourcen zu schonen**.



Bio, vegetarisch & vegan vielfältig und zukunftsgerichtet

Mit einer Verarbeitung von rund 160 Millionen Liter Bio-Milch sind wir der **größte Verarbeiter von Bio-Milch in Österreich** und bieten eine breite Palette an Produkten, die ökologischen, regionalen und ernährungsphysiologischen Ansprüchen gerecht werden. Dazu gehören **Bio-Produkte** mit höchster Herkunfts- und Qualitätsgarantie und **vegetarische und vegane Ergänzungen unseres Sortiments**, die sorgsam entwickelt wurden und klar gekennzeichnet sind.

Knapp **2 %** unseres gesamten **Produktportfolios** sind **vegane Produkte**.

Beispiele aus unserem Sortiment:

- Der **Schärdinger Haferdrink**, auch in der **Glasflasche** erhältlich, wird aus **100 % österreichischem Hafer aus dem niederösterreichischen Waldviertel** hergestellt – direkt von Berglandmilch-LandwirtInnen.
- Der **Schärdinger Bio-Hummus** basiert auf **österreichischen Kichererbsen**, die ebenfalls zu 100 % heimischer Herkunft sind – ein weiterer Beitrag zu regionaler Wertschöpfung und kurzen Lieferketten.



Schärdinger Bergbauern Range

Die Mehrweg-Pfandgläser für Milch, Sauerrahm, Naturjoghurt und Fruchtojoghurt werden immer wieder neu befüllt und ermöglichen so umweltfreundlichen Genuss, der auch dem Gewissen schmeckt.



Mehrwegglas: die nachhaltigste Verpackungsform

Ein wesentlicher Schwerpunkt liegt auf der **Wiedereinführung der Mehrwegglasflasche**. Diese kommt inzwischen nicht nur bei **Trinkmilch**, sondern auch bei **Frucht- und Naturjoghurts** zum Einsatz. Glas ist ein **inertes Material**, das heißt: Es geht **keine Wechselwirkung mit dem Produkt** ein – der natürliche Geschmack bleibt vollständig erhalten. Gleichzeitig haben wir uns für die **nachhaltigste Form** der Glasverpackung entschieden: das **Mehrweggebinde**. Mit **drei Abfüllstandorten in Österreich** halten wir die Transportwege bewusst kurz – **maximal 200 km**. Dadurch ist das Glasgebinde **nachweislich die ressourcenschonendste Verpackungslösung**. Eine **Glasflasche durchläuft bis zu 15**

Umweltfreundliche Verpackungslösungen nachhaltig geschützt

Nachhaltiges Handeln hört bei Berglandmilch nicht beim Produkt auf – es setzt sich konsequent auch in der Verpackung fort. Unsere Verpackungslösungen sind so konzipiert, dass sie höchste Produktsicherheit und Qualität gewährleisten, gleichzeitig aber ressourcenschonend, recyclingfähig und plastikreduziert sind.

Umläufe und ersetzt damit ebenso viele Einwegverpackungen. Die **hohe Rücklaufquote von über 90 %** zeigt, dass auch unsere KonsumentInnen diesen Weg aktiv mittragen.

Weniger ist mehr: Materialeinsparung als Grundprinzip

Neben der Wahl nachhaltiger Materialien ist uns die **Vermeidung und Reduktion von Verpackungsmaterial** ein zentrales Anliegen. Durch **technologische Weiterentwicklungen** konnten wir bei unseren **Käsestück-Verpackungen jährlich bis zu 26 Tonnen Kunststoff einsparen** – ohne Einbußen bei Qualität oder Produktschutz. Ein weiteres Beispiel ist der Kartonmantelbecher, der durch einen **dünnwandigen Kunststoff-Innenbecher** mit stabili-

sierender **Kartonhülle** überzeugt. Die beiden Bestandteile lassen sich **leicht voneinander trennen** und getrennt entsorgen – ein klarer Beitrag zur Kreislaufwirtschaft. So sparen wir **jährlich rund 275 Tonnen Kunststoff** ein. Doch wir denken weiter: Die nächste Generation dieser Becher wird sich bereits **automatisch im Abfallaufbereitungsprozess trennen** – ganz ohne Zutun der Verbraucher. Das führt zu einer **Recyclingquote von über 90 %**.

Unser Anspruch ist klar: Wir verbinden Produktschutz mit Umweltverantwortung – durch Verpackungen, die **funktional, recycelbar und zukunftsfähig** sind. Verpackungen von Berglandmilch leisten damit einen aktiven Beitrag zur nachhaltigen Lebensmittelwirtschaft.



Unser Einsatz für Klima- und Umweltschutz

- 50** Verantwortung für heute und morgen
- 54** Nachhaltige Energieversorgung
- 56** CO₂ Reduktionsmaßnahmen auf den Höfen



Verantwortung für heute und morgen Umwelt- und Klimaschutz

Als Berglandmilch tragen wir Verantwortung – für die Umwelt, für kommende Generationen und für die Regionen, in denen wir tätig sind. Wir betrachten Klimaschutz nicht als Einzelmaßnahme, sondern als Querschnittsthema, das unsere gesamte Wertschöpfungskette durchdringt. Wir arbeiten kontinuierlich daran, unseren ökologischen Fußabdruck zu verringern und nachhaltige Lösungen zu etablieren.

Treibhausgas - Emissionsbilanz

Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden

Zur systematischen Erfassung und Bewertung unserer klimawirksamen Emissionen erstellen wir eine umfassende Emissionsbilanz. Hierbei wurden alle standortspezifischen Emissionen, wie auch Emissionen aller Berglandmilch-Tochterunternehmen berücksichtigt. Dabei orientieren wir uns am international anerkannten **Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol)**. Dieses Modell teilt Treibhausgasemissionen in drei Kategorien, sogenannte Scopes, ein, um so die Bereiche mit dem größten Verbesserungspotenzial aufzuzeigen. Gemäß GHG Protocol müssen Scope 1 und Scope 2 Emissionen verpflichtend bilanziert werden.

Scope 3 Emissionen sind 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. Die Methodik wurde durch ein unabhängiges Fachinstitut validiert und bildet die Grundlage für unser aktives Klimamanagement.

Scope 1

Direkte Emissionen, die innerhalb unseres Unternehmens entstehen oder ihren Ursprung in einer direkten Tätigkeit haben. Sie können daher selbst verantwortet und kontrolliert werden. Dazu zählen etwa Emissionen aus Heizkesseln oder firmeneigenen Fahrzeugen. Die Scope 1 Emissionen im Jahr 2024 betrugen in Summe **27.637,11 t CO₂e**. Damit sind **1,56 %** unserer Gesamtemissionen auf Scope 1 zurückzuführen.

Scope 2

Indirekte Emissionen aus der Nutzung zugekaufter Energie (z. B. Strom, Fernwärme). Nachdem alle Molkerei-Standorte bereits auf 100% Grünstrom umgestiegen sind, entfallen die Scope 2 Emissionen, die sich in Summe auf **708,67 t CO₂e** belaufen und damit lediglich **0,04 %** unserer Gesamtemissionen ausmachen, zur Gänze auf den Zukauf von Strom des Berglandmilch-Tochterunternehmens Frulika.

Scope 3

Alle weiteren indirekten Emissionen entlang der Wertschöpfungskette, sprich die nicht im Betrieb selbst entstehen – von der Rohstoffproduktion über Transport, Verpackung, Landwirtschaft bis hin zur Entsorgung werden in Scope 3 zusammengefasst. Obwohl die Berechnung von Scope 3 Emissionen 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 energiebezogene Emissionen
- Transporte und Verteilung
- Abfallaufkommen im Unternehmen
- Geschäftsreisen und Hotelübernachtungen
- Pendeln und Homeoffice der Arbeitnehmenden
- Nachgelagerte Transporte und Verteilung
- Verarbeitung verkaufter Produkte
- Entsorgung verkaufter Produkte

Diese klare Transparenz ermöglicht es uns, gezielt in den Bereichen mit dem größten Emissionspotenzial anzusetzen.



Ursprung unserer Emissionen

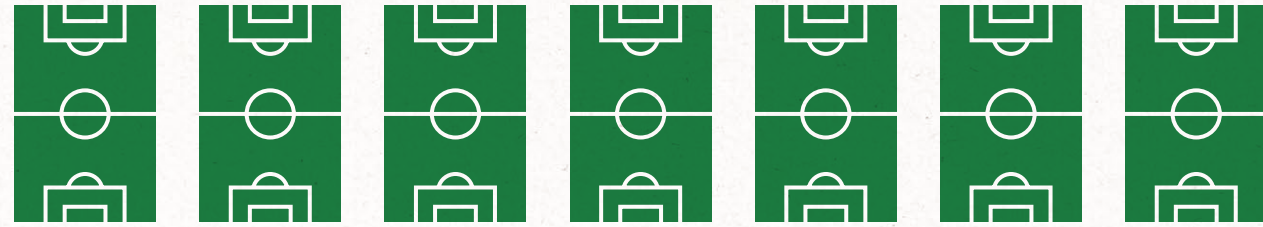


Zuordnung	Emissionen nach Kategorien	(t CO ₂ e)	%-Anteil
Scope 1	1.1 Stationäre Verbrennung	24.817,46	1,40%
	1.2 Mobile Verbrennung	2.099,90	0,12%
	1.3 Flüchtige Emissionen (Kältemittel)	719,76	0,04%
	1.4 Prozessemissionen	nicht relevant	
	Summe	27.637,11	1,56%
Scope 2	Strom	650,64	0,04%
	Fernwärme / Fernkälte / Dampf	58,03	0,00%
	Summe	708,67	0,04%
Scope 3	Vorgelagerte Scope 3 Emissionen		
	3.1 Eingekaufte Güter und Dienstleistungen	1.552.802,32	87,85%
	3.2 Kapitalgüter	15.699,90	0,89%
	3.3 Vorgelagerte energiebezogene Emissionen	6.828,12	0,39%
	3.4 Transport und Verteilung (vorgelagert)	57.044,95	3,23%
	3.5 Abfallaufkommen im Unternehmen	2.241,05	0,13%
	3.6 Geschäftsreisen und Hotelübernachtungen	29,59	0,00%
	3.7 Pendeln und Homeoffice der Arbeitnehmenden	2.010,72	0,11%
	3.8 Angemietete/ geleaste Sachanlagen	nicht relevant	
	Nachgelagerte Scope 3 Emissionen		
	3.9 Transport und Verteilung (nachgelagert)	13.410,30	0,76%
	3.10 Verarbeitung verkaufter Produkte	24.774,76	1,33%
	3.11 Nutzung verkaufter Produkte	nicht erfasst	
	3.12 Entsorgung verkaufter Produkte	64.469,86	3,65%
	3.13 Vermietete/ verleaste Sachanlagen	nicht relevant	
	3.14 Franchise	nicht relevant	
	3.15 Investitionen	nicht relevant	
	Summe	1.739.311,57	98,40%
Gesamtsumme		1.767.657,35	100%

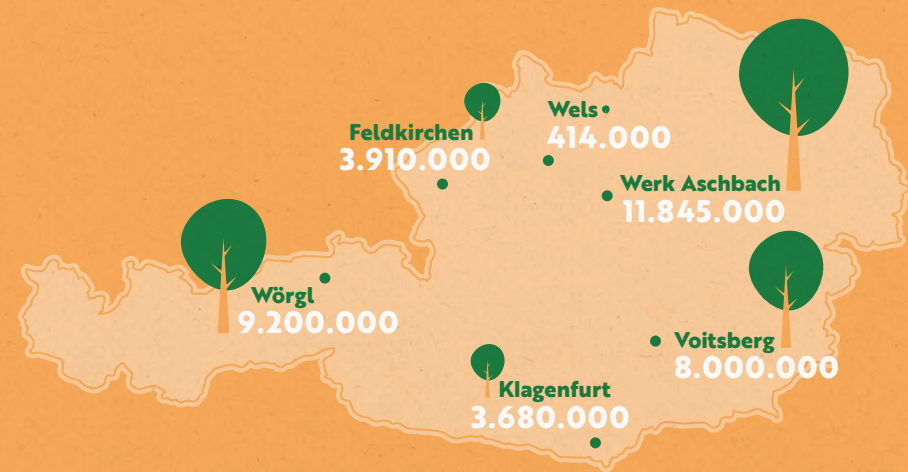


Nachhaltige Energieversorgung CO₂-Reduktion in der Produktion

In Scope 1 und 2 liegt unser Fokus auf der **konsequenten Dekarbonisierung der Energieversorgung**. Bereits seit 2013 beziehen alle unsere österreichischen Standorte **ausschließlich Strom aus erneuerbaren Energiequellen**. Darüber hinaus investieren wir massiv in eigene Energieerzeugung: Unsere installierte **Photovoltaik-Fläche von 29.829 m²** erreicht eine Leistung von **5.356 kWp** – ein bedeutender Beitrag zur Eigenstromproduktion.



Photovoltaik-Fläche von 29.829 m²



Noch größer ist der Hebel bei der Wärmeerzeugung

An allen unserer Werksstandorte haben wir nachhaltige Energielösungen realisiert. Allein durch die Umstellung auf **regionale Biomasse** konnten folgende CO₂-Einsparungen erzielt werden:

- **Wörgl:** 9.200.000 kg
- **Feldkirchen:** 3.910.000 kg
- **Wels:** 414.000 kg
- **Aschbach:** 11.845.000 kg
- **Klagenfurt:** 3.680.000 kg
- **Voitsberg:** 8.000.000 kg

In Summe ergibt das eine jährliche Einsparung von **über 37 Millionen Kilogramm CO₂**.

Besonders hervorzuheben ist, dass in unseren Biomasse-Heizwerken **ausschließlich Hackschnitzel aus regionaler Forstwirtschaft** eingesetzt werden. In der Regel sind es unsere Milchlieferanten, die auch Hackschnitzel an unsere Heizwerke liefern. So schaffen wir **regionale Wertschöpfung** und schließen zugleich den Kreislauf innerhalb unserer Genossenschaft.

In der Molkerei **Feldkirchen** versorgt die **Abwärme des Biomasse-Heizwerks** die **Wärmerückgewinnungssysteme (WRG-Systeme)** zur Hallenheizung, Warmwasserbereitung und für Reinigungsprozesse.

Die größte Molkerei Österreichs am Standort **Aschbach** wird vollständig mit Biomasse und Biogas betrieben. Auch hier wird die Abwärme des 8 MW starken Biomasse-Heizwerks für Wärmerückgewinnungssysteme verwendet. Die bisher ungenutzte Wärme aus den Produktionsbereichen kann nun an verschiedene Verbraucher verteilt werden, wodurch jährlich 1.290 Tonnen an CO₂ eingespart werden. Zusätzlich werden durch die eigene **Biogasanlage** bis zu 30 % des Wärmebedarfs gedeckt. Die über das Nachbarunternehmen eingekoppelte Fermentationsabwärme steigert die Effizienz des Systems weiter.

In der Spezialitätenkäserei in **Voitsberg** wird die Effizienz durch einen **200 m³ Wärmerückgewinnungs-Tank** und ein **Eiswassersilo mit 6.600 kWh Energieinhalt** weiter gesteigert – für eine **bedarfsgerechte Wärmenutzung** rund um die Uhr. Auch in Voitsberg sorgt seit 2025 ein Biomasse-Heizwerk für die Wärmeenergieversorgung.

Nicht immer kann Abwärme innerhalb des Unternehmens wirtschaftlich sinnvoll genutzt werden. Hierbei setzt man bei der Tirol Milch in **Wörgl** auf eine Kooperation mit den Stadtwerken Wörgl. 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. Ebenso wurde gemeinsam mit der Tiroler Wasserkraft AG (TIWAG) der Stromverbrauch am Standort Wörgl optimiert, indem der Verbrauch in emissionsarme und günstige Zeiten verlegt und dadurch der **Stromeinsatz wesentlich effizienter** gestaltet werden kann.

Ayran

Durch die gezielte Reduktion des Materialeinsatzes beim Ayran Becher konnte ca. 26% Material eingespart und dadurch das Gewicht deutlich reduziert werden.



An den Käserei-Standorten **Voitsberg, Feldkirchen bei Mattighofen und Wörgl** wurde zusätzlich in moderne **Industriereifecontainer** investiert, die die **Reifung und den Transport von Euroblock-Käse ohne Karton-Umverpackung und ohne Folienwicklung** ermöglichen. Dadurch wird eine massive Einsparung an Verpackungsmaterial erzielt: Die jährliche Menge an **Kartonverpackung sinkt von 62.713 auf rund 4.450 kg**, jene an **Wickelfolie von 1.356 auf 96 kg**. Damit wird eine **Verpackungsreduktion um rund 93 %** erreicht, was einer absoluten Einsparung von etwa **59,5 Tonnen pro Jahr** entspricht.

CO₂ Reduktionsmaßnahmen auf den Höfen Klimaschutz durch Zusammenarbeit

Da rund 98,5 % unserer Emissionen auf Scope 3 entfallen, liegt ein wesentlicher Schwerpunkt unserer Emissionsreduktions-Maßnahmen auf der vor- und nachgelagerten Lieferkette, insbesondere auf den landwirtschaftlichen Betrieben. Sie sind der wichtigste Teil der Berglandmilch-Klimaschutzstrategie. Denn einerseits sind die Betriebe direkt vom Klimawandel und dessen Auswirkungen betroffen und doch sind sie 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:



Tierwohlbonus

Unser vierstufiges Bonusmodell belohnt Betriebe, die Maßnahmen über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus umsetzen – etwa durch mehr Bewegungsfreiheit, Weidehaltung oder Laufhöfe. Diese Haltungsformen fördern die Tiergesundheit, verringern den Stress der Tiere und wirken sich positiv auf die Emissionsintensität je Liter Milch aus. Zusätzlich werden diese Leistungen auch finanziell durch höhere Auszahlungspreise honoriert.



Keine Futtermittel aus Übersee

Durch die Beschränkung auf europäische Futtermittel werden lange Transportwege vermieden und die damit verbundenen Emissionen vermieden. Zudem entfällt die indirekte Beteiligung an Landumwandlung in Südamerika, wie etwa bei Sojaimporten. In Österreich findet die Milchviehhaltung fast ausschließlich im Berg- und Grünlandgebiet statt. Vor allem dort sind Wiederkäuer wichtig, da diese für den Menschen nicht nutzbare Biomasse (Gras) in für uns verwertbare Nährstoffe und Energie umwandeln. Darüber hinaus sorgt diese naturnahe Form der Fütterung auch dafür, dass die für den Tourismus so wichtige Kulturlandschaft erhalten bleibt.



Kein Glyphosat

Der Verzicht auf dieses Herbizid trägt nicht nur zum Schutz der Biodiversität bei, sondern auch zur Reduktion indirekter Vorkettenemissionen.



Berglandmilch-Antibiotika-Richtlinie

Ein verantwortungsvoller Umgang mit Antibiotika reduziert die Bildung resistenter Keime und fördert robuste Tiere mit höherer Lebensqualität und geringerer Umweltbelastung.



Einsatz von Futtermittel, die der Kuh und der Umwelt guttun

Durch den Zusatz von Agolin – einer natürlichen Mischung ätherischer Öle – wird die Bildung von Methan, einem besonders klimaschädlichen Gas, im Verdauungstrakt der Rinder reduziert.



Verzicht auf Palmöl

Die Produktion von Palmöl ist weltweit einer der größten Treiber für Regenwaldabholzung und Biodiversitätsverlust. Durch den kompletten Ausschluss von Palmöl in der Fütterung und hier vor allem in den sogenannten „Milchaustauschern“ entfallen erhebliche Scope-3-Emissionen aus Landnutzungsänderung.



Tierwohl und Tiergesundheit

Alle unsere MilchlieferantInnen nehmen am **AMA-Gütesiegel-Modul „Tierhaltung Plus“** teil. Gesunde, stressfrei gehaltene Tiere führen nachweislich zu einer besseren Futterverwertung und damit geringeren Emissionen pro Liter Milch.



Nur echte Vollmilch in der Kälberaufzucht

Der vollständige Verzicht auf Milchaustauscher zugunsten echter Vollmilch trägt zur natürlichen Entwicklung der Jungtiere bei und reduziert zusätzlich den Ressourcen- und Energieeinsatz in der Herstellung von Austauschfuttermitteln.



Kontrollierte Tiergesundheit

Die verpflichtende Mitgliedschaft beim Tiergesundheitsdienst (TGD) sowie die Teilnahme am Programm „Kontrollierte Tiergesundheit“ ermöglichen gezielte Vorsorge- und Managementmaßnahmen. Diese wirken sich nicht nur positiv auf das Tierwohl aus, sondern verbessern die Futterverwertung und senken so indirekt die klimarelevanten Emissionen.



100 % gentechnikfreie Produktion

Die Verpflichtung zur Gentechnikfreiheit in der Fütterung sorgt nicht nur für Produktsicherheit, sondern reduziert durch den regionalen Futtermittelbezug auch indirekte Emissionen entlang der Lieferkette.

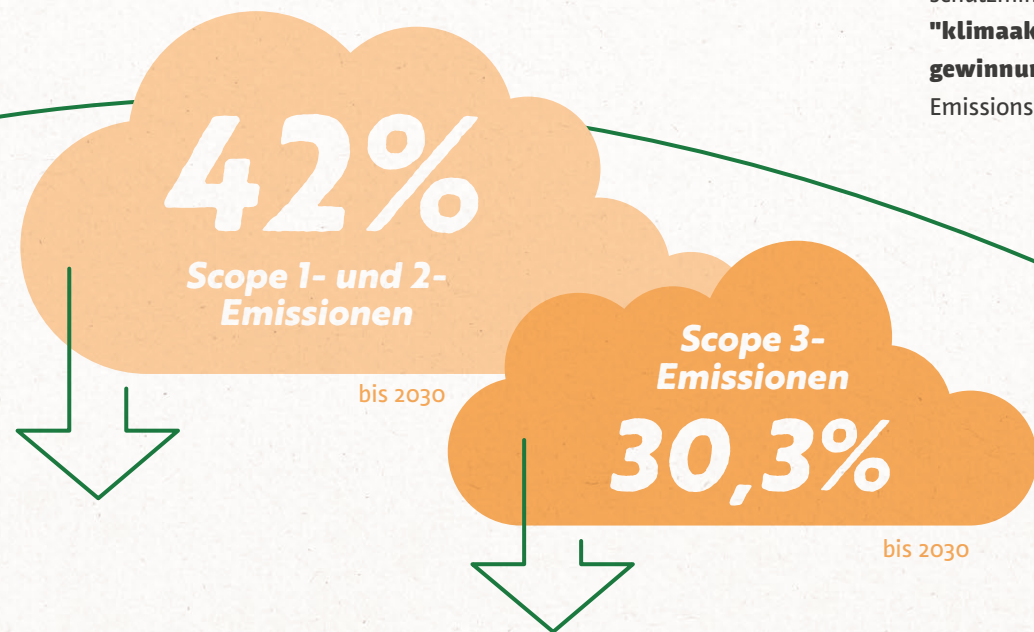
Besonders hervorzuheben ist das **Fütterungsprojekt mit Agolin**: Durch den Einsatz eines pflanzenbasierten Futtermittelzusatzes wird die Pansenaktivität der Kühe verändert, wodurch sich der Methanausstoß um 10% senken lässt. Gleichzeitig wird einerseits die Zellzahl reduziert, andererseits die Milchleistung und die Fitness der Tiere erhöht. Im Zeitraum von November 2022 bis Dezember 2023 wurden so bereits **980 Tonnen CO₂ – das entspricht rund 6,7 Millionen PKW-Kilometern** – eingespart. Dieser Wert wurde durch nur 77 LandwirtInnen erzielt. Die Skalierung des Projekts bietet also enormes Potenzial für weitere Reduktionen in Scope 3.

Klimaziele – Science Based Targets Initiative

Im Jahr 2023 hat sich Berglandmilch der **Science Based Targets Initiative (SBTi)** angeschlossen. Die SBTi ist ein Zusammenschluss aus dem **CDP**, dem **UN Global Compact**, dem **World Resources Institute (WRI)** und dem **WWF**, der Unternehmen dabei unterstützt, ihre Klimaziele **wissenschaftlich fundiert und im Einklang mit dem 1,5-Grad-Ziel** des Pariser Klimaabkommens zu definieren.

Damit verpflichten wir uns, unseren Weg der nachhaltigen Milchverarbeitung konsequent weiterzugehen – durch Investitionen in **CO₂-arme Technologien**, den **vollständigen Ausstieg aus fossilen Energien** sowie durch **intelligente Verpackungslösungen** und viele weitere Maßnahmen.

Die Emissionsziele von Berglandmilch wurden 2025, als erstes milchverarbeitendes Unternehmen Österreichs, offiziell validiert und bestätigt:



= Reduktion ausgehend vom Basisjahr 2022



Klimaaktiv-Auszeichnung

Für unser konsequentes Energiemanagement wurden wir vom österreichischen Klimaschutzministerium im Rahmen des vierten DECA Energieeffizienzkongresses mit der **"klimaaktiv"-Auszeichnung** geehrt. Besonders gewürdigt wurden unsere **Wärmerückgewinnungssysteme** und die **prozessintegrierte Dampferzeugung**, die wesentlich zur Emissionsminderung beitragen.



Wasser- management

Wasser ist ein unverzichtbarer Bestandteil der Milchverarbeitung: zur Kühlung, zur Dampferzeugung, in Reinigungsprozessen oder zur Produktverarbeitung. Entsprechend wichtig ist ein effizienter Umgang mit dieser Ressource.

Wir unterscheiden dabei bewusst zwischen **Frischwasser** und **Prozesswasser**. Für Anwendungen, die kein frisches Trinkwasser erfordern, setzen wir **prozessintern mehrfach verwendetes Wasser in Trinkwasserqualität** ein. So kann der Gesamtwasserverbrauch deutlich reduziert werden.

Ebenso entscheidend wie der Verbrauch ist die **Aufbereitung des Abwassers**. Milchverarbeitungsabwasser enthält natürlich vorkommende organische Stoffe wie Eiweiß, Fett und Milchzucker. In unseren **betriebseigenen Kläranlagen** wird dieses Wasser sorgfältig gereinigt und im Anschluss in einwandfreiem Zustand in Gewässer eingeleitet.

Am Standort **Aschbach** wird darüber hinaus der **Klärschlamm der Abwasserreinigungsanlage zur Biogasproduktion** genutzt. Hier entstehen aus Abwasser und Reststoffen bis zu **450 m³ erneuerbares Biogas pro Stunde**, das wieder dem Betrieb zugeführt wird – ein ökologisches Kreislaufmodell.

Abfallmanagement & Reststoffverwertung

Unsere Strategie zielt nicht nur auf die **Reduktion**, sondern auch auf die **Verwertung** unvermeidbarer Abfälle. Ein herausragendes Beispiel ist die **Molkenverwertung durch ALPI**: Das Tochterunternehmen trocknet flüssiges Molkenkonzentrat zu **hochwertigem Alpen-Molkepulver**, das in der **Lebensmittel- und Backwaren-industrie** als funktioneller Rohstoff eingesetzt wird. Damit gelingt es uns, aus einem Nebenprodukt ein wertvolles Folgeprodukt zu gewinnen – ganz im Sinne der Kreislaufwirtschaft.



Ein weiterer Fortschritt gelang uns in den letzten beiden Jahren im Bereich der **Sauermolke**, die beispielsweise bei der Topfenproduktion anfällt. Während Sauermolke früher **ausschließlich in der Tierfütterung** oder in Biogasanlagen eingesetzt wurde, nutzen wir nun **moderne Technologien**, um daraus **Laktose** zu extrahieren. Diese **gewonnene Laktose** findet industriell **vielfältige Weiterverwendung**, etwa in der Lebensmittel- oder Süßwarenindustrie. Damit wird auch dieser Nebenstrom **wertschöpfend nutzbar gemacht**.

Auch bei der pflanzlichen Produktion finden Nebenprodukte neue Wege: Der bei der Herstellung von Haferdrink anfallende Pressrückstand „**Okara**“ wird als **Futtermittel** weiterverwertet. Zusätzlich dient die **Biogasanlage in Aschbach** nicht nur der Energieerzeugung, sondern auch als zentrale Schnittstelle zur Reststoffverwertung. Damit zeigen wir: Nachhaltigkeit bedeutet für uns, **Wertstoffe im Kreislauf zu führen**, anstatt sie zu entsorgen.



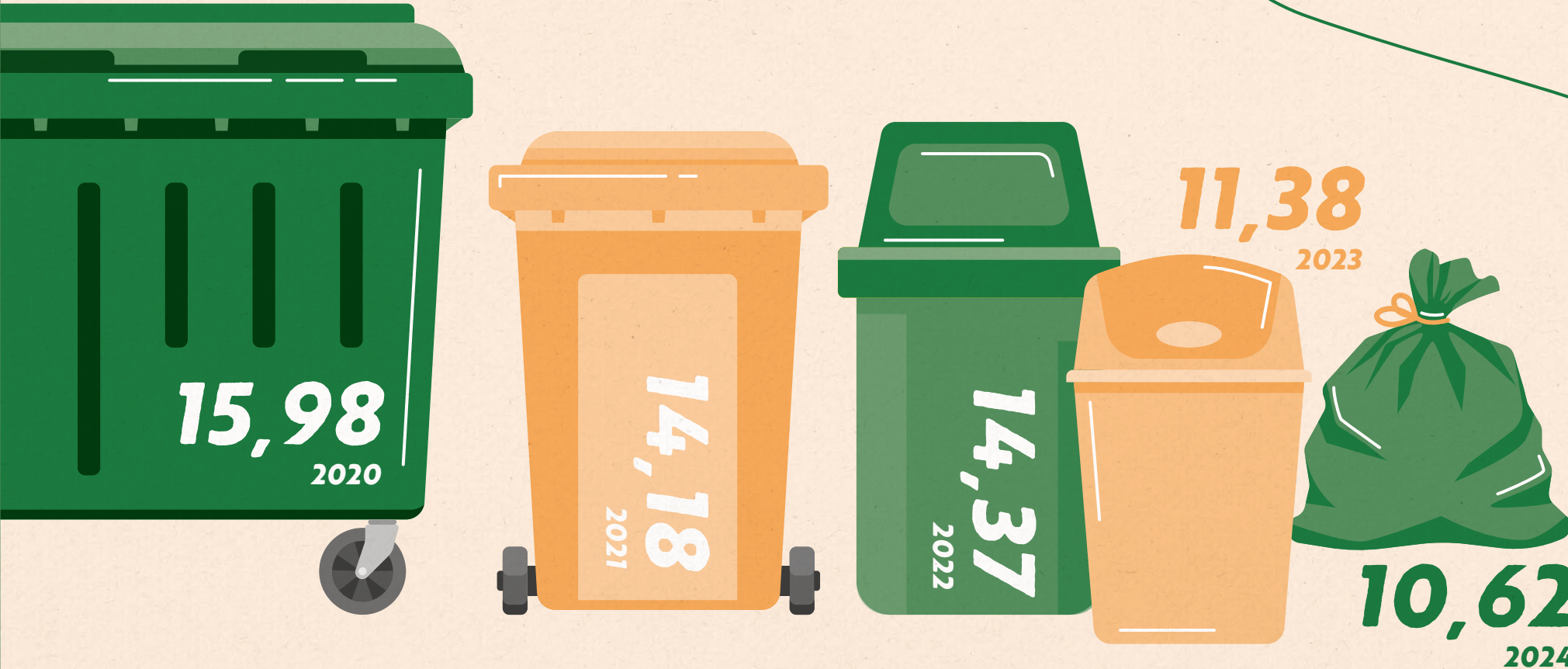
Zurück zum Ursprung Hafer-Drink

Unser Haferdrink wird aus 100% österreichischem Hafer hergestellt und ist Österreichs einziger Haferdrink, der auch in der Glasflasche erhältlich ist.



Entwicklung der Abfälle 2020 bis 2024

Abfälle in kg/to Milchverarbeitung



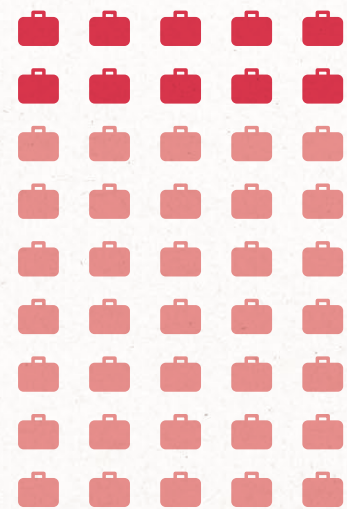


Soziales - Verantwortung für Menschen



- 64** Unsere MitarbeiterInnen
- 71** Genossenschaftliche Verantwortung
- 73** Gesellschaftliches Engagement

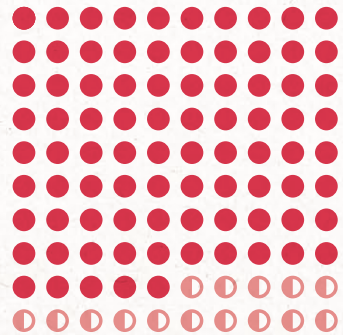
Unsere MitarbeiterInnen – das Rückgrat unseres Erfolgs



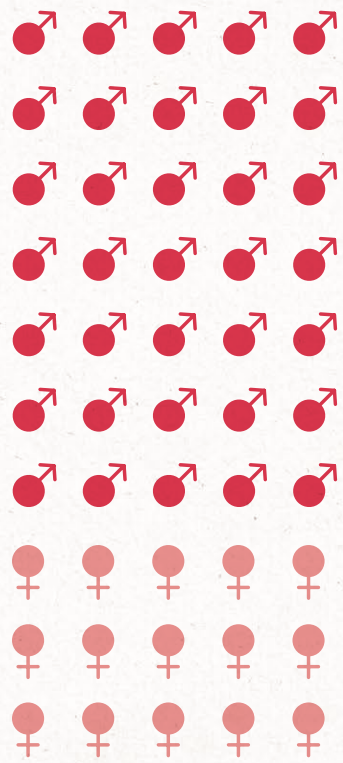
~ über 10 Jahre Unter-
nehmenszugehörigkeit



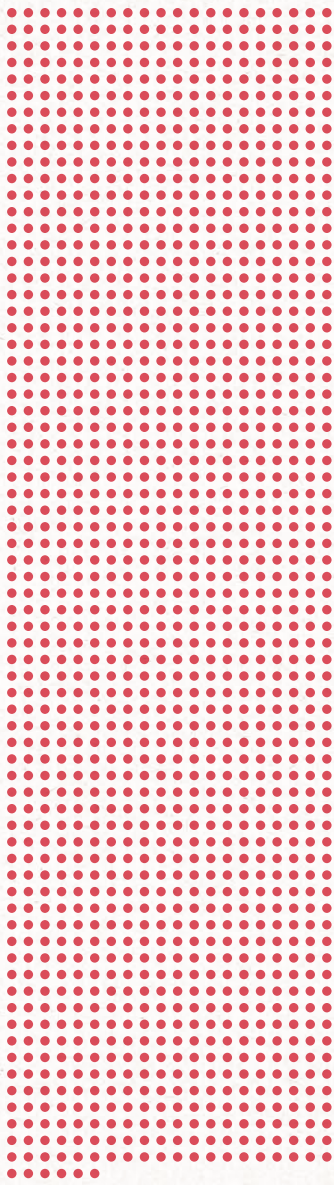
27 Nationen



15 % Teilzeitbeschäftigte



1.144 männliche
Mitarbeiter > 71 %
462 weibliche
Mitarbeiter > 29%



1.606 Mitarbeiter

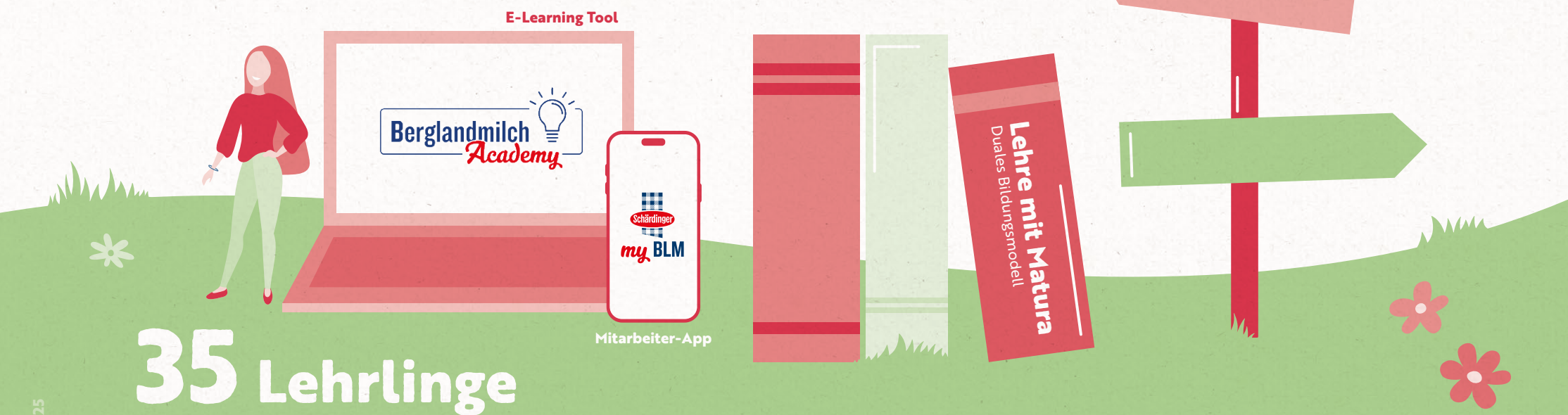
Berglandmilch beschäftigt über **1.606 MitarbeiterInnen** aus **27 Nationen** an mehreren Standorten in ganz Österreich – in Produktion, Logistik, Verwaltung, Qualitätssicherung, Labor, Forschung & Entwicklung. Der Anteil männlicher Beschäftigter liegt bei **71 % (1.144 Personen)**, der weibliche bei **29 % (462 Personen)**. Die durchschnittliche Unternehmenszugehörigkeit beträgt mehr als **10 Jahre**, und **15 %** der Mitarbeitenden arbeiten in **Teilzeit**.

Wir verstehen uns als verantwortungsvoller Arbeitgeber, der auf **Fairness, Wertschätzung und Entwicklungsmöglichkeiten** setzt.

Vielfalt leben
In unseren Teams arbeiten Menschen unterschiedlichster Altersgruppen, Herkunft und beruflicher Hintergründe – diese **Vielfalt ist ein Gewinn** für unsere Innovationskraft und unser tägliches Miteinander. Wir fördern eine Unternehmenskultur, in der **Gleichstellung, gegenseitiger Respekt und Inklusion** selbstverständlich sind.



Lehrlingsausbildung mit Zukunft



35 Lehrlinge

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf unserer **Lehrlingsausbildung**. Berglandmilch bietet rund **35 Lehrlingen** an mehreren Standorten eine fundierte Ausbildung in **acht verschiedenen Lehrberufen**, darunter Milchtechnologie, Mechatronik, Lebensmitteltechnik, Elektrotechnik, IT-Technik, Bürokaufkraft, Labortechnik und Metallbearbeitung. Zusätzlich wird das duale Bildungsmodell „**Lehre mit Matura**“ angeboten, um jungen Talenten eine hochwertige Ausbildung mit Karriereoptionen zu ermöglichen.

Ergänzend zur praktischen Ausbildung unterstützen wir unsere Lehrlinge mit digitalen Tools wie der **Berglandmilch Academy** und der **MyBerglandmilch Mitarbeiter-App**, die standortübergreifende Kommunikation und digitalen Lernfortschritt sicherstellen. Alle zwei Jahre findet ein standortübergreifender **Lehrlingsworkshop** statt – mit Betriebsführungen, Trainings von externen Coaches sowie Social Events wie Kartfahren, Bowling oder Escape-the-Room.

Unser Ziel: Die nächste Generation an Fachkräften nicht nur auszubilden, sondern aktiv in die Weiterentwicklung des Unternehmens einzubinden.



Gesund und sicher arbeiten

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind für uns gelebte Verantwortung. Durch laufende Schulungen, gezielte Präventionsmaßnahmen und ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze sorgen wir für ein sicheres Umfeld. Unser betriebliches Gesundheitsmanagement umfasst zudem Bewegungsangebote, Vorsorgeuntersuchungen und individuelle Beratungsangebote, aber auch Impfaktionen oder Sehtests, die bei unserem Betriebsarzt angeboten werden.

Ein wesentlicher Bestandteil unserer Sicherheitskultur ist auch das **Monitoring von Arbeitsunfällen**. Diese Vorfälle nehmen wir sehr ernst: Unsere MitarbeiterInnen werden individuell geschult, potenzielle Risiken werden analysiert und in regelmäßigen Gesprächen bearbeitet. Auf dieser Basis werden gezielt **Sicherheitsvorkehrungen und technische Optimierungen** umgesetzt, um das **Unfall- und Gefahrenpotenzial weiter zu minimieren**.

Neben den klassischen Präsenzs Schulungen hat sich unsere „**Berglandmilch Academy**“ zu einem fixen Bestandteil etabliert. Somit können unsere jährliche Hygieneschulung, Informationssicherheitsschulung, Compliance-Schulung sowie die Arbeitssicherheitsschulung bequem online und zu jeder Zeit durchgeführt werden. Neue Mitarbeitende durchlaufen ein eigenes digitales Onboarding-Tool. Jeder Mitarbeitende verbringt im Schnitt etwa **drei Stunden pro Jahr** mit Onlineschulungen – ergänzt durch individuelle Präsenztrainings. Unsere Mitarbeitenden werden zusätzlich über **Infoscreens in allen Werken** laufend informiert. Mit der **myBerglandmilch App** haben sie jederzeit Zugriff auf Dienstpläne, Urlaubsanträge, Produktbestellungen und können anonym Feedback geben – ein Kanal für Mitgestaltung und Verbesserung.



Mitarbeiter-Benefits

Unsere Beschäftigten profitieren von vielfältigen Angeboten – von **betriebseigenen Gesundheitsinitiativen** über **flexible Arbeitszeitmodelle** bis hin zu regelmäßigen **Mitarbeiterveranstaltungen**. Dazu zählen:



Monatliches Deputat für den Einkauf in den hauseigenen Molkereimärkten

Tägliche **Gratisprodukte**

Zuschuss zum Mittagessen in der betriebseigenen Kantine

Gratis **Arbeitskleidung**

„Bring a Friend“-Prämie:
Nach 1-jähriger Firmenzugehörigkeit erhält der werbende Mitarbeiter eine Prämie von 500€

Prämien und Bonifikationen

Smartphone-Zuschuss für jeden neuen Lehrling in der Höhe von **750€**

Oster- und Weihnachtsgeschenke für alle Mitarbeitenden

Feiern für Mitarbeiter:
Herbstfest, Weihnachtsfeier, etc.

Individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten:
maßgeschneiderte Seminarangebote

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

Individuelle Home Office Möglichkeiten

Flexible Arbeitszeitmodelle

Parkplätze mit E-Ladestationen

Betriebsarzt

Erste Hilfe Kurse

Wir sind besonders stolz auf die hohe Mitarbeiterbindung und zahlreiche langjährige Jubiläen.



Genossenschaftliche Verantwortung Eigentum schafft Bindung

Als genossenschaftlich organisierter Betrieb gehört Berglandmilch ihren rund **8.000 bäuerlichen Mitgliedern**. Diese Struktur schafft eine **besondere Form der sozialen Verantwortung**, denn Wertschöpfung und Gewinn verbleiben in der Region. Unsere Mitgliedsbetriebe sind nicht nur Rohstofflieferanten, sondern **aktive MiteigentümerInnen**, die durch Vertreterversammlungen und demokratische Mitbestimmung direkt Einfluss auf das Unternehmen nehmen. Der partnerschaftliche Dialog mit unseren LandwirtInnen ist uns ein zentrales Anliegen.

Daher fördern wir gezielt den Austausch durch:

- **Regelmäßige Hofbesuche** durch unsere Hofberater
- Das digitale **eMilk-Portal** für transparente Kommunikation und Information
- Die **Lieferantenzeitungen** „Der Schäringer Bauer“ bzw. „Der Tiroler Milch Bauer“
- Regionale Informationsveranstaltungen und Weiterbildungsangebote
- SMS-Infodienst
- eMilk App zur Smartphone-Nutzung mit push-Benachrichtigungen

Unsere Qualitätssicherung beginnt am Hof – und durch umfassende Beratung, Bonusprogramme sowie den engen Kontakt zu unseren EigentümerInnen stellen wir sicher, dass **Tierwohl, Produktqualität und Nachhaltigkeit** täglich gelebt werden.





Zukunft

Jugendbeirat – die nächste Generation gestaltet mit

Ein besonders zukunftsorientiertes Format ist der **Jugendbeirat** der Berglandmilch. Er besteht aus **24 engagierten Mitgliedern im Alter zwischen 18 und 34 Jahren** aus allen Regionen Österreichs. Viele von ihnen haben den elterlichen Betrieb bereits übernommen oder arbeiten aktiv am Hof mit – einige stehen kurz davor, den Betrieb zu übernehmen.

Der Jugendbeirat trifft sich **freiwillig** zu **Online-Meetings** sowie zu **zwei physischen Treffen pro Jahr**. Dabei werden kleinere Projekte wie **Social-Media-Videos** realisiert oder Events organisiert – wie etwa das alle zwei Jahre stattfindende **Jugendevent für junge und junggebliebene MilchlieferantInnen**.

Der Jugendbeirat versteht sich als **Sprachrohr der nächsten Generation**. Ziel ist es, Einblicke in die Molkerei-Arbeit zu geben, regionale Anliegen zu kommunizieren und junge Menschen zur Mitarbeit zu motivieren. Dabei zeigt sich der Erfolg ganz konkret: Ehemalige Mitglieder des Jugendbeirats sind mittlerweile in **Aufsichtsräten, Vorständen oder als Delegierte** ihrer Muttergenossenschaft oder bei Berglandmilch tätig.

Gesellschaftliches Engagement – mehr als Wirtschaft

Berglandmilch unterstützt eine Vielzahl an **sozialen und gemeinnützigen Projekten** in den Regionen – von Sportvereinen über Bildungsinitiativen bis hin zu caritativen Einrichtungen.

Über Kooperationen mit der **Österreich Tafel**, **regionalen Sozialmärkten** oder durch **Lebensmittelspenden** engagieren wir uns im Kampf gegen Armut und Lebensmittelverschwendung.

Darüber hinaus engagieren wir uns unter anderem bei folgenden Initiativen:

- **Licht ins Dunkel:** Die europaweit einzigartige Hilfsaktion setzt sich seit über 50 Jahren für Inklusion und soziale Gerechtigkeit ein. Berglandmilch unterstützt die vielfältigen Maßnahmen zur Hilfe armutsgefährdeter Familien und Menschen mit Behinderungen.
- **Fairtrade:** Seit Mai 2021 enthalten alle kakaohaltigen Produkte ausschließlich fairgehandelten Kakao. Damit setzen wir nicht nur ein starkes Zeichen in der Branche, sondern leisten auch einen nachhaltigen Beitrag für faire Arbeitsbedingungen im globalen Süden.
- **Too Good To Go:** Im Rahmen der "Oft Länger Gut"-Kampagne fördern wir einen verantwortungsvollen Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum und helfen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.
- **Notrufnummern auf Milchpackungen:** Gemeinsam mit dem Land Steiermark bringen wir wichtige Telefonnummern direkt auf unsere Milchpackungen und leisten damit einen wertvollen Beitrag zur niederschweligen Krisenhilfe.

- **Charity Dinner:** Mit unserer Mitwirkung bei Charity-Veranstaltungen unterstützen wir hilfsbedürftige Kinder und Familien in Österreich, wie beispielsweise SPAR Kinderleben.

- **Ernährungsbildung:** Wir stellen Kindergärten, Schulen und Universitäten kostenloses Informationsmaterial rund um Milch & Ernährung zur Verfügung, organisieren Führungen und stehen für Vorträge und Workshops zur Verfügung.

- **Weltmilchtag:** Jedes Jahr unterstützen wir österreichweite Aktionen und Kampagnen – etwa durch Produktverteilungen, Milchfrühstücke, Aufklärungsereignisse und Medienarbeit – um auf die Bedeutung der Milch als regionales Qualitätslebensmittel aufmerksam zu machen.

- **Ronald McDonald Kinderhilfshaus:** Durch laufende Unterstützung helfen wir mit, schwer kranken Kindern und ihren Familien ein Zuhause auf Zeit in Spitalsnähe zu bieten.

- **Initiative "Kuhle Milch" in Tirol:** Gemeinsam mit dem Tiroler Jungbauernbund fördern wir das Bewusstsein für regionale Landwirtschaft und nachhaltige Milchproduktion.

Daneben setzen wir gezielt Impulse zur Förderung eines gesunden Lebensstils – etwa durch unsere **Kochbücher**, Online-Rezepte oder Social Media-Formate wie die **Schärdinger Restlküche**.



Nachwort

Nachhaltigkeit ist kein Ziel, sondern ein Weg – und diesen beschreiten wir als Berglandmilch mit Überzeugung, Konsequenz und Verantwortung.

Mit diesem Bericht werfen wir einen detaillierten Blick auf unsere Maßnahmen, Fortschritte und Initiativen in den Bereichen Umwelt, Klima, Qualität, soziale Verantwortung und Kreislaufwirtschaft. Ob der konsequente Ausstieg aus fossilen Energieträgern, der Einsatz regionaler Futtermittel, die Auszeichnung durch die Science Based Targets Initiative, die Einführung der Mehrweg-Glasflasche oder unser Engagement für Fairness und Biodiversität auf allen Ebenen – **Berglandmilch hat in den letzten Jahren zahlreiche Schritte gesetzt, die heute messbare Wirkung zeigen.**

Möglich war das nur durch das Engagement unserer MitarbeiterInnen, die Innovationskraft unserer bäuerlichen Eigentümerfamilien und die Zusammenarbeit mit Partnern, KundInnen und KonsumentInnen.

Unser Weg ist noch nicht zu Ende. Wir werden auch künftig mit Weitblick agieren, mutig investieren und nachhaltige Veränderungen aktiv mitgestalten. Denn wir sind überzeugt: **Zukunft passiert nicht – wir gestalten sie. Gemeinsam.**

Bereich	Erreichte Maßnahme	Wirkung
Energie	Komplettausstieg aus Öl & Gas an 5 Standorten (Biomasse & Biogas)	Über 37 Mio. kg CO₂ eingespart
Verpackung	Einführung von Mehrwegglas & Kartonmantelbecher	> 275 t Kunststoff jährlich reduziert
Scope 3 Reduktion	Methanreduktion durch Fütterungsprojekt	980 t CO₂ in 14 Monaten eingespart
Wertschöpfung am Hof	Kein Palmöl, keine Übersee-Importe, AMA-Gütesiegel	Reduktion indirekter Emissionen, Tierwohl gestärkt
Strom	100 % aus erneuerbarer Energie	Seit 2013 an allen Standorten
Kreislaufwirtschaft	Okara- und Molkewertschöpfung, Biogas aus Klärschlamm	Abfall als Ressource genutzt
ISO 14001	Einführung Umweltmanagementsystem	Zertifizierung und systematischer Ausbau des Umweltmanagements
SBTi Validierung	1. milchverarbeitendes Unternehmen in Österreich	Offiziell bestätigt: Reduktionsziel bis 2030



Impressum

Herausgeber **Berglandmilch eGen**
Schubertstrasse 30
4600 Wels

Telefon +43 (0) 7476 77311-0
E-Mail office@berglandmilch.at
Website www.berglandmilch.at

Redaktionsteam Mariam Stadler, M.A.
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