

NACHHALTIGKEITSBERICHT
mit Umwelterklärung

2024

1. JÄN. 2021 – 31. DEZ. 2023





IMPRESSUM

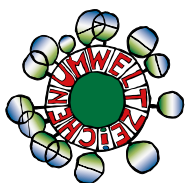
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.
Villacher Straße 92 • 9800 Spittal/Drau
T: +43 (0)4762/610 61
F: +43 (0)4762/610 61-861
E: office@kaerntnermilch.at
www.kaerntnermilch.at

Konzeption, Redaktion & Umsetzung:
Johannes Linder, BSc, Kärntnermilch reg.
Gen.m.b.H.;
mehrWERT Werbe- und Marketing GmbH

Gestaltung:
mehrWERT Werbe- und Marketing GmbH

Fotos:
Kärntnermilch, Adobe Stock

Druck: Samson Druck GmbH,
5581 St. Margarethen



- gedruckt nach der Richtlinie
„Druckerzeugnisse“
des Österreichischen
Umweltzeichens,
Samson Druck GmbH,
UW-Nr. 837



Abkürzungen

AMA Agrarmarkt Austria

AOX Adsorbierbare organisch gebundene Halogene (Abwasser)

AUVA Allgemeine Unfallversicherungsanstalt

BSC Balanced Scorecard (ausgewogene Punktebewertung)

BWM Bio Wiesenmilch

CIP Cleaning in Place

CO Kohlenmonoxid

CSR Corporate Social Responsibility

CSRD Corporate Sustainability Reporting Directive

DLG Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

EMAS Eco-Management and Audit Scheme

EU-VO Verordnung der Europäischen Union

EGW Einwohnergleichwert

GTF Gentechnikfrei

GPS Global Positioning System

HACCP Hazard Analysis and Critical Control Points

HCB Hexachlorbenzol

HDPE/PP Hochdichtes Polyethylen – Polypropylen

IFS International Food Standard (intern. Lebensmittelstandard)

ISO International Organization for Standardization
(intern. Organisation für Normung)

NOx Stickoxide

OKM Oberkärntner Molkerei

PE Polyethylen

QM Qualitätsmanagement

SDG Sustainable Development Goals

UI Umweltinspektion

UMS Umweltmanagementsystem

UN United Nations (Vereinte Nationen)

UW-Erklärung Umwelterklärung

WK Wirtschaftskammer

VBP Verbesserungsprogramm

Inhalt

2	Abkürzungen, Impressum	48	Managementsystem
4	Entwicklungsgeschichte	49	Prozesslandkarte
6	Vorwort Geschäftsführer	51	Geschäftsbericht
8	Vorwort des Obmannes	52	Unser Erzeugungsprogramm
10	Immer am Puls der Zeit	54	Investitionen
12	Unser Leitbild	55	Unsere Marken
14	Unsere Vision	56	Umwelt- und CSR-bezogene Auszeichnungen sowie Zertifizierungen
16	Sustainable Development Goals	58	Auszeichnungen
18	Unsere Landwirtschaft	60	Unsere Natur
20	Unsere Wohlfühlmilch	63	Klimaschutz durch die richtige Verpackung
22	Unsere Milchbauern	64	Bewertung der Umweltauswirkungen
24	Tierschutz und Tiergesundheit	68	Energieeffizienz
26	Milch, ein wertvolles Naturprodukt	69	Reinigungsmittel
28	Garantiert gentechnikfrei	70	Wasserverbrauch
29	Genuss-Meierei: Regionale Produkte im Mittelpunkt	72	CO ₂ -Emissionen
30	Bio-Milchlieferrung und Bio-Produktverarbeitung	73	Abfälle
32	Bio Wiesenmilch: Die Kriterien	74	Indirekte Auswirkungen
33	Regionale Wertschöpfung	75	Projekt „Kärntnermilch energieautark“
34	Unsere Kunden	76	Umweltinspektion
36	Verantwortung gegenüber Konsumenten und Kunden	77	Unser Verbesserungsprogramm – Umweltziele
38	Kulturelle, soziale Auswirkungen in Kärnten	78	Kontakt
39	Stakeholder-Dialog	79	Gültigkeitserklärung gemäß EMAS-VO Nr. 1221/2009
40	Unsere Molkerei		
42	Unsere Mitarbeiter: Mitarbeitergesundheit		
44	Unsere Unternehmenspolitik		
46	Unser integriertes Managementsystem		



Alle mit dem EMAS-Logo gekennzeichneten Themen sind Teil der geprüften Umwelt-erklärung gemäß EMAS-VO.



Alle mit den einzelnen SDG-Logos gekennzeichneten Themen beziehen sich auf die auf Seite 16/17 beschriebenen Ziele.





Tradition und Innovation

Mit Stolz blicken wir auf 95 Jahre Tradition und Qualitätsarbeit zurück.

Herausragende Innovationen und Weiterentwicklungen in Zusammenarbeit mit 980 Bauern, vom Großglockner bis ins Gurktal, vom Lesachtal bis in den Unterkärntner Raum, gehören zu unseren Pionierleistungen. Wir beweisen immer wieder, wie sich Genuss und bewusste Ernährung vereinen lassen. Dabei stehen Regionalität und Ressourcenschonung immer im Vordergrund und liefern die Grundlage für ausgezeichnete Produkte.

1928 Oberkärntner Molkerei

Gegründet wurde das Unternehmen als „Kärntner Molke-rei“ im Jahr 1928. Die Kärntnermilch ist bis heute eine bäuerliche Genossenschaft und hat ihren Sitz in Spittal/Drau. Die Solidargemeinschaft unserer Bauern war von Anfang an bestrebt, das wirtschaftliche Überleben zu sichern und die Wertschätzung für die regionale Qualität zu stärken.

Verantwortungsvoller und nachhaltiger Einsatz von Ressourcen

Unser Auftrag als Genossenschaft ist die Verarbeitung des Rohstoffes Milch unserer bäuerlichen Eigentümer, mit dem Ziel, die Region Kärnten nachhaltig flächendeckend zu bewirtschaften und eine Einkommenssicherheit für unsere Bauern zu gewährleisten.

Jährlich werden ca. 120 Mio. kg Rohmilch zu besten regionalen Molkereiprodukten verarbeitet. Wichtig dabei sind für uns neben höchster Qualität auch Klimaschutz, Energieeffizienz und Tierschutz. Ein eigenes Umweltkonzept wurde bereits 1990 in der Kärntnermilch implementiert. Bereits 1994 haben wir als erste Molkerei mit der Verarbeitung von



Bio-Milch begonnen. Seit 2006 ist unsere gesamte Milch-anlieferung 100 % gentechnikfrei, seit 2016 verzichten unsere Bauern auf den Einsatz von Glyphosat. Durch die über Jahrzehnte bewiesene nachhaltige Weiterentwicklung unserer Rohmilchqualität haben wir wesentlich zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft beigetragen. Unsere Bauern sind auch nachhaltig für die Erhaltung unserer Tourismusregion verantwortlich. Als einzige Molkerei behandeln wir alle unsere Milchlieferanten solidarisch (Alleinstellungsmerkmal!). Sie erhalten den gleichen Milchpreis, unabhängig von Liefermenge und Entfernung zur Molkerei. Wir verstehen unser nachhaltiges Handeln als unternehmerischen Ansatz und sind bestrebt, diese Mitverantwortung sowohl extern als auch intern in unsere täglichen Herausforderungen zu integrieren und laufend zu evaluieren. Wir legen einen großen Wert auf ressourcenschonende und nachhaltige Produkte und Projekte.

Die weltbeste Rohmilch

Durch die weltweit strengsten Rohmilchkriterien liefern unsere Bauern die weltbeste Rohmilch. So können mehr als 400 hochwertige Qualitätsprodukte produziert werden. Diese Leistungen erfordern eine enge und starke Zusammenarbeit zwischen der Molkerei und den bäuerlichen Betrieben.

Mit unserem nachhaltigen Kreislauf leisten wir nicht nur einen Beitrag zur Tiergesundheit, zum Klimaschutz und zur Erhaltung der Kulturlandschaft, sondern unterstützen auch die Einkommenssituation unserer Bauern und leisten so unseren Beitrag für die Selbstversorgung des Landes.



Wir vereinen Tradition mit Innovation und Qualität mit Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein.



- 1928** Gründung der Genossenschaft als „Kärntner Molkerei“ in Villach
- 1941** Gründung einer Genossenschaft in Spittal an der Drau
- 1950** Bau einer neuen Molkerei in Spittal
- 1967** Fusion der „Oberkärntner Molkerei“ und der „Molkerei Spittal“ zur „Oberkärntner Molkerei Villach-Spittal“
- 1970** Bau des Drautaler Käsewerkes
- 1974** Umstellung der EDV auf Lochkartensystem
- 1988** Schließung der Betriebsstätte Villach und Konzentration auf die Produktion in Spittal
- 1990** Einführung der Marke „Drautaler“
- 1993** Einführung der Marke „Kärntnermilch“
- 1994** Start der Bio-Milchanlieferung und Bio-Produktion
- 1995** EU-Beitritt
- 1998** 70-Jahr-Jubiläum und Änderung des Firmennamens von OKM (Oberkärntner Molkerei) auf Kärntnermilch
- 1999** Liquidation der Agrosserta, des ehemaligen Molkereiverbandes für Kärnten und Steiermark
- 2000** Umbenennung des für Agrosserta entwickelten Mascarpone in „Kärntnermilch Mascarpone“
- 2001** Erste Milchpackung in Österreich mit Drehverschluss – Aufschwung im Verkauf bei Frischmilch
- 2003** Zertifizierung nach ISO 14001 und Erstbegutachtung nach EMAS-VO
Einführung eines freiwilligen Sicherheits- und Gesundheitsmanagements
- 2006** Umstellung der Milch auf garantiert 100 % gentechnikfreie Produktion bei der Milchviehfütterung
- 2008** Krisenjahr in der Milchwirtschaft – Investitionsprogramm von 10 Mio. Euro zur Absicherung des Standortes Spittal wird beschlossen
- 2009** Neustrukturierung von Salzbad und Käserei sowie Neuinstallation der Buttereier
- 2010** Preisregen: AMA Innovationspreis, Käsekaizer, zahlreiche Auszeichnungen und DLG-Goldmedaillen
- 2011** Neuer Reiferaum für naturgereifte Käselaibe
- 2012** Käsekaizer der AMA Marketing für den Kärntner Rahmkäse
- 2013** Erstmals wird der Umsatz von 100 Mio. Euro überschritten
Start Projekt „Bio Wiesenmilch“
- 2014** Der HCB-Ausstoß eines Zementwerkes erschüttert das Görttschitztal. Die Produkte der Kärntnermilch sind zu keinem Zeitpunkt betroffen und mit strengsten Kontrollen wird weiter jede Verunreinigung ausgeschlossen. Trotzdem leidet die Marke Kärntnermilch aufgrund der negativen Berichterstattung.
- 2015** Ende der Milchquote
Das gesamte Kanalsystem der Kärntnermilch wird saniert
- 2016** Inbetriebnahme des neuen Logistikzentrums mit Hochregallager, Kommissionierung und Auslieferung
- 2017** Inbetriebnahme 1. neue Tetra-Abfüllanlage
- 2018** Inbetriebnahme 2. neue Tetra-Abfüllanlage
- 2019** Eröffnung Genuss-Meierei Hermagor
Stolleneröffnung Bad Bleiberg (Blauer Nepomuk)
Dachflächen werden saniert
- 2020** Eröffnung Genuss-Meierei Villach
Erweiterung Käsereifungsraum 7, Naturreifung
Corona-Lockdown führt zu massivem Mengenrückgang aufgrund der Schließung von Gastronomiebetrieben.
Sanierung der Milchanlieferungshalle
- 2021** Erneuerung der chemischen Reinigung
- 2022** Eröffnung Genuss-Meierei Spittal
Energiekrise führt zu massiven Kostensteigerungen.
Inflation von über 10 % löst Teuerung aus.
- 2023** Großes 95-Jahre-Jubiläum
Inbetriebnahme PV-Anlagen
Eröffnung Genuss-Bistro in Feldkirchen
- 2024** Einführung der neuen Qualitätsrichtlinie
AMA Tierhaltung Plus

Über 95 Jahre „aus dem Land – für das Land“

Die Kärntnermilch blickt auf mehr als 95 Jahre zurück, die von starkem Zusammenhalt, vielen Erfolgen und innovativen Konzepten geprägt sind. Wie in der Vergangenheit liegt in der Zukunft der Fokus auf Qualitätsarbeit und dem laufenden Bestreben, das Beste zu geben.



Geschäftsführer Dir. Helmut Petschar

Auch in Zukunft widmen wir uns mit vollem Einsatz der Nachhaltigkeit, Tiergesundheit und Qualitätsarbeit in allen Bereichen. Unsere Genossenschaft hat sich dem Umweltschutz verschrieben und arbeitet kontinuierlich daran, unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren.

Wir setzen auf umweltfreundliche Praktiken und arbeiten eng mit unseren Landwirten zusammen, um die Biodiversität zu schützen und nachhaltige Wasserressourcen zu nutzen. Die Reduzierung von Treibhausgasemissionen ist ein zentrales Anliegen. Wir investieren in erneuerbare Energien und vermeiden den Einsatz von Pestiziden.

Der „grüne“ Vertrag – Autark durch die Krisenzeiten

Ein gemeinsamer Weg für die Nachhaltigkeit und Reduzierung unseres CO₂-Fußabdrucks

Seit vielen Jahren ist die Kärntnermilch Vorreiter in Sachen Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit. Unser Auftrag als Genossenschaft ist die Verarbeitung des Rohstoffes Milch unserer bäuerlichen Eigentümer, mit dem Ziel, die Region Kärnten nachhaltig zu bewirtschaften und den Bauern eine Einkommenssicherheit zu gewährleisten. Da der Energieverbrauch eine unserer wichtigsten Umweltauswirkungen darstellt und überdies mit hohen Kosten verbunden ist, liegt unser Augenmerk schon seit Jahren auf den laufenden Verbesserungen in diesen Bereich.

Kärntnermilch und Kelag Energie & Wärme kooperieren für eine nachhaltige Stromerzeugung. Die Kärntnermilch mietet die PV-Anlage und nutzt den erzeugten Strom vor Ort. Der erzeugte Strom wird zur Gänze für den Eigenbedarf verwendet. Die gesamte Anlage wird von der Kelag Energie & Wärme errichtet, insgesamt werden 2.986 Module am Betriebsgelände der Kärntnermilch aufgestellt. Davon erfolgt die Installation für 1.000 Module auf einer Freifläche und für



1.986 Module an den Dächern der Produktionsstätte. Mit dieser PV-Anlage werden pro Jahr mehr als 1.300.000 kWh Strom erzeugt. Dies entspricht dem Bedarf von rund 370 durchschnittlichen Haushalten und kann damit ca. 13 % des Strombedarfs der Kärntnermilch decken.

Notstromaggregat

Für uns ist der Strom ein wesentliches Thema, deshalb wird nun ein Notstromaggregat für den laufenden Betrieb errichtet. Wir haben unseren Trafo ausgebaut. Das Angebot für ein Notstromaggregat haben wir bereits, die Umsetzung erfolgt bis Ende 2024. Das Notstromaggregat ermöglicht es uns, autark zu bleiben und unsere Produktion bei Stromausfällen aufrechtzuerhalten.

Aktuell arbeiten wir gemeinsam mit der Kelag an einem Biomassekraftwerk, das 100 % des Dampfbedarfs produzieren und liefern soll. Damit werden künftig 100 % des Gasbedarfs ersetzt. Zusätzlich bieten wir unseren Bauern durch einen Holz- bzw. Hackschnitzelverkauf eine weitere Einkommensquelle. Damit sind wir in puncto Nachhaltigkeit sowie Produktion regionaler Energie wieder einen ganzen Schritt Richtung Nachhaltigkeit und Eigenständigkeit weitergekommen.

Zwischen Teuerungswellen und Umsatzsteigerungen

Wir liefern ausgezeichnete Qualität, trotz der Herausforderungen in den letzten Jahren. Aufgrund der prekären Wirtschaftssituation, sprich Kosten- und Preiserhöhungen, mussten wir auf nahezu allen Ebenen reagieren, angefangen bei den Futtermitteln der Milchbauern bis hin zu explodierenden Exportpreisen und Energiekosten. Trotz der hohen Kosten in den letzten Jahren konnte die Kärntnermilch Umsatzsteigerungen gegenüber den vergangenen Jahren verzeichnen.

Versorgungssicherheit

Gerade in der Krise wird uns bewusst, dass es die heimischen Betriebe sind, die die Versorgungssicherheit der Bevölkerung mit heimischen Lebensmitteln garantieren. Gerade was die Versorgungssicherheit betrifft, brauchen wir stabile rechtliche und agrarpolitische Rahmenbedingungen. Eine faire Verteilung entlang der Wertschöpfungskette und eine Abgeltung der Mehrkosten ermöglichen den Erhalt und den Ausbau der Qualitäts- und Nachhaltigkeitsoffensive. Hier ist besonders der Lebensmittelhandel gefragt und sollte laut Kärntnermilch mit gutem Beispiel vorangehen.

Ausgezeichnete Erfolge

Weitaus erfreulichere Nachrichten gibt es rund um die ausgezeichnete Qualität der Kärntnermilch-Produkte. Die Liste der Auszeichnungen ist lang und zeigt abermals, wie wichtig Qualitätskontrollen, Nachhaltigkeitsrichtlinien, Tierwohlkriterien und die Leidenschaft der Milchbauern für die Kärntnermilch sind.

Trotz ständiger Herausforderungen der letzten Jahre wurde in innovative und nachhaltigere Verpackungsmaterialien investiert. Durch diesen Schritt werden pro Jahr rund 18 Tonnen Plastik eingespart. Die Kärntnermilch möchte diesen Gedanken fortsetzen und in nächster Zeit weitere Maßnahmen in puncto Umweltbewusstsein setzen.

Optimistischer Blick in die Zukunft

Die Krisen in den letzten Jahren haben uns vor große Herausforderungen gestellt. Wir haben unsere Lieferketten angepasst, um die Versorgung sicherzustellen und gleichzeitig die Gesundheit unserer Mitarbeiter zu schützen. Auch die geopolitische Situation beeinflusst unsere Geschäftsaktivitäten stark. Wir setzen uns für Frieden und Stabilität ein. Gemeinsam mit unseren Bauern sorgen wir für flächendeckende Versorgungssicherheit auch in Krisenzeiten.

Unser Nachhaltigkeitsbericht 2024 zeigt, dass wir uns den Herausforderungen stellen und aktiv an einer nachhaltigen Zukunft arbeiten.



DIREKTOR HELMUT PETSCHAR
GESCHÄFTSFÜHRER
DER KÄRNTNERMILCH

Die Kärntnermilch ist unsere Genossenschaft!

Kärntnermilch steht für Vielfalt und höchste Qualität! Um dieses hohe Niveau zu erreichen und zu halten, sind wir Bauern genauso gefordert wie unsere engagierten Mitarbeiter im Betrieb.



ÖR Obmann Albert Petschar

Tag für Tag setzen wir uns gemeinsam dafür ein, dass unsere Produkte den höchsten Ansprüchen genügen und unsere Kunden zufriedenstellen. Dies erfordert nicht nur harte Arbeit und Leidenschaft, sondern auch ein hohes Maß an Fachwissen und Innovationsbereitschaft.

Laufend erhöhen sich die Anforderungen an die Landwirtschaft, verbunden mit immer häufigeren und strengerem Kontrollen. Die Regularien werden komplexer, und die damit verbundenen Maßnahmen und Abgeltungen sind oft nicht klar kommuniziert. Dies stellt uns vor zusätzliche Herausforderungen. Ein stärkerer Zusammenhalt in den landwirtschaftlichen Gemeinschaften und ein gemeinsames Vorgehen, unabhängig von der jeweiligen Produktionsart, würden uns allen erheblich weiterhelfen. Es muss uns wieder bewusst werden, dass die Kärntnermilch zur Gänze im Eigentum der Bauern steht. Es ist unser Betrieb, der unsere wertvollen Rohstoffe verarbeitet und erfolgreich vermarktet.

Wir als Kärntnermilch müssen als Lebensmittel-erzeuger strenge gesetzliche Vorgaben einhalten, genauso wie wir Landwirte. Diese Vorschriften betreffen nicht nur die Qualität und Sicherheit unserer Produkte, sondern auch Umwelt- und Tierschutzstandards, die immer anspruchsvoller werden. Das neue AMA-Gütesiegel „Tierhaltung plus“ ist hierbei ein bedeutender Fortschritt.



Es unterstützt uns nicht nur bei der Vermarktung, insbesondere beim Export, sondern dient auch als kontrollierter Nachweis dafür, dass wir Bauern Nachhaltigkeit schon lange praktizieren und für die Zukunft bestens aufgestellt sind. Dieses Siegel bestätigt, dass wir die Verantwortung gegenüber unseren Tieren und der Umwelt ernst nehmen und nachhaltig wirtschaften.

Unschätzbarer Wert für Gesellschaft und Tourismus

Wir Bauern sind es, die durch die Milchproduktion, durch die nachhaltige Nutzung unseres Grünlandes und unserer Almen die einzigartige Naturlandschaft unserer Heimat erhalten und pflegen! Unsere Arbeit trägt dazu bei, die Biodiversität zu schützen, den Boden zu pflegen und das Landschaftsbild zu bewahren, das sowohl für Einheimische als auch für Touristen von unschätzbarem Wert ist.

Die Eigenständigkeit unserer Genossenschaft ist mir ein großes Anliegen und damit verbunden auch die Verantwortung, alle Mitglieder mit bestem Wissen und Gewissen zu vertreten. Nur durch die aktive Beteiligung und das Engagement jedes einzelnen Mitglieds können wir unsere Ziele erreichen und unsere Gemeinschaft stärken.



ALBERT PETSCHAR
OBMANN DER KÄRNTNERMILCH



Die Kärntnermilch ist nicht nur ein wirtschaftlicher Betrieb, sondern ein lebendiger Teil unserer Kultur und Tradition. Wir sind stolz auf das, was wir gemeinsam erreicht haben, und wir blicken mit Zuversicht in die Zukunft.





Immer am Puls der Zeit

Viel hat sich verändert in den vergangenen 95 Jahren, doch die Kärntnermilch ist ihrer Philosophie immer treu geblieben: höchste Qualität und Sorgfalt im Einklang mit der Natur.

Milch war immer schon ein wertvolles, nahrhaftes Lebensmittel und wird trotz der verschiedenen Ernährungstrends immer wichtig sein. Die Gründe dafür sind ganz einfach: Milch ist eines der ältesten und beliebtesten Nahrungsmittel unseres Kulturkreises. Milch und Milchprodukte versorgen uns mit wertvollen Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Sie liefern hochwertiges Eiweiß, leicht verdauliches Fett und gehören zu den wichtigsten Kalziumlieferanten überhaupt.

Vorreiter bei Ernährungstrends

Sich ändernde Ernährungsbedürfnisse und Trends spielen eine immer größere Rolle. Mit hochwertigen Rohstoffen und sorgfältiger Verarbeitung schafft die Kärntnermilch eine starke Basis. Viele Ernährungstrends erfordern auch bei der Verarbeitung neue Methoden, etwa für laktosefreie oder fettreduzierte Produkte. Die Kärntnermilch gehört auch hier zu den Vorreitern und produziert bereits seit 2002 laktosefreie Milch- und Käseprodukte.



Produkte mit Mehrwert

Die Kärntnermilch bietet zahlreiche Produkte für die ernährungsbewussten Genießer und ist immer darauf bedacht, die Bedürfnisse der Konsumenten zu berücksichtigen. Das Ergebnis sind Produkte mit Mehrwert. Von der frischen Vollmilch über Bio- und Wiesenmilch-Produkte bis hin zu „laktosefrei“ finden die Konsumenten hier ein buntes Sortiment an erstklassigen regionalen Genussprodukten. Immer orientiert an den Wünschen der Kunden und mit viel Liebe zum Detail, verarbeitet die Molkerei die nachweislich weltbeste Rohmilch zu erstklassigen Milchprodukten.

Bio Wiesenmilch

Nachhaltigkeit, Tiergesundheit und Klimaschutz waren für die Oberkärntner Molkerei schon wichtige Themen, lange bevor sie zum Trend wurden. Deshalb hat die Kärntnermilch schon 1994, als erste Molkerei Österreichs, mit der Verarbeitung von Bio-Milch begonnen. Seit 2013 wird mit der Marke „Bio Wiesenmilch“ ein breites Sortiment an Bio-Produkten in Premiumqualität geboten. Vor allem die grünlandbasierte Rinderhaltung in Verbindung mit Almwirtschaft und Weidehaltung spielen hier eine große Rolle. Nur wenn wir verantwortungsvoll mit unseren Ressourcen umgehen, hat unsere Landwirtschaft eine Zukunft!



Unser Leitbild

Die Kärntnermilch vereint bewusste Ernährung und einen nachhaltigen Lebensstil mit hochwertigem, regionalem Genuss. Erstklassige Milch- und Käseprodukte machen Genuss zum Erlebnis mit ernährungsphysiologischem Mehrwert.

Die Kärntnermilch ist die Marke für ernährungsbewusste Familien und Genießer, die Sicherheit durch nachhaltiges und verantwortungsbewusstes Handeln und einzigartige Qualität schätzen.

Die Kärntnermilch holt auf nachhaltige Art und Weise, in Einklang mit Landwirtschaft und Region das Beste aus der Natur, und bereitet dies so für Konsumenten auf, dass diese den maximalen Nutzen daraus ziehen: regionale Vielfalt und einzigartigen Genuss. Rund um bewusste Ernährung und Genuss wird eine Erlebniswelt aus Nachhaltigkeit, Regionalität und Wertschöpfung aufgebaut.

Wir haben den Einklang mit der Natur zur Maxime unseres Schaffens erklärt. Gemeinsam mit unseren Bauern, den Eigentümern und unseren Mitarbeitern erzeugen wir Milchprodukte so, wie es sich unsere Kunden wünschen: hervorragend im Geschmack, gesund, nachhaltig und zu einem fairen Preis.

Als Leitbetrieb in Kärnten sorgen wir für sichere und gesunde Arbeitsplätze, motivierte Mitarbeiter und den schonenden Umgang mit der Natur. Wir erhalten dafür die beste Rohmilch von glücklichen Kühen.

Durch die Umsetzung unserer Zielvorgaben wollen wir sichere und qualitativ hochwertige Milch- und Käseprodukte herstellen. Unser Verhältnis zum Handel ist von gegenseitigem Respekt, Verständnis und größtmöglicher Flexibilität geprägt.

Dieses Leitbild gilt für alle Mitarbeiter sowie alle Milchbauern. Es ist der Leitfaden für unser tägliches Denken und Handeln, geprägt von Nachhaltigkeit, Umweltbewusstsein und dem schonenden Umgang mit unseren Ressourcen.





Unsere Vision

Sonne, frische Luft und gutes Futter – das sind die Zutaten unserer „weltbesten“ Rohmilch, die in Europa einzigartig ist. Unsere Qualität kommt aus der kleinstrukturierten regionalen Landwirtschaft der Kärntner Bergbauern. Damit das auch so bleibt, stellen wir die höchsten Ansprüche an uns selbst, aber auch an unsere Bauern.

65 %

**DER WIRTSCHAFTSFLÄCHE
KÄRNTENS** werden von unseren
Bauern bewirtschaftet.

Ca. 1.000

BAUERN
liefern täglich frische Milch.

400

**VERSCHIEDENE
QUALITÄTSARTIKEL**
werden aus der tagesfrischen
Milch produziert.

UNSERE ROHMILCH

stammt aus gesunden
Tierbeständen.

Die Kärntnermilch gestaltet das Leben der Menschen bewusst zum (Genuss-)Erlebnis. Produkte aus 100 % Natur, unverfälscht und gut.

- ✓ Wir verknüpfen naturnahes Wirtschaften in der Tradition der Bergbauern mit modernster Technologie in der Verarbeitung der wertvollen Rohmilch.
- ✓ Wir erzeugen gesunde Produkte nach den höchsten Standards und mit geregelten Abläufen.
- ✓ Unsere Produkte der Marken „Kärntnermilch“, „Bio Wiesenmilch“, „Die Meisterkäser“, „Bio+“, „MKL“ und „Laktosefrei“ werden jährlich bei nationalen und internationalen Wettbewerben zur externen Qualitätsbeurteilung eingereicht. Ihr besonderer Geschmack ist das Ergebnis von 95 Jahren Erfahrung.
- ✓ Unsere Kühe werden mit garantiert gentechnikfreiem Futter versorgt.
- ✓ Unsere Bauern erhalten für ihre Rohmilch einen Preis, der mindestens im obersten Drittel der österreichischen Molkereien liegt.
- ✓ Unsere Kunden werden pünktlich beliefert.
- ✓ Unsere Qualitätsansprüche gehen weit über die Produkte hinaus. Wir tragen Verantwortung für die Gesundheit unserer Kunden sowie unserer Mitarbeiter.
- ✓ Wir fördern die regionale Wirtschaft und die kleinräumige Struktur der Landwirtschaft und sind der Garant für eine vielfältige und gesunde Umwelt, mit und in der es sich zu leben und zu arbeiten lohnt.
- ✓ Wir tragen maßgeblich zum Erhalt der flächendeckenden Milchwirtschaft in Kärnten bei.
- ✓ Wir sind stolz auf unsere Arbeit.

Mit der Spitzenleistung, „die weltbeste Rohmilch“ herzustellen, sich für einen tiergerechten, ökologischen und einen wertorientierten Wirtschaftskreislauf einzusetzen, arbeitet die Kärntnermilch jeden Tag. Wir sind überzeugt, dass diese Form des Wirtschaftens Zukunft hat.



Soziale Verantwortung, gelebte Nachhaltigkeit

Die Kärntnermilch richtet ihr unternehmerisches Handeln an den internationalen Sustainable Development Goals aus und arbeitet laufend an sozialer Kompetenz und gelebter Nachhaltigkeit.

Soziale Verantwortung war der Kärntnermilch schon immer ein wichtiges Anliegen. Als einer der größten Arbeitgeber in Oberkärnten übernimmt die Kärntnermilch tagtäglich Verantwortung für ca. 960 Bauern und 200 Mitarbeiter.

Sustainable Development Goals

Die Vertreter von 193 UN-Staaten haben sich im August 2015 auf eine Agenda für nachhaltige Entwicklung geeinigt. Im Rahmen des UN Sustainable Development Summit 2015 in New York haben am 25. September 2015 Staats- und Regierungschefs aus allen Ländern die Ziele für nachhaltige Entwicklung verabschiedet.

Das Ergebnis der Arbeitsgruppen sind 17 Ziele und 169 Zielsetzungen der nachhaltigen Entwicklung, die für alle Staaten weltweit gleichermaßen Gültigkeit haben. Alle 193 Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen verpflichten sich,

auf die Umsetzung der Agenda 2030 auf nationaler, regionaler und internationaler Ebene bis zum Jahr 2030 hinzuwirken.

Beitrag zu den SDGs

Auch wir als Kärntnermilch sehen die SDGs als wichtigen Ansatz zur Ausrichtung unseres unternehmerischen Handelns. Wir orientieren uns an den Inhalten und Zielsetzungen der SDGs und versuchen durch unsere jahrelange Erfahrung in den Bereichen Klimaschutz, Energieeffizienz und Tierschutz, einen wichtigen Beitrag zur Umsetzung zu leisten. Die Zielsetzungen werden in unser tägliches Handeln integriert und laufend evaluiert.

Für unsere Bemühungen wurden wir 2021 bereits zum zweiten Mal für den Austrian SDG-Award nominiert.





SDGs-Beitrag der Kärltnermilch



- Sicherer Arbeitgeber und damit Einkommenssicherheit für 200 Mitarbeiter
- Sicherer Partner für zahlreiche Zulieferfirmen
- Spenden von Produkten an Sozialmärkte



- Unsere Bauern bewirtschaften ca. 65 % der Wirtschaftsfläche Kärntens nachhaltig
- Herstellung ernährungsphysiologisch hochwertiger Lebensmittel und Sicherstellung der Versorgungssicherheit für die Bevölkerung



- Eigene Betriebskantine (täglich frisch gekocht)
- Betriebsarzt (diverse medizinische Programme)
- Unterstützung gemeinschaftsfördernder Sportaktivitäten
- Sponsoring diverser Sportvereine und Sportler



- Selbst ausgebildetes Fachpersonal (Molkereimeister, Käsesommelier)
- Durchführung von Fachexkursionen
- Langjährige Mitarbeiter im Betrieb
- Implementierte Schulungs- und Ausbildungsprogramme für alle Mitarbeiter



- Gleiches Bezahlungssystem für alle Geschlechter
- Keine Ungleichbehandlung



- Zwei eigene Tiefbrunnen am Gelände für Wasser



- Bezug von 100 % Ökostrom
- PV-Anlage mit ca. 2.900 Paneelen (1Mio kWp)
- E-Autos
- Zwei interne, ausgebildete Energieauditorinnen
- Planung eines Biomassekraftwerkes



- Energieeffiziente, nachhaltige Produktionsanlagen
- Umweltschonendes und ressourcenschonendes Verpackungsmaterial
- Firmen-Handys und -Laptops werden gebraucht gekauft



- Nachhaltige Bewirtschaftung der Böden
- Jährliche Einsparung von kWh (durch laufende Investitionen und Feinjustierungen der Anlagen)
- Einsparung von Emissionen
- ISO-14001-Zertifizierung, EMAS-Registrierung
- Erstellung jährlicher Verbesserungsprogramme
- Neueste Technologie, CIP



- Erhaltung der Kultur- und Tourismuslandschaft
- Positiver Einfluss auf Biodiversität in Kärnten durch unsere Bauern (100 % gentechnikfrei, bio, glyphosatfrei),
- Diverse Zertifizierungen: AMA BIO, AMA, AMA Tierhaltung plus, Bio Austria, OGT (ohne Gentechnik), VLOG
- Projekt „Bio Wiesenmilch“ (Schwerpunkte: Klimaschutz, Energieeffizienz und Tierschutz)
- 100 % Tierwohl plus



- Mitgliedschaften in diversen Netzwerken: klimaaktiv, respAct, Verantwortung zeigen, EMAS Erfa-Gruppen
- Soziales Engagement (Sozialmärkte, Rotes Kreuz, Promote, autark) und Sponsoring (Messen, Sportprojekte, Kultur)
- Beteiligung an diversen Nachhaltigkeitsprojekten



Unsere Landwirtschaft



Unsere Wohlfühlmilch

Auch dieses Mal wurden von der Kärntnermilch wieder jene Betriebe vor den Vorhang geholt, die im Durchschnitt aller Zellzahlproben die besten, also die niedrigsten Werte vorzuweisen haben.

Auszeichnungen für die beste Zellzahlqualität 2023

Anlieferungsmenge bis 100.000 kg pro Jahr

Ø Zellzahl	Sprengel
16.000	Mölltal
19.000	Unteres Drautal
22.000	Mölltal

Anlieferungsmenge 100.000 bis 250.000 kg pro Jahr

Ø Zellzahl	Sprengel
28.000	Millstättersee
37.000	Oberes Galltal
39.000	Oberes Galltal

Anlieferungsmenge über 250.000 kg pro Jahr

Ø Zellzahl	Sprengel
56.000	Feldkirchen
63.000	Spittal/Drau
69.000	Gurktal

Über alle Gebiete, über alle Betriebsgrößen und in allen Rinderrassengruppen gibt es bei der Zellzahl phänomenale Ergebnisse. Die Zellzahl ist das Maß für die Eutergesundheit der Kuh, die durchschnittliche Zellzahl das Maß für die Eutergesundheit im bäuerlichen Betrieb.

Aus der Praxis wissen wir, dass unsere Kühe auch massiv auf verschiedene Umwelteinflüsse mit dem Anstieg des Zellzahlgehaltes in der Milch reagieren: Hitze im Sommer, Unruhe in der Herde, Probleme bei der Futterqualität, Klauenprobleme.

Jene Bauern, die in ihren Beständen ganzjährig überragende Zellzahlen vorweisen können, sind unsere „Kuhflüsterer“, sie gehen auf ihre Tiere ein und wissen und spüren, wie es ihnen geht. Sie reagieren sofort, wenn es nötig ist, und geben sich erst zufrieden, wenn es ihren Kühen wieder gut geht.



Unsere Milchbauern

Eigentümer, Lieferanten, Partner & Kunden der Kärntnermilch

Wir sind so vielfältig wie die Natur, die uns umgibt. Große und kleine Betriebe aus Berg- und Tallagen sind Teil der Kärntnermilch.

Unsere Ziele:

- ▶ Ein möglichst hoher Milchpreis für unsere Bauern (bio und konventionell)
- ▶ Flächendeckende Milchproduktion im Berggebiet
- ▶ Beibehaltung der Solidarität
- ▶ Gesundes, eigenständiges Unternehmen – Erhaltung der Arbeitsplätze
- ▶ Stabilisierung der sinkenden Zahl von Milchbauern – Erhaltung von Arbeitsplätzen in bäuerlichen Kleinbetrieben
- ▶ Tiergesundheit – weltbeste Rohmilchqualität, gesunde Tierbestände, kein Einsatz von Antibiotika, weniger Tierarztkosten, geringe Leistungsverluste
- ▶ Herstellung qualitativ hochwertiger und nachhaltiger Lebensmittel durch eine ressourcenschonende Produktion
- ▶ Unterstützende Beratung durch Hofberater

Unsere Milchbauern sind sowohl zu 100 % Eigentümer des Unternehmens (durch Anteilszeichnung), gleichzeitig aber auch Hauptlieferanten und Kunden der Kärntnermilch, da sie Produkte und Dienstleistungen von ihrem Unternehmen beziehen.

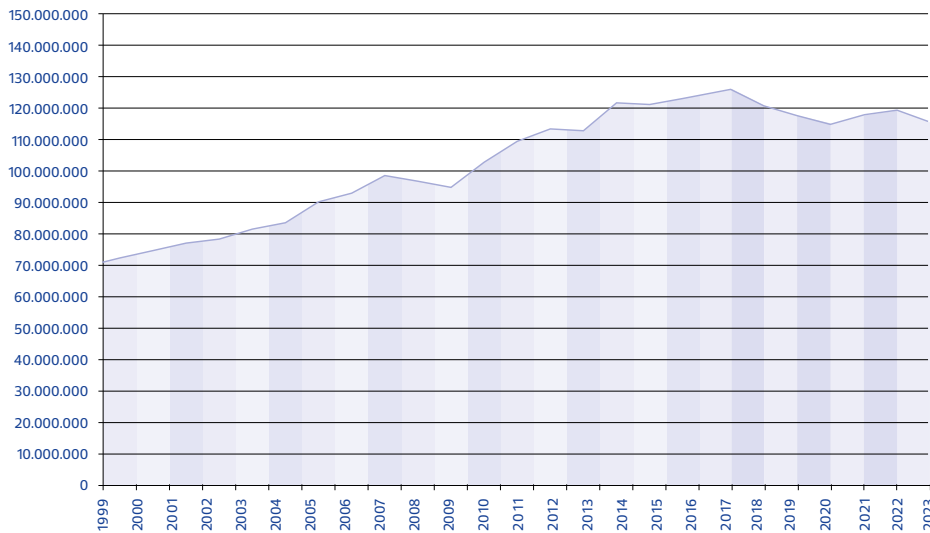
Sie sind Familienbetriebe und oft seit Generationen Milchbauern. Sie bewirtschaften ihre Betriebe aus Überzeugung, haben eine lange Tradition und sie haben so manche Geschichte zu erzählen: über die Arbeit im Einklang mit der Natur, die Besonderheiten der Jahreszeiten und die Eigenheiten der Tiere.

Sie kennen den Charakter der Tiere und wissen, was sie brauchen. Von Stress und Hektik, die sie unruhig und krank machen, werden sie ferngehalten. Ruhe, viel frische Luft, würzige Kräuter und ganz viel Auslauf auf den Wiesen und Weiden: Das gibt den Kühen Kraft und verleiht der Milch die einzigartige Qualität. Die Milchkühe der Kärntnermilch-Bauern sind kerngesund und fühlen sich rundum wohl.

Unsere Milchbauern sorgen durch die biologische und gentechnikfreie Bewirtschaftung des Bodens sowohl flächen- als auch mengenmäßig für die größte Biodiversität in unserem gesamten Milchsammelgebiet.

Damit ergibt sich ein wertvoller, ökologisch nachhaltiger Kreislauf durch die Landwirte, der durch die nachhaltige, umweltgerechte Produktion und die Abläufe im Unternehmen weiter fortgesetzt wird.

Entwicklung Verarbeitung 1999 – 2023



Entwicklung Lieferanten und Anlieferung ab 1974

Jahr	Ø Lieferanten	Anlieferung in kg
1974	4.528	46.332.842
1975	4.473	48.627.720
1976	4.441	51.097.509
1977	4.321	54.280.304
1978	4.152	52.606.562
1979	4.065	52.816.233
1980	3.932	56.036.474
1981	3.812	60.707.053
1982	3.756	62.735.414
1983	3.681	62.673.149
1984	3.629	61.173.145
1985	3.594	60.575.115
1986	3.515	61.582.218
1987	3.411	58.937.601
1988	3.348	57.501.716
1989	3.242	57.119.568
1990	3.165	56.761.267
1991	3.069	56.624.854
1992	2.967	55.354.074
1993	2.853	55.223.982
1994	2.712	55.951.578
1995	2.592	59.642.141
1996	2.529	61.987.285
1997	2.482	67.720.404
1998	2.390	69.414.769
1999	2.313	71.147.733
2000	2.222	74.853.194
2001	2.079	76.026.847
2002	1.979	75.759.184
2003	1.900	75.640.991
2004	1.845	79.195.694
2005	1.771	83.972.892
2006	1.696	87.556.734
2007	1.630	88.490.130
2008	1.566	90.569.498
2009	1.376	92.733.261
2010	1.346	97.565.995
2011	1.316	101.185.812
2012	1.277	103.079.429
2013	1.232	103.337.347
2014	1.318	107.301.648
2015	1.269	109.095.485
2016	1.227	114.086.883
2017	1.192	117.049.575
2018	1.160	118.121.850
2019	1.126	115.627.341
2020	1.081	114.132.259
2021	1.049	115.433.442
2022	1.019	117.761.333
2023	984	114.637.963

Milchlieferanten und Milchqualität

	1995	2021	2022	2023
Anzahl gentechnikfreier Milchlieferanten	0	1.049	1.019	984
Anzahl Bio-Milchlieferanten	112	246	240	233
Menge Bio-Milch (in kg) Eigenanlieferung (gentechnikfrei)	7.800.000	27.948.726	28.675.631	26.664.230
Anzahl Mitglieder der Genossenschaft	3.690	2.261	2.241	2.204
Superqualität (in %)	-	92,34	92,70	90,29
1. Güteklasse (in %)	95,30	99,03	98,79	99,52
Zellzahl < 200.000/ml (in %)	-	93,96	94,36	91,42

Gemeinsam übernehmen wir nicht nur die Verantwortung für Tier und Umwelt, sondern fördern gleichzeitig das bäuerliche Kulturgut, Brauchtum, die traditionelle Almwirtschaft und den Tourismus in der Region. Die Erhaltung einer intakten Umwelt und die Regionalität unserer Produktion haben oberste Priorität. Die bessere Milchqualität macht sich durch einen höheren Qualitätszuschlag bezahlt. Unsere Bio Wiesenmilch-Bauern bekommen zusätzlich noch einen Wiesenmilch-Zuschlag ausbezahlt. Davon profitieren vor allem die kleinen Betriebe in schwierigen Lagen, in denen eine wirtschaftliche Produktion sonst nicht mehr möglich wäre.

Trotzdem sinkt auch bei der Kärntnermilch die Anzahl der Milchlieferanten bei gleichzeitig steigenden Mengen an angelieferter Rohmilch. Diese Entwicklung bringt den anhaltenden soziografischen Trend zu größeren Einheiten in der Landwirtschaft zum Ausdruck. Wir können diesen Trend nicht aufhalten, aber wir sind davon überzeugt, ein Zukunftsmodell für die verbleibenden Betriebe zu haben. Sie verdienen die Wertschätzung der Konsumenten und dafür setzen wir uns ein.



Tierschutz und Tiergesundheit

Die nachhaltige Bewirtschaftung der landwirtschaftlichen Flächen und der artgerechte Umgang mit den Milchkühen zeigen sich in der Qualität der Kärntnermilch-Produkte.

Neben der biologischen Bewirtschaftung durch unsere Bio-Lieferanten trägt auch die gentechnikfreie, kleinstrukturierte bäuerliche Bewirtschaftung Sorge dafür, dass die Kühe so gehalten werden, wie es ihre natürlichen Bedürfnisse verlangen. Dadurch werden ideale Voraussetzungen für die Tiergesundheit geschaffen. Unsere Kühe weiden in Berggebieten, auf Almen höchster Güte und auf naturbelassenen Weideflächen. Der besondere Schutz der biologischen Vielfalt steht in diesen Regionen im Mittelpunkt.

120 Tage Weidegang

Das Halten von gesunden, von der Veranlagung leistungsfähigen und langlebigen Tieren ist die Grundlage für die Erzeugung nachhaltiger Produkte. Unsere Bio-Bauern tragen Sorge dafür, dass die Kühe so gehalten werden, wie es ihre natürlichen Bedürfnisse verlangen. Es werden dabei nicht

mehr Tiere gehalten, als von der Fläche ernährt werden können. Das bedeutet eine flächengebundene Tierhaltung mit 120 Tagen Weidegang oder Auslauf pro Jahr. Dadurch werden eine naturnahe Haltung und die Produktion von hochwertiger Rohmilch unterstützt.

Milchqualität beginnt bereits bei der Fütterung

Unsere Bauern versorgen ihre Kühe mit bestem gentechnik-freien Futter. Es werden keine vorbeugenden antibiotischen Medikamente verabreicht. Sollte trotz aller Vorkehrungen ein Tier krank werden und eine Medikamentengabe nötig sein, so muss eine doppelte Wartezeit für die Milchliefereung eingehalten werden. Durch strenge Hygienemaßnahmen am Bauernhof wird die Tiergesundheit weiter positiv beeinflusst und so das Entstehen und Ausbreiten von Tierseuchen verhindert.

Leistungen der Kärntnermilch zur Unterstützung der Milchlieferanten

	2021	2022	2023
Antibiotika-behaftete Milchliefereien	4	6	5
Anzahl Hofberatungen	937	854	907
Anzahl Melkmaschinenservice	230	248	283
Ziehen von Viertelgemelksproben zur Erregerfeststellung durch die TUA Ehrental	357	356	423
Kostenlose Informationsproben zur Beratung	45.421	47.796	46.425



Niedrigster Zellzahlgrenzwert

Die Kärntnermilch hat die niedrigsten Zellzahlgrenzwerte. Um dies auch zu bestätigen, wurden drei Jahre lang, in Zusammenarbeit mit der Veterinärmedizinischen Universität Wien, die Keim- und Zellzahl in der Rohmilch untersucht, die Informationen über die Tiergesundheit, das Tierwohl und die Sauberkeit des Betriebes liefern. Während in China die Zellzahl in der Milch bei einer Million pro ml liegen darf, sind es in Amerika bis zu 750.000 pro ml. Die EU hat den Grenzwert mit 450.000 Zellen pro ml festgelegt, während er in Österreich bei 250.000 liegt. Wir haben diesen Wert nochmals auf 200.000 Zellen reduziert.

Nachweislich gesündere Milchkühe

Dieser geringe Unterschied zwischen der Kärntnermilch und anderen heimischen Molkereien erwies sich als messbarer Unterschied. Die wissenschaftlichen Daten belegen, dass auf den Höfen der Kärntnermilch-Bauern nachweislich sauber gearbeitet wird und gesündere Kühe leben, die die weltbeste Rohmilch liefern (weniger Arzneimittelinsatz, weniger Tierarztkosten – somit auch weniger Verluste für unsere Milchlieferanten).

Durch die strengen Richtlinien liefern die Kärntnermilch-Bauern die beste Rohmilchqualität weltweit.

Zwei eigens ausgebildete Hofberater beraten und unterstützen die Milchlieferanten in allen Fragen der Tiergesundheit, ziehen Informationsproben oder Viertelgemelksproben zur Feststellung von Krankheiten, die im hauseigenen Labor auf zahlreiche Parameter und Inhaltsstoffe analysiert werden.

„Wir setzen auf höchste Qualität, damit wir auch in Zukunft noch unsere wunderbare Natur genießen können.“

„Österreichs Milchwirtschaft liefert weltweit gesehen Topprodukte. Doch die Kärntnermilch legt einen obendrauf.“

Univ.-Prof. Martin Wagner,
Veterinärmedizinische Universität Wien

Strengste Kontrollen für maximale Sicherheit

Dies dient der Unterstützung der Milchlieferanten oder des Tierarztes. Durch eine tägliche Probenahme wird eine Verarbeitung von Milch mit Rückständen (Antibiotika, Reinigungs- und Desinfektionsmittel) ausgeschlossen! Antibiotika-belastete Milch wird bei uns entweder durch ein Spezialunternehmen entsorgt oder an eine Biogasanlage geliefert.



Milch, ein wertvolles Naturprodukt

Milch ist ein gesundes, ausgewogenes Lebensmittel. Als einziges Nahrungsmittel bietet Milch alle bekannten Nähr- und Wirkstoffe in einer einzigartigen Ausgewogenheit.

Milch dient bereits seit mehreren Tausend Jahren als inhaltsstoffreiches Grundnahrungsmittel. Deshalb haben wir uns bei der Kärntnermilch das Ziel gesetzt, die Milch unserer Bauern nur durch schonende thermische Behandlung, durch natürliche biologische Säuerung (ohne Zitronensäure) und durch natürliche bakterielle Reifung mit Enzymen oder Fermenten haltbar zu machen. Überwiegend werden von uns lebende „probiotische Bakterienkulturen“ eingesetzt, die das saure Magenmilieu überleben und eine positive Wirkung auf das Immunsystem und den Stoffwechsel haben.

Somit sind wir ständig auf der Suche nach neuen Produktinnovationen, die einen zusätzlichen ernährungsphysiologischen Mehrwert für das Wohlbefinden unserer Kunden haben können. Wir verfügen über eine breite laktosefreie Produktpalette, bestehend aus diversen Milch-, Rahm-, Butter- und Joghurtprodukten. Untersuchungen durch ein externes akkreditiertes Labor und unser hauseigenes Betriebslabor zeigen, dass wir mit der Restlaktose unter dem gesetzlichen Grenzwert von 0,1 % liegen.

Alle unsere Kärntnermilch-Käse werden ohne den Zusatz von Farbstoffen und Konservierungsmitteln hergestellt. Lysozym, Natamycin oder Nitrate werden aufgrund unserer Qualitätsphilosophie nicht eingesetzt. Aus Tierschutzgründen wird bei der Kärntnermilch für die Käseherstellung ausschließlich mikrobielles Lab eingesetzt.

Wir sind sehr bemüht, dass sämtliche Zutaten frei von Allergenen sind. Ausgenommen sind Grundstoffe, die selbst Allergenträger sind, wie z.B. Müslisorten, die Nüsse, Weizen, Dinkel oder Roggen enthalten. Ein umfangreiches Allergenmanagement verhindert Kreuzkontaminationen, womit den Konsumenten ein hohes Sicherheitsniveau geboten werden kann.

Warum ist Milch eigentlich weiß?

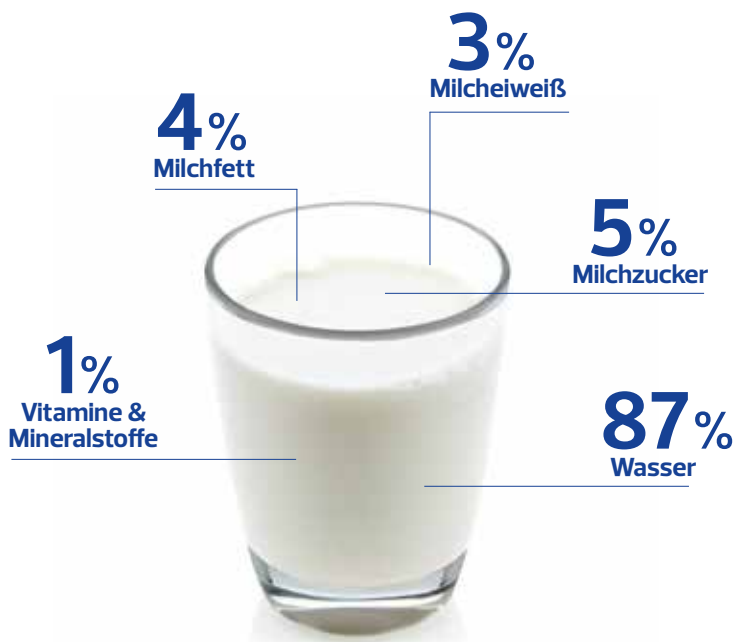
Obwohl Milch zu circa 87 % aus Wasser besteht, ist ihre Farbe nicht klar, sondern weiß. Die weiße Farbe kommt durch die Inhaltsstoffe Eiweiß und Fett zustande. Fett und Wasser vermischen sich in der Milch (Emulsion). Die Fetttropfchen sind gleichmäßig in der Milch verteilt und reflektieren das einfallende Licht. Die Milch erscheint weiß.

„Die Milchinhaltsstoffe sind ein wichtiger Indikator für die Ausgewogenheit der Fütterung von Milchkühen. Diese schwanken natürlich saisonal bedingt und werden bei uns an die jeweiligen Anforderungen der Produkte angepasst.“



Welche Inhaltsstoffe sind in der Milch enthalten?

- **ca. 5 % Milchzucker** (Laktose): fördert die Verdauung, hilft, Mineralstoffe aufzunehmen
- **4 % MilCHFett**: ist leicht verdaulich und liefert Energie aufgrund des Anteils von kurz- und mittelkettigen Fettsäuren
- **ca. 3 % Milcheiweiß**: unterstützt den Aufbau und Erhalt der Muskulatur
- **87 % Wasser**: gleicht den Flüssigkeitshaushalt aus und ist in erster Linie Trägersubstanz für die Milch-inhaltsstoffe (Fett, Eiweiß, Milchzucker, ...)
- **1 % Vitamine & Mineralstoffe**: z.B. Calcium (ist wichtig für starke Knochen und Zähne) oder B-Vitamine (B₂, B₁₂ – sind wichtig für den Stoffwechsel und das Nervensystem)



Täglich 2 x weiß und 1 x gelb

Empfohlen sind 3 Portionen* Milch und Milchprodukte pro Tag

			
1 Glas Butter- oder Sauermilch (200 – 250 ml)	1 Becher Joghurt (180 – 250 g)	1 Portion Topfen oder Hüttenkäse (200 g)	2 Scheiben Käse (50 – 60 g)

* 1 Portion entspricht in etwa einem der oben angeführten Beispiele.

Quelle: Österreichische Gesellschaft für Ernährung / Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Garantiert gentechnikfrei

Die Kärntnermilch war nicht nur Bio-Pionier in Österreich. Bereits im Jahr 1997 beschloss der Verwaltungskörper der Kärntnermilch als erster österreichischer Molkereibetrieb den vollständigen Verzicht auf genetisch veränderte Futtermittel. Der Beschluss wurde gemeinsam mit unseren Bauern bis 2006 umgesetzt.

Es haben sich damals 1.630 Milchlieferanten gemeinsam mit der Kärntnermilch für den Weg der garantiert gentechnikfreien Landwirtschaft entschieden. Neben einer Risikoanalyse und einer Futtermittelumstellung auf gentechnikfreie Futtermittel musste auch eine Zertifizierung durch ein akkreditiertes Unternehmen durchgeführt werden.

2008 wurden bis auf Produkte mit Fruchtzusatz alle Produkte auf „gentechnikfreie Auslobung“ umgestellt.

Die Kärntnermilch ist das erste Molkereiunternehmen, das diese umweltrelevanten Maßnahmen trotz hohem arbeitsmäßigen als auch finanziellen Aufwand für alle Milchlieferanten und Produkte umgesetzt hat.

Ohne Gentechnik hergestellt

Damit wird ein wertvoller Beitrag geleistet, um Kärnten und Österreich gentechnikfrei zu halten und damit auch

den Bestand der alten Kulturpflanzen in Kärnten zu gewährleisten. Das Qualitätszeichen „Ohne Gentechnik hergestellt“ bedeutet, dass alle Kärntnermilch-Bauern kein gentechnisch verändertes Futter (Soja, Raps usw.) verwenden und keine gentechnisch veränderten Pflanzen anbauen. Dadurch bleibt der natürliche, über Jahrhunderte gewachsene Artenbestand erhalten.

Strengste Kontrollen

Alle Produkte, die dieses Zeichen tragen, werden streng daraufhin kontrolliert, dass sie während der gesamten Produktion, von der Fütterung bis in die Verpackung, nicht mit Gentechnik in Berührung kommen.

Somit leisten wir nicht nur einen wichtigen Beitrag für Kärnten und Österreich, sondern haben auch Einfluss auf eine positive Entwicklung in anderen Ländern.



Regionale Produkte im Mittelpunkt

Hier wird Genuss zum Erlebnis. In den Genuss-Meiereien und im Frischemarkt der Kärntnermilch wird den Konsumenten noch mehr geboten.

Meierei ist eine traditionelle Bezeichnung für „Molke-
rei“. So verkündet die Genuss-Meierei schon mit ih-
rem Namen, worum es geht: um die Wurzeln der Kärntner-
milch, die wertvolle Arbeit der Landwirte, die traditionelle
Lebensmittelherstellung und die sorgfältige Verarbeitung.

Von den köstlichen Kärntnermilch-Milchprodukten aus
der weltbesten Rohmilch über die feinen Käsespezialitäten
der Meisterkäser bis hin zu regionalen Schmankerln und
erstklassigen Fleisch- und Wurstspezialitäten von Karnerta
und Kärntner Fleisch lässt die Genuss-Meierei keine Wün-
sche offen.

Hier trifft sich regionale Produktvielfalt, verbunden mit
erstklassiger Beratung: Es dreht sich alles um die Region,
das Land und die Menschen. Darum, den Konsumenten
noch mehr Service und regionale Auswahl zu bieten und
dabei eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen. Mit diesem
Ziel wurden die ersten drei Kärntnermilch-Frischmärkte
in den vergangenen Jahren zu den Genuss-Meiereien um-
gebaut. Den Anfang machte der Standort Hermagor im
Jahr 2019. 2020 folgte Villach und im Jahr 2022 wurde die
Genuss-Meierei in Spittal eröffnet. Demnächst wird auch
der Frischemarkt Feldkirchen zu einer Genuss-Meierei.



„In der Genuss-Meierei erhalten die
Kunden einen stärkeren Bezug zur
Herkunft und zur Verarbeitung der
wertvollen Milch aus der Region.“

Bio: Von der Lieferung bis zur Verarbeitung

Die Kärntnermilch ist der Bio-Pionier der österreichischen Milchwirtschaft seit 1994.

Die Bio-Produktherstellung hat die größte indirekte positive Auswirkung in unserem Unternehmen und im gesamten Oberkärntner Raum. Durch die Einhaltung der Richtlinie „Biologische Produktion“ (EU-VO 848/2018 des Österreichischen Lebensmittelbuches, Bio-Austria-Richtlinien), die biologische Bewirtschaftung der Flächen und die artgerechte Tierhaltung wurde die Belastung der Umwelt verringert. Unsere Bio-Milchbauern verwenden kein zugekauftes Grundfutter, keine Pestizide oder synthetischen Düngemittel. Dadurch werden Grundwasser, Boden und Almen geschont und natürlich bearbeitet.

Bio Wiesenmilch – die Premiumqualität

Bereits im Jahre 1994 startete die Kärntnermilch als Bio-Pionier unter den Molkereien mit der Produktion von hochwertigen, nachhaltigen Bio-Produkten. Im ersten Jahr lieferten 14 Bio-Bauern 650.125 Liter Bio-Rohmilch. Da es zur damaligen Zeit eher üblich war, Bio-Produkte direkt am Bauernhof oder in Reformhäusern zu kaufen, wurde die Kärntnermilch für ihr Engagement nur „belächelt“. Wenige Monate später wurde bereits die 1. Bio-Eigenmarke für eine Handelskette in Österreich erzeugt. Die logische Schlussfolgerung war die Weiterentwicklung zur Marke Bio+.

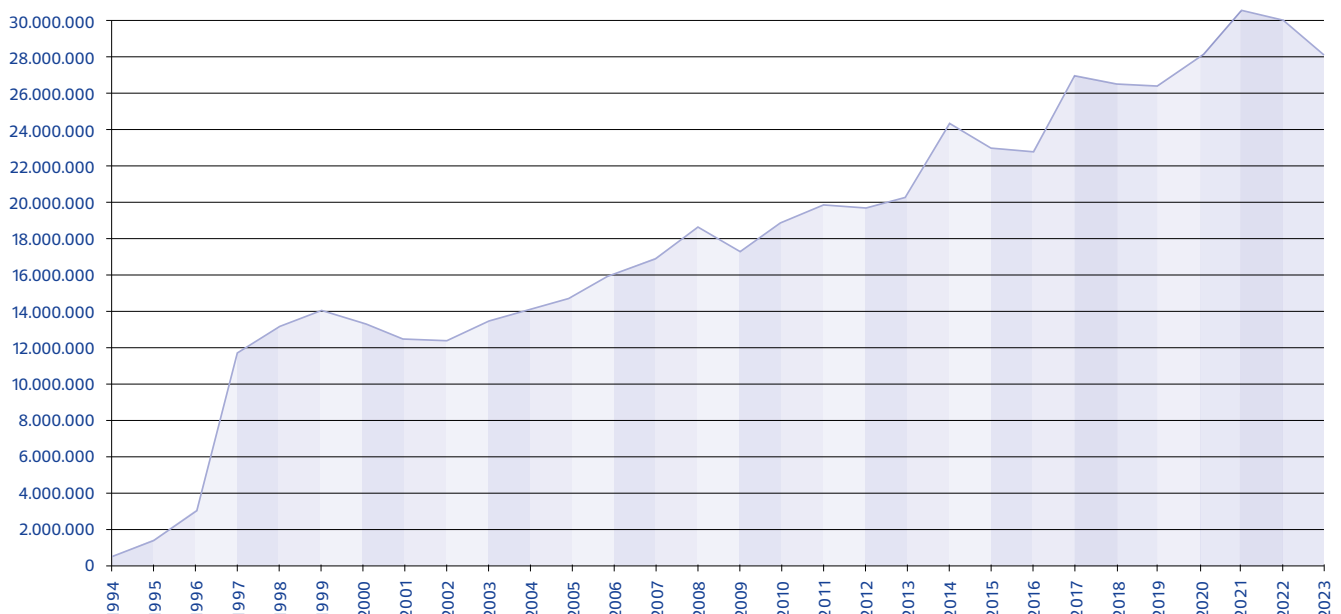
Von Bio+ zu Bio Wiesenmilch

2013 wurde gemeinsam von Bio Austria und der Kärntnermilch die ARGE „Bio Wiesenmilch“ ins Leben gerufen. Das Ergebnis der Entwicklungsarbeit war eine neue Bio-Milch in Premiumqualität. Jeder Bio Wiesenmilch-Produzent muss dabei neben der EU-Bio-Verordnung und den Bio-Austria-Richtlinien auch die strengeren, umfangreicheren Bio Wiesenmilch-Richtlinien erfüllen.

Im Zentrum der Überlegungen faszinierte die Idee einer Milchproduktion aus der Kraft der Wiese. Die Bio Wiesenmilch kommt von Kühen, denen die Haltung auf der Weide während der Vegetationsperiode garantiert wird, deren Futter in erster Linie aus hofeigenen Futtermitteln besteht, sowie beschränkten Gaben von Kraftfutter.

Die Grundsätze von Bio Wiesenmilch sind besondere Energieeffizienz und Klimaschutz (garantierte Weidehaltung, Grünfutter im Sommer, Wiesenfutter im Winter, Energieeffizienz/Kraftfutterreduktion), besonderer Tierschutz (artgerechte Haltung, Lebensdauer der Kühe) und besonderer Artenschutz (Lebensraum für die Vielfalt, Tierwohl).

Bio-Milchverarbeitung 1994 – 2023



Bei Bio Wiesenmilch steigt die ernährungsphysiologische Wertigkeit der Rohmilch auf natürliche Weise an (hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, konjugierten Linolensäuren und Beta-Karotin).

Es werden Arbeitsplätze in der Region erhalten und neu geschaffen. Dies wiederum verhindert verstärkte Abwanderungen aus gewissen Regionen. Die bäuerliche Struktur, die Kultur- und Tourismuslandschaft werden durch traditionelle und schonende Heubereitung, Weidehaltung und Nutzung der natürlichen landwirtschaftlichen Gegebenheiten erhalten. Die garantierte Weidehaltung in der Vegetationsperiode erlaubt es den Tieren, ihrem angeborenen Verlangen nach Bewegung und frischem Wiesenfutter nachzukommen.

Wesentlich ist aber auch, dass wir durch das Projekt Bio Wiesenmilch unseren Bauern einen zusätzlichen Bio Wiesenmilch-Zuschlag auszahlen und damit auch die Einkommenssituation der Bauern verbessern können. Für unsere Bio Wiesenmilch-Bauern bedeutet diese Premiummilch einen wichtigen Schritt vorwärts in der biologischen Bewirtschaftung ihrer Höfe.

Projekte mit Bio Wiesenmilch

Nur auf der Weide können die Kühe ihr arttypisches Verhalten optimal ausleben. Sie garantiert ihnen ausreichend Bewegung, Luft, Licht, Sonne und frisches Gras. Um dies auch unseren Kunden näherzubringen, veranstaltet Kärntnermilch jedes Jahr den „Bio Wiesenmilch Kuhmarathon“. Die Teilnehmer können anhand von GPS-Daten die Bio Wiesenmilch-Kühe auf ihrem natürlichen Weidegang begleiten und auf die Kuh tippen, die pro Tag die meisten Schritte zurücklegt.



BESTNOTE VON GREENPEACE

Greenpeace hat die Marke „Bio Wiesenmilch“ im Gütezeichenreport nach 2018 auch 2021 mit „sehr vertrauenswürdig“ die Bestnote verliehen.



Quelle: Gütezeichen-Guide von Greenpeace Österreich, 2018

Bio-Milchverarbeitung 1994 bis derzeit

	Bio-Milchverarbeitung	Eigenanlief.	Zukauf
1994	650.125	650.125	0
1995	1.537.337	1.537.337	0
1996	3.202.228	3.202.228	0
1997	11.875.258	11.875.258	0
1998	13.254.339	13.254.339	0
1999	14.183.454	14.183.454	0
2000	13.507.252	13.507.252	0
2001	12.542.417	12.422.461	119.956
2002	12.495.685	12.244.730	250.955
2003	13.582.995	12.212.483	1.370.512
2004	14.146.547	13.100.807	1.045.740
2005	14.907.422	14.046.654	860.768
2006	16.233.918	15.553.822	680.096
2007	17.054.758	15.936.773	1.117.985
2008	18.770.088	15.901.875	2.868.213
2009	17.426.312	16.605.531	820.781
2010	18.999.478	18.112.514	886.964
2011	19.954.977	18.894.302	1.060.675
2012	19.793.880	19.394.240	399.640
2013	20.430.897	19.849.857	581.040
2014	24.569.059	19.400.739	5.168.320
2015	23.176.260	19.716.035	3.460.225
2016	22.868.344	21.821.869	1.046.475
2017	27.203.453	23.941.668	3.261.785
2018	26.590.831	25.740.846	849.985
2019	26.414.174	26.388.244	25.930
2020	28.157.763	27.850.942	306.821
2021	31.511.029	27.948.726	3.562.303
2022	30.674.131	28.675.631	1.998.500
2023	28.337.375	26.664.230	1.673.145

Bio Wiesenmilch: Die Kriterien

Ein Betrieb, der Bio Wiesenmilch produziert, muss neben der EU-Bio-Verordnung auch die Bio-Austria-Richtlinien und die darauf aufgesetzten spezifischen Bio Wiesenmilch-Anforderungen erfüllen. Durch diese Maßnahmen werden Weidegang, besonderer Tierschutz und hohe Ressourceneffizienz garantiert.

Für die Bio Wiesenmilch wurde ein umfassendes Maßnahmen- und Bewertungssystem entwickelt. Besondere Energieeffizienz und Klimaschutz, besonderer Tier- sowie Artenschutz sind die ausgewiesenen Ziele der Bio Wiesenmilch-Produktion. Die hohen Standards der landwirtschaftlichen Produktion werden durch ein spezielles Punktesystem mit acht definierten Maßnahmen gesichert.



01 Besonders lange Weidehaltung

Garantierter täglicher Weidegang für die Bio Wiesenmilch-Kühe während der Vegetationsperiode

02 Grünfutter im Sommer

Möglichst hoher Grünfutteranteil (verpflichtend hoher Anteil an Wiesenfutter während der Vegetationsperiode)

03 Wiesenfutter im Winter

Verpflichtend hoher Anteil an konserviertem Wiesenfutter (in Form von Heu und vitaminreicher Silage) während der Wintermonate

04 Energieeffizienz

Effiziente Nutzung von Ressourcen durch graslandbasierte, biologische Rinderfütterung und Vermeidung von Kraftfutter

05 Artgerechte Haltung

Bestmöglicher Komfort für die Milchkühe auf der Weide und im Stall; Laufstallhaltung wird forciert

06 Lebensdauer der Kühe

Erhöhung der Lebensdauer der Tiere durch eine Haltung, die Gesundheit, Langlebigkeit und Milchleistung in Einklang bringt

07 Besonderer Artenschutz: Lebensraum für die Vielfalt

Nachhaltige Weidewirtschaft und der Erhalt schlecht bewirtschaftbarer Weiden und Almen schützt den Lebensraum vieler Tiere und Pflanzen; eine differenzierte Bewirtschaftung der Wiesen sichert eine standortangepasste Flora und Fauna

08 Besonderer Tierschutz durch laufende Evaluierung

Jährliche Beurteilung des Tierwohls anhand von tierbezogenen Indikatoren, die die Milchkühe und ihr Wohlergehen verstärkt in den Mittelpunkt des Bio-Bauernhofes rücken – eine Garantie für höchste Qualität

Regionale Wertschöpfung

Zeiten wie diese und die damit verbundenen Auswirkungen stellen uns alle vor noch nie dagewesene Herausforderungen. Gerade in diesen schwierigen Zeiten wird uns wieder bewusst, wie wichtig Zusammenhalt und gegenseitige Wertschätzung sind.

Deshalb ist es nun wichtig, aufzuzeigen, was eine regionale Lebensmittelproduktion für uns alle bedeutet. Unsere Bauern garantieren tagtäglich die Versorgungssicherheit unserer Bevölkerung mit heimischen Produkten.

Es muss uns wieder vor Augen geführt werden, dass Lebensmittel nicht zigtausende Kilometer quer über den Erdball reisen müssen, bevor sie in den Handel kommen. Regionalen Lebensmitteln muss man Vorrang geben.

Mit unseren regionalen Produkten leisten wir nicht nur einen Beitrag zur Tiergesundheit und zur Erhaltung der Kulturlandschaft, sondern unterstützen und stärken auch die Einkommenssituation unserer Bauern und leisten so unseren Beitrag für die Selbstversorgung des Landes.

Wir nehmen die Bedürfnisse der Menschen in der Region ernst und treiben eine nachhaltige Entwicklung voran. Die Wertschöpfung in der Region ist letztendlich für das Entstehen von Arbeitsplätzen ausschlaggebend.

Die Kärntnermilch arbeitet daran, dass die Menschen die Bedeutung und den Nutzen regionaler Produkte verstehen und schätzen. Unsere Milchlieferanten bewirtschaften aktuell ca. 65 % der Wirtschaftsfläche Kärntens. Somit haben unsere bäuerlichen Betriebe den größtmöglichen Einfluss auf eine positive Biodiversität in Kärnten. Diesen Einfluss

weist flächenmäßig kein anderes Unternehmen in der Region auf. Durch eine nachhaltige Bewirtschaftung bleiben Wiesen und Almen für den Tourismus erhalten.

Nachhaltige Entwicklung der Kulturlandschaft

Vom Konsumenten über den Händler bis zu den Lieferanten profitiert jeder von unseren regional erzeugten Lebensmitteln. Dabei geht es uns nicht zwangsläufig nur um Umsatz und Gewinn.

Auch Aspekte wie der Erhalt und die nachhaltige Entwicklung unserer Kärntner Kulturlandschaft sowie die Erhaltung und die Steigerung der Lebensqualität spielen eine herausragende Rolle.

Durch die Zusammenarbeit der Kärntnermilch mit regionalen Zulieferern, Frächtern, Handwerksbetrieben usw. ergibt sich eine regionale Wertschöpfung von ca. 75 Mio. Euro.

„Regionale und nachhaltige Produkte werden immer wichtiger! Unsere Konsumenten sowie Kunden können auf unsere Kompetenz und Qualität vertrauen.“



Unsere Kunden



Nachhaltige Verantwortung gegenüber unseren Konsumenten und Kunden

Unsere Konsumenten und Kunden genießen nachhaltige Qualitätsmilchprodukte, die einen hohen ernährungsphysiologischen Wert besitzen und garantiert gentechnikfrei erzeugt werden. Dies erreichen wir durch

- **gesunde Tierbestände,**
- **die Verarbeitung weltbesten Rohmilchqualität,**
- **eine schonende Bearbeitung** (geringe Vitamin- und Wirkstoffverluste),
- **keine unnötige Zugabe von chemisch-synthetischen Zutaten** (E-Nummern) sowie
- **nachhaltiges umwelt- und ressourcenbewusstes Handeln.**

Wir entwickeln und verkaufen Produkte, die nach Möglichkeit einen positiven und nachhaltigen Effekt auf ihre Umwelt haben. Das beginnt bereits bei der Verpackung unserer Produkte, die größtenteils aus Papier aus nachwachsenden Energiewäldern hergestellt wird.

Durch den Umstieg auf Kartonverpackungen von Tetra Pak, die zu über 90 % auf pflanzlichen Rohstoffen basieren, setzt die Kärntnermilch weitere Maßstäbe in Sachen Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit. Seit April 2023 sind Verschlusskappe und Milchpackung miteinander verbunden. Die Kärntnermilch zählt auch hier zu den Pionieren in Österreich. Die Verwendung von pflanzenbasiertem Kunststoff hilft uns, den CO₂-Fußabdruck unserer Verpackungen um mehr als 40 % zu reduzieren.

Ende 2022 wurde bei unseren 400-Gramm-Bechern eine Kunststoffreduktion durchgeführt. Somit sparen wir uns hier ca. 8 Tonnen Kunststoff pro Jahr. Durch die Inbetriebnahme unserer neuen CIP (Clean in Place)-Reinigungsanlage Mitte 2023 konnten wir ca. 160.000 kg Reinigungskonzentrat gegenüber den durchschnittlichen Verbräuchen der alten CIP-Anlage einsparen.

Im August 2023 wurden unsere 150-Gramm-Becher umgestellt. Hier werden weitere 15 Tonnen Verpackungsmaterial (4,5 Tonnen Kunststoff und 10,5 Tonnen Karton) pro Jahr eingespart. Für das Recycling unserer Verpackungsmaterialien bezahlen wir eine sogenannte „Lizenz-Entsorgungsgebühr“. Sie garantiert uns, dass jedes Stück Verpackung gesammelt, recycelt und wiederverwendet wird. Für diese Maßnahme erhalten wir jährlich eine Gutschrift für die „Einsparung von CO₂-Äquivalenten in Tonnen“.



Regionale und nachhaltige Produkte werden immer wichtiger!



Schonende Verarbeitung

Ein wichtiger Punkt in unserer Unternehmensphilosophie ist die schonende Bearbeitung unserer Milchprodukte. Nur so können Vitamine und Mineralstoffe fast komplett enthalten bleiben. Auf Zusatzstoffe (E-Nummern) versuchen wir wenn möglich komplett zu verzichten. Ein weiteres wichtiges Ziel ist es, die „Bioverfügbarkeit“ der wertvollen Inhaltsstoffe der Milch zu erhöhen, z.B. die Aufnahme von Calcium in den Organismus, Skelett und Knochen zu verstärken. Wir geben uns größte Mühe, Milchprodukte mit zusätzlichem gesundheitlichem Nutzen wie z.B. probiotische Kulturen, Zuckerreduktion, Anreicherung mit natürlichem Calcium oder laktosefreie Milchprodukte zu entwickeln. So schaffen wir einen gesundheitlichen Zusatznutzen ohne die Verwendung von chemischen Zusätzen.

Kurze Transportwege

Die Transportwege sowohl bei der Milchsammlung als auch bei der Warenzustellung werden so gering wie möglich gehalten. Sonderfahrten werden möglichst vermieden. Die Auslastung unserer Lkw-Züge liegt bei 95 %. Durch eine verbesserte Tourenplanung bei unseren Milchsammelwägen konnten wir die gefahrenen Kilometer um 10 % reduzieren.

Genuss-Meiereien

In den vier Bezirkshauptstädten Spittal/Drau, Villach, Hermagor und Feldkirchen betreiben wir unsere Genuss-Meiereien. Waren unsere Märkte früher als Stützpunkte für unsere Landwirte gedacht, vereinen sie heute regionale Produktvielfalt mit erstklassiger Beratung. In unseren neuen Genuss-Meiereien dreht sich alles um die Region, das Land und die Menschen.

Eigenanlieferung konventionell und bio

	konventionell	bio
1994	58.104.804	650.125
1995	58.785.057	1.537.337
1996	58.785.057	3.202.228
1997	55.845.146	11.875.258
1998	56.160.330	13.254.339
1999	56.964.115	14.183.454
2000	61.345.942	13.507.252
2001	63.604.386	12.422.461
2002	63.514.454	12.244.730
2003	63.428.508	12.212.483
2004	66.094.887	13.100.807
2005	69.926.238	14.046.654
2006	72.002.912	15.553.822
2007	72.553.357	15.936.773
2008	74.667.623	15.901.875
2009	76.127.730	16.605.531
2010	79.453.481	18.112.514
2011	82.291.510	18.894.302
2012	83.685.189	19.394.240
2013	83.487.490	19.849.857
2014	87.900.909	19.400.739
2015	89.379.450	19.716.035
2016	92.265.014	21.821.869
2017	93.107.907	23.941.668
2018	92.381.004	25.740.846
2019	89.239.097	26.388.244
2020	86.685.503	27.850.942
2021	87.484.716	27.948.726
2022	89.085.702	28.675.631
2023	87.973.733	26.664.230

„Unsere Kunden können auf unsere jahrzehntelange Kompetenz und Qualität vertrauen.“



Kulturelle und soziale Auswirkungen in Kärnten

Durch die über Jahrzehnte bewiesene nachhaltige Weiterentwicklung mit unseren Bauern als Eigentümern haben wir nicht nur aktiv zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft beigetragen, sondern haben auch im Bereich Tourismus und für regionale Firmen extrem viel bewegt.

Als einer der größten Arbeitgeber in Oberkärnten sehen wir es als unsere Aufgabe, unseren Lebensraum nachhaltig zu gestalten, Arbeitsplätze zu erhalten und neu zu schaffen.

Dies gelingt uns nur gemeinsam mit den Menschen, die für und mit uns arbeiten. Insgesamt sind das ca. 900 Bauernfamilien in Kärnten sowie fast 200 Familien unserer Mitarbeiter.

Von unserer Tätigkeit profitieren aber auch Zulieferer, Frächter und Handwerker aus der Region. Keine andere Sparte in Kärnten beeinflusst unsere Umwelt und das Leben der Menschen so nachhaltig wie die Milchwirtschaft.

Wichtige Arbeitsplätze für die Region

Unser Ziel ist es, gegen das Sterben der bäuerlichen Kultur und der Almwirtschaft zu wirken. Kärntnermilch schafft Arbeitsplätze und leistet so einen Beitrag, um das Abwandern der Jugend aus abgelegenen Gebieten zu verhindern.

So wird durch den Wirtschaftsfaktor Kärntnermilch auch das Kärntner Kulturgut indirekt am Leben erhalten. Durch die nachhaltige Bewirtschaftung durch unsere Bauern bleiben Wiesen und Almen (Kulturlandschaft) für den Tourismus erhalten.

Wir setzen uns für ein Überleben der regionalen Landwirtschaft in schwierigen Gebieten ein. Alle Milchbauern, ob groß oder klein, ob Berg- oder Talbetrieb, erhalten denselben Milchpreis (Alleinstellungsmerkmal).

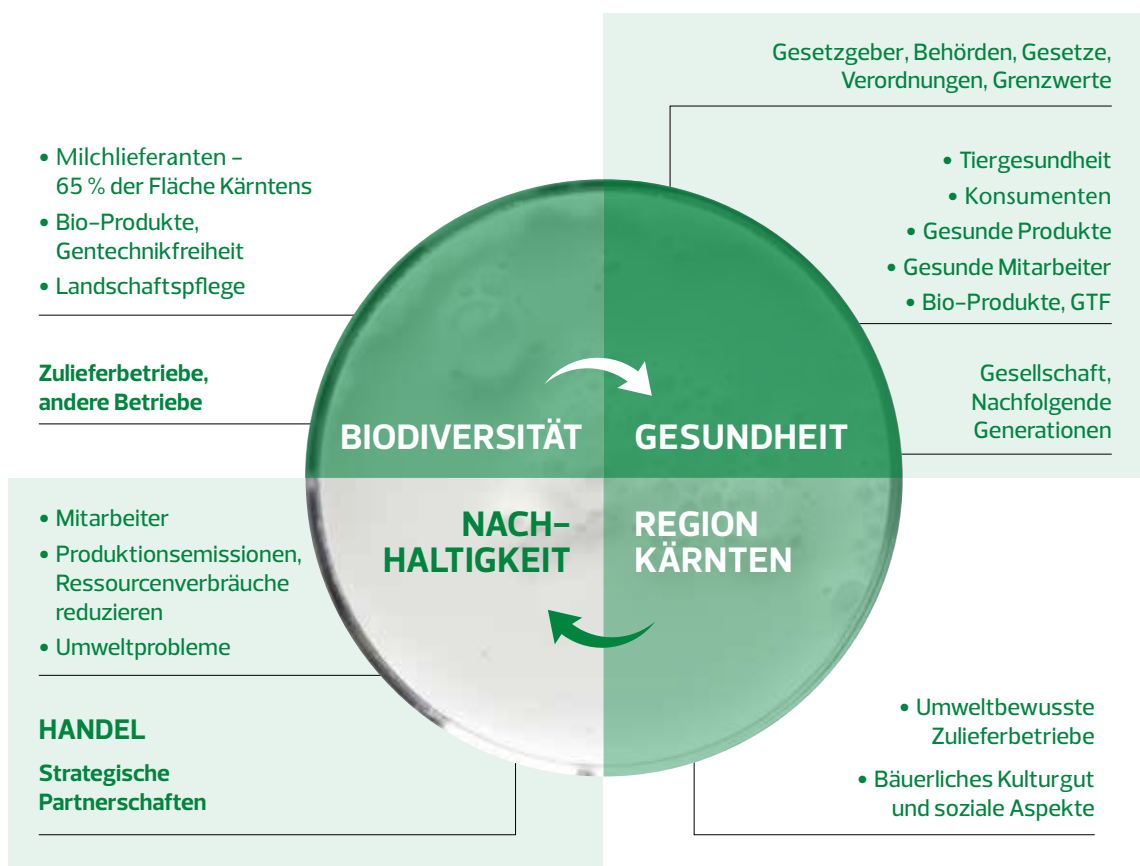
ca. **1.000**
BAUERNFAMILIEN

ca. **200**
FAMILIEN UNSERER
MITARBEITER,
die für und mit uns arbeiten

„Wir sind einer der größten Arbeitgeber in der Region. Von den von uns bezahlten Steuern und Abgaben profitieren das Land, die Bezirke und damit auch die Menschen in der Region.“

Komplexität – Stakeholder-Dialog – Kärntnermilch!

Die ineinandergreifenden Zusammenhänge zwischen dem Wirken der Kärntnermilch, den Stakeholdern (Interessengruppen) und den positiven Auswirkungen dieser Tätigkeiten auf die Biodiversität in der Region Kärnten werden nachfolgend dargestellt.





Unsere Molkerei







Unsere Mitarbeiter: Mitarbeitergesundheit

Unsere Mitarbeiter tragen wesentlich zum Erfolg des Unternehmens bei.



ÜBERBLICK – SGM

- **In unserer Kantine** mit interner Betriebsköchin wird auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung, wie z.B. täglich frisches Salatbuffet, Fischgerichte, vegetarische Gerichte und vieles mehr, Wert gelegt. So werden täglich ca. 70 frische Mahlzeiten zubereitet.
- **Der Sportverein der Kärntnermilch** unterstützt alle gemeinschaftsfördernden Sportaktivitäten ihrer Mitarbeiter. Zu diesen Aktivitäten zählen z.B. Fußball, Tennis, Schifahren, Eisstockschießen, Beachvolleyball und Bowling.
- **Pate für Lehrlinge** – Hilfestellung, Überprüfung der Leistung, hausinternes Schulungsprogramm
- **Ehrung der langjährigen Mitarbeiter** im Zuge der jährlich stattfindenden Jahresabschluss- bzw. Neujahrsfeier

Die positive Unternehmensbindung unserer Mitarbeiter zeigt sich vor allem in der langen Betriebszugehörigkeit. Viele Mitarbeiter, die als Lehrlinge begonnen haben, besetzen heute Führungspositionen.

Wir investieren in unsere Mitarbeiter

Unsere Mitarbeiter erfüllen durch Engagement und Motivation die hohen Erwartungen, die unsere Kunden und Bauern als Genossenschaftseigner an sie stellen. Um auch in Zukunft in einer von Konkurrenz und Wandel geprägten Arbeitswelt bestehen zu können, unterstützen wir Fortbildungsmaßnahmen und die Vereinbarkeit von Familie und Beruf.

Das Sicherheits- und Gesundheitsmanagement (SGM) der Kärntnermilch

Unser Sicherheits- und Gesundheitsmanagement bürgt für einen sozialen Arbeitsplatz. Zusätzlich haben wir einen Betriebsarzt für prophylaktische medizinische Hilfe engagiert. Er berät und unterstützt uns in Bereichen des Gesundheits- und Arbeitsschutzes sowie der Unfallvorbeugung und ist für die Durchführung gewisser Vorsorgeuntersuchungen verantwortlich. Somit sichern wir präventiv und nachhaltig die Gesundheit unserer Mitarbeiter am Arbeitsplatz.

Neuer Betriebsarzt

Seit 2018 ist Herr Dr. Helge Richard Bachner Betriebsarzt bei der Kärntnermilch. Herr Dr. Bachner ist nicht nur Arbeitsmediziner und Notarzt (Rettungsarzt), sondern hat auch eine eigene Praxis als praktischer Arzt in Lendorf.

Die Mitarbeiter der Kärntnermilch

	2021	2022	2023
Schulungskosten (in Euro)	27.478	36.346	111.383
Arbeitnehmeranteil Frauen (in %)	30	32	37
Arbeitnehmeranteil Männer (in %)	70	68	63
Betriebsangehörigkeit Mitarbeiter	0-5 Jahre	80	95
	6-10 Jahre	27	25
	11-20 Jahre	44	42
	21-30 Jahre	25	23
	über 30 Jahre	21	22

Hausinterne medizinische Untersuchungen im Rahmen unseres Sicherheits- und Gesundheitsmanagements

	2021	2022	2023
SCHUTZIMPFUNGEN			
FSME	X		X
Grippe	X		X
Pneumokokken			X
Hepatitis A/B	X	X	X
Sicherheit, Gesundheit, Arbeitsklima im Betrieb		X	X
Covid-19		X	X
Zoster			X
Varizellen			X
LFD. GESUNDHEITSBERATUNG/MESSUNGEN			
Impfberatung, Impfpasskontrollen	X	X	X
Beratung Lärm am Arbeitsplatz			X
Hautschutzberatung	X		X
Einhaltung von Covid-19-Maßnahmen	X	X	X
Beratung Bildschirmarbeitsplatz	X		
Beratung Muskuloskelettale Erkrankung	X		
Beratung Ergonomische Belastung		X	X

„Motivation ist der Zündschlüssel
für Erfolg, Leidenschaft der beste
Treibstoff.“

Karl Heinz Karius

Unsere Unternehmenspolitik

Um unser Leitbild auch erfolgreich umsetzen zu können, haben wir in unserer Unternehmenspolitik bestimmte ökonomische, ökologische, finanzielle und soziale Ziele festgelegt.



Nachhaltiges Handeln ist der Kern unserer Tätigkeit.

Die Genossenschaft muss ein positives oder mindestens ausgeglichenes Betriebsergebnis erwirtschaften, wobei der Milchpreis für die Besitzer, unsere Bauern, mindestens im oberen Drittel aller österreichischen Molkereien liegen muss. Unser Ziel ist es, den Bio-Milchanteil mittelfristig auf 30 % der gesamten Anlieferung zu erhöhen.

- Wir orientieren uns durch laufende Trendbeobachtung an Kundenwünschen und versuchen, Kundenbindung durch Begeisterung für unsere Produkte zu erreichen. Unsere Leistungen für unsere Kunden werden mit Rücksicht auf Umwelt und Mitarbeiter auf höchstem Niveau erbracht.
- Wir tolerieren weder korruptes Verhalten in unserem Unternehmen noch im Umgang mit unseren Geschäftspartnern und Lieferanten.
- Wir schätzen und fördern unsere Mitarbeiter – unabhängig von Geschlecht, Alter, Religion, sexueller Ausrichtung, Herkunft, Einstellung oder Behinderung – d.h., soziale Prinzipien in humanitärer, ethischer und moralischer Hinsicht sind uns Anliegen und Verpflichtung zugleich – im Rahmen unserer Möglichkeiten.
- Lebensmittelsicherheit sowie eine gelebte Lebensmittelsicherheitskultur haben für die Kärntnermilch oberste Priorität. Strenge Hygienerichtlinien gewährleisten für den Konsumenten wohlschmeckende und gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel. Sichere, gesunde Produkte für Kunden und Konsumenten sind die Voraussetzung unserer Leistungen, wobei wir auch auf die Versöhnung mit der Natur in Bezug auf Umweltschutz großes Augenmerk legen.
- Die Kärntnermilch fördert die Gesundheit und Leistungsfähigkeit ihrer Mitarbeiter durch Vorsorgemaßnahmen und Schulungen, durch die erfolgte Ethikzertifizierung sowie durch fortlaufende Bemühungen, unsere Ethik- und CSR-Maßnahmen zu verbessern.

- Unsere Firmenpolitik richtet sich nach den Bedürfnissen der Natur. Wir verbrauchen so wenig Energie wie möglich. Dabei sind uns der Schutz des Bodens, die Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter sowie der Schutz der Nachbarn vor unzumutbarer Belästigung (Lärm, Geruch, Emissionen) wichtig. Wir sorgen für geringstmögliche Emissionen und stellen uns entschieden gegen Gentechnik und die gedankenlose Verwendung von chemischen Zusatzstoffen, um der Natur keinen unnötigen Schaden zuzufügen.
- Bindende Verpflichtungen (Rechtsverpflichtungen, Bescheidaufgaben, ...) und UMS-Vorgaben werden von uns entsprechend erfüllt und umgesetzt. Wir halten die einschlägigen Umweltgesetze und Vorschriften nicht nur ein, sondern setzen alles daran, die Grenzwerte so weit wie nur möglich zu unterschreiten. Alle umweltrelevanten Daten werden festgelegt, ermittelt, dokumentiert und überprüft.
- Durch die Umsetzung unseres HACCP-Konzeptes und die Einbindung der IFS- und ISO-Norm-Vorgaben produzieren wir lebensmittelgerechte, legale und sichere Produkte in Spitzenqualität mit Einhaltung der vorgegebenen Prozesse, Verfahren und Spezifikationen.
- In unserem Managementsystem sind auch alle Maßnahmen und Kommunikationswege in Krisensituationen organisiert und geregelt.

Wir haben es zu unserer Pflicht gemacht, jede Tätigkeit im Unternehmen gemeinsam abzustimmen und mithilfe unserer Jahresziele und Schwerpunkte laufend zu verbessern und an unsere Mitarbeiter zu kommunizieren. Jeder Mitarbeiter kennt seine Verantwortung und seine Zielvorgaben und wird über die Umsetzung/Erreichung seiner Ziele informiert und geschult. Wir setzen bei all unserem Verhalten kreatives Umweltmanagement um.

Um die von uns gesetzten Qualitätsstandards zu halten, setzen wir folgende Maßnahmen um:

- Einsatz von geschultem und motiviertem Personal, um sinnvolle Betriebsabläufe mit geringen Ausfalls- und Reklamationskosten zu garantieren. Dazu zählt auch unser Sicherheits- und Gesundheitsmanagement (SGM) für unsere Mitarbeiter.
- Vorgabe der in Teamarbeit besprochenen Abläufe und Tätigkeiten, einschließlich der zulässigen Toleranzgrenzen. Laufende Anpassung der Geräte, Maschinen und Anlagen an einen optimalen Arbeitsablauf und den aktuellen Stand der Technik
- HACCP-Konzept, Einsatz spezieller QM-Software, Laborprobenziehung nach festgelegten Kontrollpunkten
- Provokationstests, Haltbarkeitstests, Standproben tests – Freigabe erst nach Karenzzeit und Endproduktkontrolle
- Erfassung von Reklamationen, rasches Reagieren durch Beheben von Problemen bei unseren Kunden und entsprechende Korrekturmaßnahmen im Betrieb
- Einrichtung diverser spezieller Arbeitskreise
- Verbesserungsprozess in der Verwaltung, Abweichungsberichte über Intranet



UNSERE MILCH IST UNSER LEBEN

Die Kärntnermilch erzeugt hochwertige Spitzenprodukte in bester Qualität unter sechs Eigenmarken: „Kärntnermilch“, „Bio Wiesenmilch“, „Die Meisterkäser“, „Bio+“, „MKL“ und „Laktofrei“



Unser integriertes Managementsystem

Das oberste Ziel des Unternehmens ist es, den wertvollen Rohstoff Milch in höchster Qualität zum Kunden zu bringen und gleichzeitig durch umwelt- und ressourcenbewusstes Handeln für eine lebenswerte Zukunft zu sorgen.



Eine gute Zusammenarbeit und ein Miteinander sind uns nicht nur intern, sondern auch außerhalb des Unternehmens sehr wichtig.

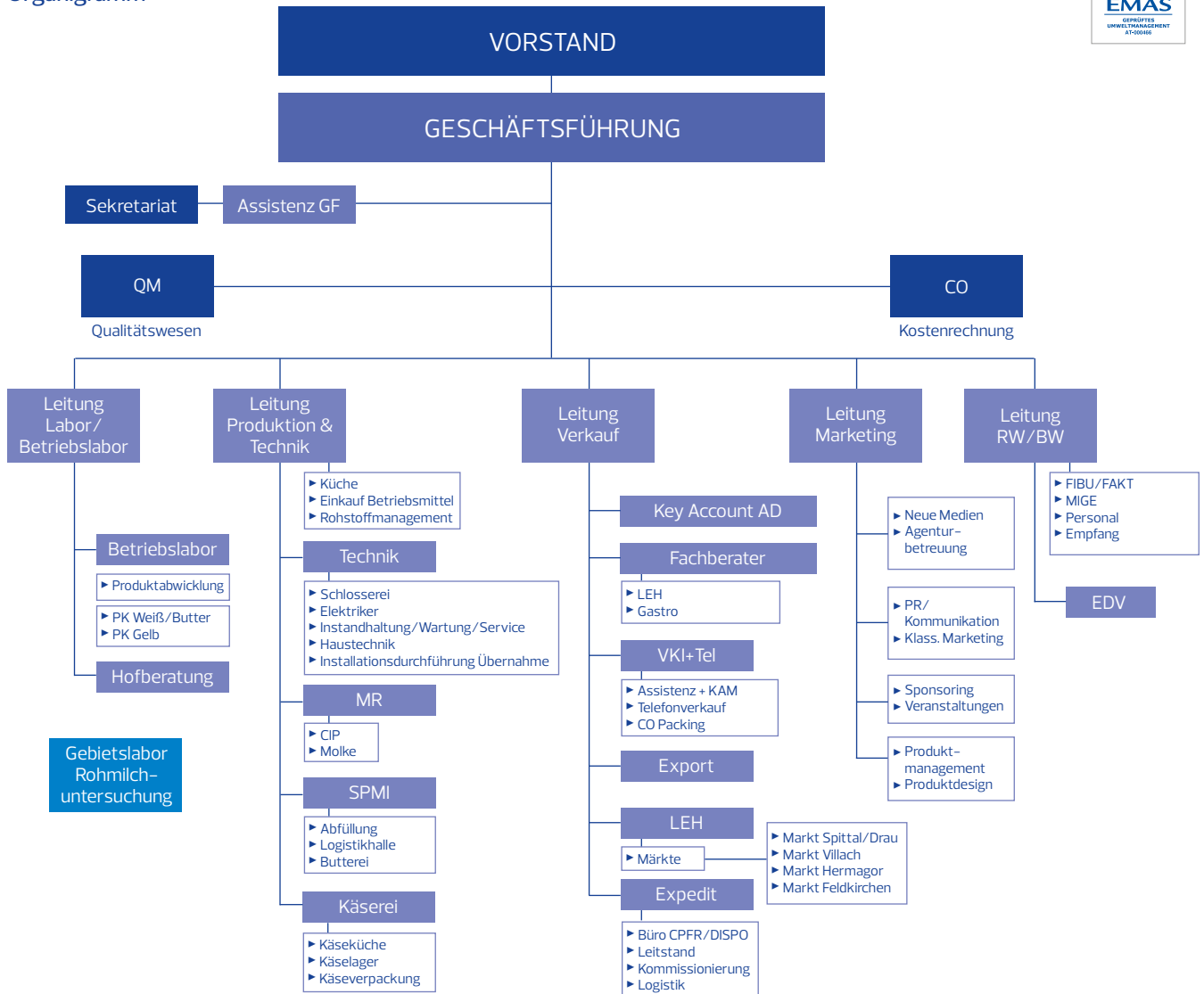
Mithilfe unseres integrierten Managementsystems können die einzelnen Bereiche in unserem Unternehmen zu einer einheitlichen Struktur zusammengefasst werden. Somit garantiert unser effizientes Management die Bündelung von Ressourcen und die Umsetzung unserer Ziele.

Wir führen unsere Stakeholder (Konsumenten, Milchlieferanten/Eigentümer, Umwelt, Mitarbeiter, Handel, Zulieferanten, Gesellschaft, Folgegenerationen, Gesetzgeber/Behörden) ökologisch, sozial und ökonomisch gesund zu einem gemeinsamen Miteinander zusammen.

Des Weiteren unterstützt und arbeitet die Kärntnermilch auch extern bei verschiedensten CSR-Themen mit. Wir unterstützen Projekte wie „Verantwortung zeigen“, „respACT Austria“ und sind „klimaaktiv“-Partner.

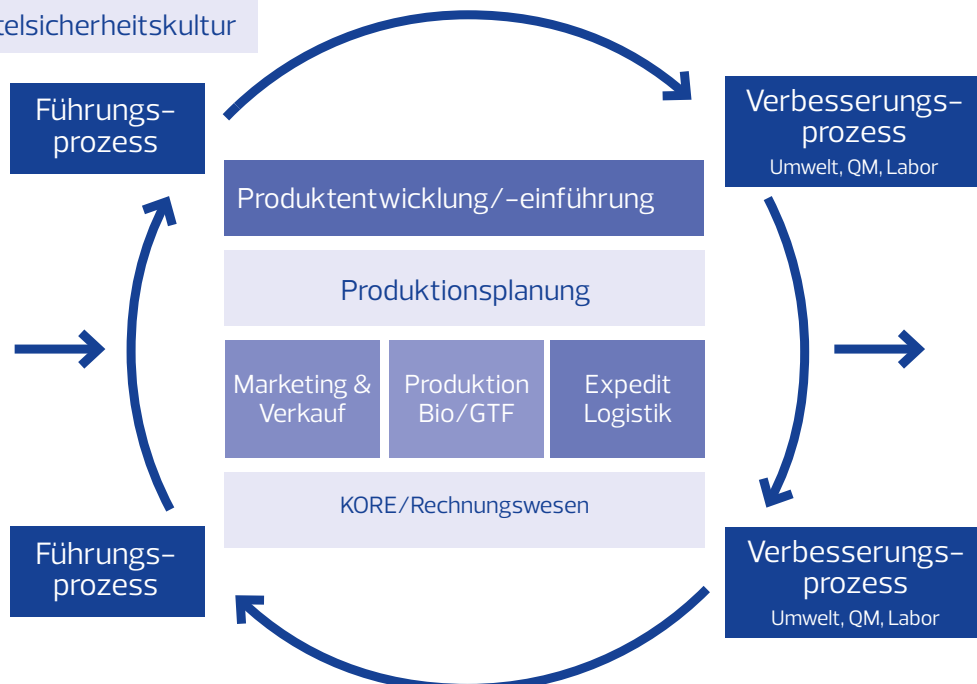
Wir sind Mitglied bei der ARGE Gentechnikfreiheit und bei Bio Austria und bringen uns auch aktiv bei der Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter (VÖM) ein.

Organigramm



Prozesse der Kärntnermilch

Lebensmittelsicherheitskultur



Managementsystem der Kärntnermilch

Wir stehen für gesunde Lebensmittel aus der Region, in höchster Qualität erzeugt, mit geregelten, gut funktionierenden Abläufen und Prozessen.



Das Managementsystem unseres Unternehmens baut auf folgenden vier Schwerpunkten auf:

Finanz

Prozesse

Kunden

Mitarbeiter

Nachhaltige positive Auswirkungen bei der Produktion mit Einbeziehung aller betroffenen Regionen, Menschen und deren Kultur, sind Ziele unseres Managementsystems.

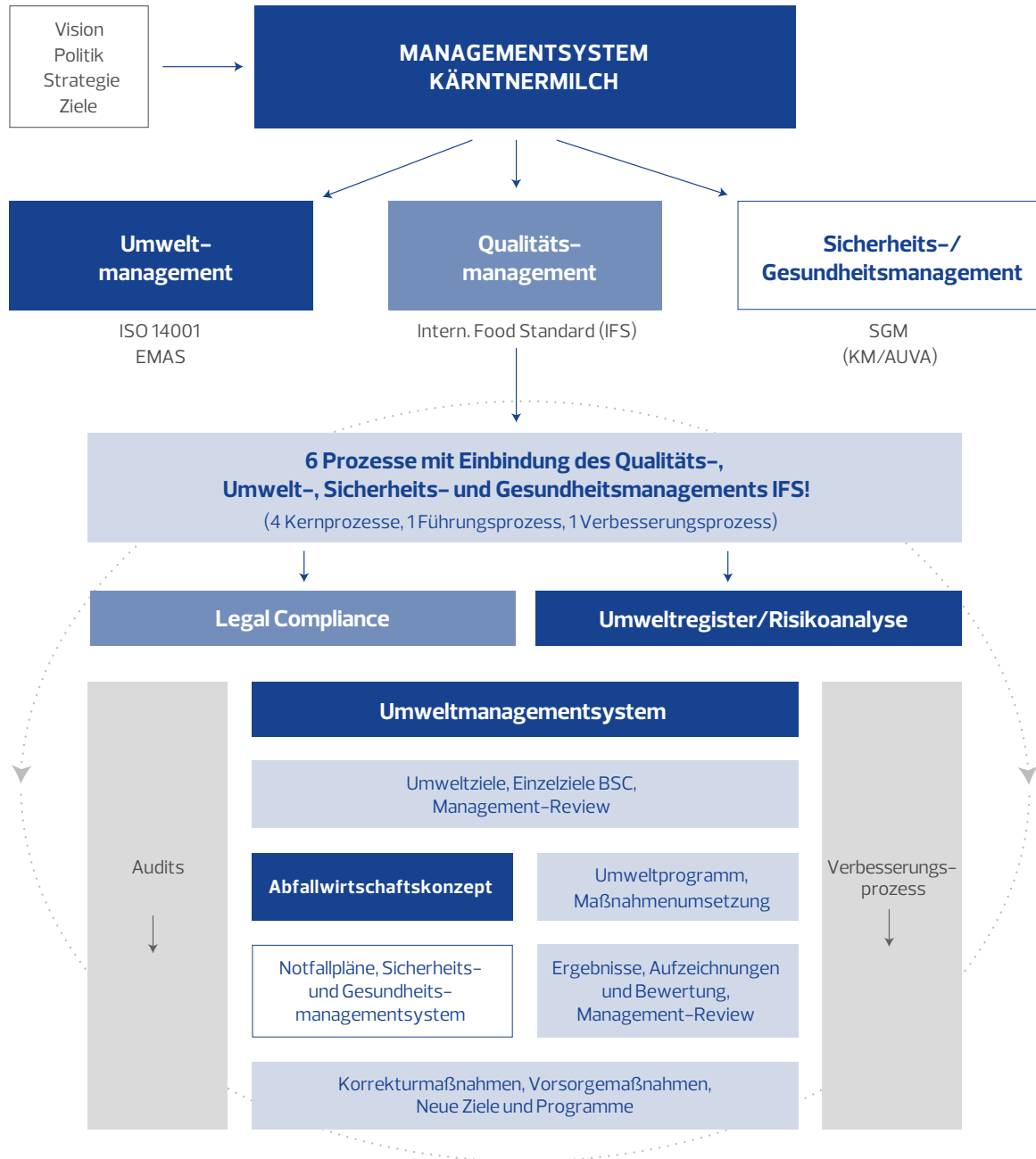
Um unsere Vision bzw. Unternehmensstrategie konsequent umsetzen zu können und periodisch vergleichbar zu machen, arbeiten wir seit 2005 mit dem Balanced-Scorecard-Managementsystem (BSC).

Mit dieser Managementmethode können wir zielorientiert, ausgewogen und konsequent führen. Die Ergebnisse, die wir gemeinsam bei der Jahresplanung festgelegt haben, werden monatlich betrachtet.

Balanced Scorecards

Alle festgelegten Ziele sind in die einzelnen BSC eingearbeitet. Die vier Schwerpunkte können, je nach Wichtigkeit, verschieden gewichtet sein. Die Balanced Scorecard gibt es für das Gesamtunternehmen, für alle Bereiche und für die wichtigsten Abteilungen. Bei besonderen Projekten können auch einzelnen Teamleitern Balanced Scorecards zugeteilt werden. Gemeinsam wird so am Ergebnis für das Gesamtunternehmen gearbeitet. Die Zielerreichung ist optisch nach dem Ampelsystem gekennzeichnet und kann bei den einzelnen BSC-Inhabern durchaus unterschiedlich sein.

Prozesslandkarte der Kärntnermilch





Geschäftsbericht 2021 – 2023

FINANZPERSPEKTIVE	Messzahl	2021	2022	2023
Rohmilchpreis	Rang laut Top Agrar bis 100.000 lt. Anlieferung	8	8	8
Eigenkapitalquote	%	56,6 %	56,5 %	55,8 %
Ergebnis vor Steuern	% vom Umsatz	1,20 %	0,30 %	0,40 %

KUNDENPERSPEKTIVE	Messzahl	2021	2022	2023
Milchlieferanten	Anzahl	1.049	1.019	984
Kundenreklamationen	% vom Umsatz	0,2121 %	0,2127 %	0,2448 %
Eigenmarkenanteil	% vom Umsatz	48,49 %	46,8 %	45,12 %

PROZESSPERSPEKTIVE	Messzahl	2021	2022	2023
Milchverarbeitung	kg	118.995.745	119.871.813	116.380.148
davon Bio-Anteil	kg	31.511.029	30.786.111	28.337.375
Investitionen	Mio. Euro	2,90	4,17	2,86
Prozesserfüllungsgrad (Auditergebnisse)	%	96,40 %	95,15 %	96,61 %
Ressourcenverbrauch	Euro/To Verarb.	14,67	43,84	24,47

MITARBEITERPERSPEKTIVE	Messzahl	2021	2022	2023
Mitarbeiter	Durchschnitt Ganztagkräfte	194,71	192,17	200,90
Umsatz pro Mitarbeiter	Euro	537.134	634.548	606.297
Mitarbeiterfluktuation	%	2,36 %	2,35 %	2,82 %
Schulungskosten	% v. Btto.Ums.	0,025 %	0,028 %	0,087 %
	abs. in Euro	27.478	36.346	111.383
	Ausbildungsgrad	79,60 %	76,90 %	67,60 %



Unser Erzeugungsprogramm

Die Kärntnermilch ist ein Traditionsbetrieb, der seit mehr als 95 Jahren hervorragende Milch- und Käsespezialitäten produziert. Mit modernster Technologie verarbeiten wir jährlich ca. 120 Millionen kg beste Rohmilch von unseren rund 900 Bauern aus der Region.



Alle Produkte sind natürlich zu 100 % gentechnikfrei.

Neben den Kernpunkten Energieeffizienz, Klimaschutz, Artenschutz und besonderer Tierschutz spielen die ernährungsphysiologischen Wertigkeiten unserer Produkte eine zentrale Rolle. Die positive regionale Beeinflussung der Biodiversität in Kärnten ist dabei besonders wichtig.

Nur so vereinen wir bewusste Ernährung und einen nachhaltigen Lebensstil mit hochwertigem regionalen Genuss. Erstklassige Milch- und Käseprodukte machen Genuss zum Erlebnis mit ernährungsphysiologischem Mehrwert.

Rohstoffe aus den Nationalparks Österreichs

Wir verfügen über ein umfangreiches Sortiment an köstlichen biologischen und gentechnikfreien Produkten. Man schmeckt, dass wir unsere Rohstoffe aus zwei der schönsten Nationalparks Österreichs gewinnen, nämlich dem Nationalpark Hohe Tauern und dem Nationalpark Nockberge. Zahlreiche regelmäßige Auszeichnungen bestätigen die erstklassige Qualität unserer Produkte.

Ausgezeichnete Qualität

In unserer weißen Palette werden ca. 300 konventionelle und biologische Produkte erzeugt. In der gelben Palette werden verschiedene Käsetypen, wie Hart-, Schnitt- und Frischkäse sowohl konventionell als auch in Bio-Qualität hergestellt. 2018 wurde für die Kärntnermilch Käsespezialitäten die Marke „Die Meisterkäser“ ins Leben gerufen.

Hier fließen die wertvolle Milch der Kärntner Berggebiete und die Käsetradition der einzelnen Kärntner Täler in das Handwerk der Kärntnermilch Meisterkäser.

Laktosefreie Vielfalt

Unsere Produkte gibt es auch laktosefrei. Wir bieten eine breite Produktpalette von Butter über Milch bis hin zum Jogurt und sind in diesem Segment Marktführer in Österreich.

Hochwertiges Bio-Sortiment

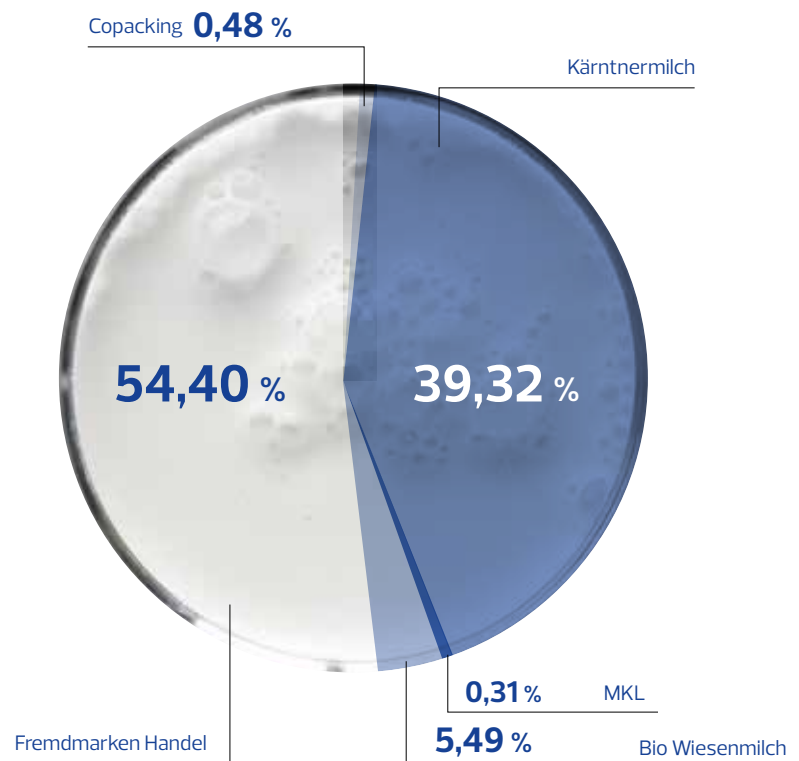
Wir sind Bio-Pionier unter Österreichs Molkereien und waren auch der erste Betrieb, der die gesamte Produktion komplett auf 100 % gentechnikfrei umgestellt hat. Seit 2016 verzichten unsere Bauern auf den Einsatz von Glyphosat. Wir setzen seit vielen Jahren aus Überzeugung auf die Produktion von Bio-Milch- und -Käsespezialitäten.

Unter der Marke „Bio Wiesenmilch“ bieten wir eine hochwertige Premiumrange in Topqualität an. Bei Bio Wiesenmilch müssen unsere Bio-Landwirte neben der EU-Bio-VO 848/2018 und Bio-Austria-Richtlinien zusätzlich auch die strengeren, umfangreicheren Bio-Austria-Wiesenmilch-Richtlinien erfüllen. Die Marke steht für besonderen Tierschutz, garantierten Weidegang der Tiere, artgerechte Haltung im Stall und hohe Ressourceneffizienz. Unser Bio Wiesenmilch Almkäse gewann 2020 den Käsekaiser.



Umsatz nach Marken
exkl. Handelswaren
Jän. – Dez. 2023

Eigenmarken 45,12 %
Fremdmarken 54,88 %





Investitionen



Was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht.

Marie von Ebner-Eschenbach

EINIGE INVESTITIONSBEISPIELE IN DEN LETZTEN JAHREN:

2019:

- Becherfüller Grunwald
- Neuanschaffung Prolong-Lagertanks 2. Teil
- Eröffnung Genuss-Meierei Hermagor

2020:

- Eröffnung Genuss-Meierei Villach
- Erweiterung Käsereifungsraum
- Start Umbau Durchfahrtschalle Milchannahmestelle

2021:

- CIP (Cleaning in Place) Bauteil 1
- Eimeranlage Grunwald
- Rahmtank 8
- Homogenisator
- Luftkompressor

2022:

- CIP (Cleaning in Place) Bauteil 2
- Umbau Genuss-Meierei Spittal/Drau
- CIP (Cleaning in Place) Milchannahme

2023:

- Räucheranlage
- Fertigmilchlagertanks (Maschinenraum)
- Niederspannungsverteiler
- Luftkompressor Gasso
- Start Bau PV-Anlage

Investitionen sind ein wichtiger Faktor für den Fortbestand und die Zukunftsfähigkeit der Kärntnermilch.

Unser oberstes Ziel ist es, den wertvollen Rohstoff Milch in höchster Qualität zum Kunden zu bringen und gleichzeitig durch umwelt- und ressourcenbewusstes Handeln für eine lebenswerte Zukunft zu sorgen.

Neben der Produktqualität nimmt auch die Nachhaltigkeit einen immer größeren Stellenwert ein. Deshalb nehmen wir unsere Verantwortung wahr, unsere Produkte so umweltfreundlich wie möglich zu produzieren. Um dies zu schaffen, benötigt man neben Know-how auch modernste Techniken und Anlagen.

Aus diesem Grund wurden bei der Kärntnermilch allein in den letzten zehn Jahren mehr als 40 Mio. Euro in den laufenden Betrieb investiert.

Klimaschutz und Energieeffizienz in der Produktion sind heute strategische Ziele in unserem Unternehmen. Durch sie erfüllen wir nicht nur die immer strenger werdenden gesetzlichen Richtlinien und Verordnungen, sondern können gleichzeitig unsere laufenden Kosten nachhaltig senken.

Um auch in Zukunft weiter am Stand der Technik zu sein, wurde vom Verwaltungskörper für das Jahr 2024 ein weiteres Investitionsvolumen von mehr als 3 Mio. Euro genehmigt.



Unsere Marken

Unsere Marken sind Ausdruck von Produktvielfalt, Know-how und regionaler Spitzenqualität.



Kärntnermilch

Vielfältige Produkte aus der Region, garantiert gentechnikfrei erzeugt.



Bio Wiesenmilch

Unsere Premiumlinie unter den Bio-Produkten. Strenge Auflagen und Kontrollen garantieren Spitzenqualität.



Laktosefrei

Laktosefreie Produktpalette von der Butter bis zum Joghurt.



Bio+

Bio-Marke für Hotellerie und Gastronomie (Abfüllung in Großgebinde). Biologischer Anbau, nach den Richtlinien von Bio Austria.



Milch & Käse Land

Die konventionelle und garantiert gentechnikfreie Marke für die Hotellerie und Gastronomie.



Die Meisterkäser

Die Marke der Kärntnermilch-Käsespezialitäten. Die wertvolle Milch der Kärntner Berggebiete und die Käsetradition der einzelnen Kärntner Täler fließen in das Handwerk der Kärntnermilch-Meisterkäser.



Umwelt- und CSR-bezogene Auszeichnungen

Unser eingeschlagener Weg zeigt uns, dass ökologisches und ökonomisches Handeln nicht im Widerspruch zueinander stehen müssen. Zahlreiche Anerkennungen und Preise zeugen vom Erfolg unseres Umweltkonzeptes.

- 1995** Anerkennung durch das Wissenschaftsministerium als Beispiel „ausgezeichneter Energienutzung“
 - Anerkennung Land Kärnten „Projekt Müllvermeidungspreis“
- 1997** Teilnahme an einer Aktion von Land Kärnten und WK „Einführung eines UMS“
- 2000** Auxilia Umweltpreis (ATS 100.000,-) für die „Einführung einer umweltgerechten Verpackung“
- 2003** Zertifizierung nach ISO 14001/1996 und Zertifizierung nach EMAS II
 - EMAS Preis für die beste Umwelterklärung
- 2006** ASRA 2. Platz für den Nachhaltigkeitsbericht eines KMU
- 2007** TRIGOS Kärnten Gewinner Kategorie KMU
 - TRIGOS Österreich Nominierung Kategorie Markt, KMU
- 2009** ASRA 2. Platz für den Nachhaltigkeitsbericht eines KMU
 - TRIGOS Kärnten Gewinner Kategorie Markt, KMU
- 2011** TRIGOS Kärnten Gewinner Kategorie Ökologie, KMU
 - Zertifizierung nach ISO 14001/2004 und EMAS III (EMAS VO (EG) Nr. 1221/2009)
- 2012** ASRA 2. Platz für den Nachhaltigkeitsbericht eines KMU
- 2014** TRIGOS Kärnten Gewinner Kategorie Ganzheitliches CSR-Engagement, mittleres Unternehmen
 - TRIGOS Österreich Nominierung Kategorie Ganzheitliches CSR-Engagement, mittleres Unternehmen
 - Ethik-Zertifizierung durch Institut WEISS (Silber)
- 2015** ASRA 2. Platz für den Nachhaltigkeitsbericht eines KMU
- 2016** TRIGOS Kärnten Gewinner Kategorie Ganzheitliches CSR-Engagement, mittleres Unternehmen
 - TRIGOS Österreich Nominierung Kategorie Ganzheitliches CSR-Engagement, mittleres Unternehmen
 - Auszeichnung bei klimaaktiv-Gala für das Projekt „Dampfkesselanlage mit Abgas-Kondensations-Wärmetauscher“
- 2018** TRIGOS Kärnten Gewinner Kategorie Regionale Wertschöpfung
 - EMAS Preis für die beste Umwelterklärung
 - Zertifizierung nach ISO 14001/2015



- 2021** Nominierung für den Austrian SDG-Award 2020 (Corona-bedingt verschoben)
 - PRIMUS Kärnten Nominierung (Wirtschaftspreis Kleine Zeitung)
- 2022** Nominierung für den Austrian SDG-Award 2021 (Corona-bedingt verschoben)
 - TRIGOS Kärnten Nominierung Kategorie regionale Wertschöpfung
- 2023** PRIMUS Kärnten Gewinner (Wirtschaftspreis Kleine Zeitung)
 - Urkundenüberreichung EMAS: 20 Jahre EMAS Pionier (seit 2003 registriert)

Zertifizierte Produkte

Neben IFS 8 (Höheres Niveau), ISO 14001 und EMAS VO-III ist die Kärntnermilch auch nach folgenden Standards zertifiziert:





Auszeichnungen

Der beste Beweis für die hohe Qualität unserer Produkte sind die vielen nationalen und internationalen Auszeichnungen, die wir erreichen konnten.



INTERNATIONALE QUALITÄTSBEWERTUNG VON MILCH UND MILCHPRODUKTEN IN SLOWENIEN

2020

Qualitätschampion

Drautaler in Naturrinde
Kärntner Rahmkäse
Mölltaler Almkäse
Mölltaler Almkäse Selektion

Große Goldmedaille

Bio Wiesenmilch Rahmkäse
Bio Wiesenmilch Almkäse
Bio Wiesenmilch Draudamer

Silber

Kärntnermilch Mascarpone

Bronze

Kärntnermilch Mascarpone leicht

2021

Qualitätschampion

Bio Wiesenmilch Almkäse
Bio Wiesenmilch Rahmkäse

Große Goldmedaille

Kärntnermilch Raclette
Kärntnermilch Tauerngold
Mölltaler Almkäse
Bio Wiesenmilch Draudamer
Drautaler in Naturrinde
Mölltaler Almkäse Selektion
Kärntner Rahmkäse

Gold

Kärntnermilch Mascarpone

Silber

Kärntnermilch Ramino

Bronze

Blauer Nepomuk

2022

Qualitätschampion

Bio Wiesenmilch Draudamer

Große Goldmedaille

Pamore Laib
Bio Wiesenmilch Rahmkäse
Kärntnermilch Raclette
Kärntnermilch Blütenkäse
Bio Wiesenmilch Almkäse
Kärntnermilch Steinpilzbutter
Mölltaler Almkäse
Kärntnermilch Kräuterbutter

Mölltaler Almkäse Selektion
Drautaler in Naturrinde
Kärntner Rahmkäse

Gold

Bio Wiesenmilch Schlagobers
Kärntnermilch Tauerngold
Milchmeister Barista Milch
Kärntnermilch Jogurtbutter
Kärntnermilch Mascarpone
Latteria carinzana

Silber

Kärntnermilch Rosentaler
Blauer Nepomuk

Bronze

Kärntnermilch Ramino

2023

Qualitätschampion

Mölltaler Almkäse
Kärntner Rahmkäse
Drautaler in Naturrinde
Mölltaler Almkäse Selektion

Große Goldmedaille

Kärntnermilch Blütenkäse
Bio Wiesenmilch Draudamer
Kärntnermilch Ramino
BWM Schlagobers
Milchmeister Barista Milch
BWM Almkäse
Latteria carinzana
Kärntnermilch Jogurtbutter
Kärntnermilch Tauerngold
Kärntnermilch Kräuterbutter
Bio Wiesenmilch Rahmkäse
Kärntnermilch Mascarpone
Kärntnermilch Steinpilzbutter

Gold

Blauer Nepomuk

Silber

Kärntnermilch Rosentaler



KÄSIAD E (alle 2 Jahre)

2021

Peak of Quality

Bio Wiesenmilch Almkäse

8 x Gold

Bio Wiesenmilch Almkäse
Blauer Nepomuk
Kärntner Rahmkäse
Mölltaler Almkäse
Kärntnermilch Ramino
Kärntnermilch Teebutter
Kärntnermilch Steinpilzbutter
Kärntnermilch Kräuterbutter

4x Silber

Bio Wiesenmilch Draudamer
Pamore
Bio Wiesenmilch Teebutter
Jogurtbutter

2 x Bronze

Mölltaler Almkäse Selektion
Raclettekäse

2023

9 x Gold

Kärntnermilch Kräuterbutter
Kärntnermilch Steinpilzbutter
Kärntnermilch Joghurtbutter
Bio Wiesenmilch Teebutter
Kärntnermilch Teebutter
Bio Wiesenmilch Rahmkäse
Kärntnermilch Mascarpone
Mölltaler Almkäse Selektion
Kärntnermilch Ramino

Silber

Drautaler

Bronze

Bio Wiesenmilch Almkäse



KÄSE-WELT- MEISTERSCHAFTEN

2019 (Italien)

Bronze

Mölltaler Almkäse Selektion

2020

Absage aufgrund Coronavirus-Pandemie; verschoben auf 2021

2022 (Wales)

Gold

Bio Wiesenmilch Draudamer

Silber

Bio Wiesenmilch Rahmkäse
Kärntnermilch Blütenkäse

Bronze

Bio Wiesenmilch Almkäse
Blauer Nepomuk
Mölltaler Almkäse
Drautaler in Naturrinde
Kärntner Rahmkäse
Bio Wiesenmilch Almkäse Selektion

2023 (Trondheim)

Supergold

Mölltaler Almkäse Selektion

Bronze

Kärntnermilch BWM Rahmkäse
Kärntnermilch Rahmkäse
Mölltaler Almkäse



DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS- GESELLSCHAFT (DLG)

2018
29 x Gold / 10 x Silber
1 x Bronze
von 41 eingesandten Proben

2019
9 x Gold / 2 x Silber
von 14 eingesandten Proben

2020
6 x Gold / 8 x Silber
von 15 eingesandten Proben

2021
16 x Gold / 2 x Silber

2022
5 x Gold / 2 x Silber

PRIMAX PREIS FÜR LANGJÄHRIGE PRODUKTQUALITÄT

2023
zum 20. Mal



KÄSEKAISER

2018
Bio+ Sennerkäse

2019
Drautaler
Mölltaler Almkäse Selektion

2020
Bio Wiesenmilch Almkäse

2021
Mölltaler Almkäse
Bio Wiesenmilch Almkäse

2022
Ramino

2024
Drautaler





Unsere Natur





Unsere Natur

Die einzigartige Natur- und Kulturlandschaft Kärntens ist uns ein großes Anliegen. Jahrhundertlang wurde sie durch die Elemente der Natur und die nachhaltige landwirtschaftliche Nutzung der Bergbauern geprägt.

Es ist ein Erbe, auf das wir stolz sind. Wir haben uns entschlossen, unseren Beitrag zum Erhalt dieses Erbes zu leisten und uns dem nachhaltigen Wirtschaften verschrieben. Milch ist ein natürliches Produkt. Die Qualität der Milch ist von vielen verschiedenen Faktoren abhängig: vom Boden, auf dem die Pflanzen wachsen, die unsere Kühe verzehren, von der Vielfalt der Pflanzenarten und von der Gesundheit der Tiere selbst, die sehr viel mit der Art der Tierhaltung zu tun hat. Geht es den Tieren gut, liefern sie auch gute Milch.

Wir erhalten unsere Rohmilch ausschließlich von kleinen Bauernhöfen mit einem durchschnittlichen Viehbestand von 18 Tieren. Das entlastet die Böden, das Grundwasser und die Tiere. Durch die Arbeit unserer Hofberater, die niedrigen Zellzahlgrenzwerte und die Möglichkeit der kostenlosen Milchinformationsproben können unsere Bauern den Einsatz von Pestiziden sowie den Einsatz von Antibiotika bei kranken Tieren reduzieren. Somit entsteht eine biologische Kreislaufbewirtschaftung, die für uns alle gut ist.

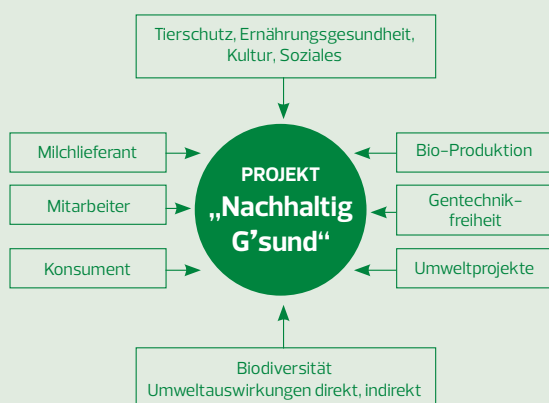
Wir achten besonders auf das Futter für unsere Kühe. Sie haben im Sommer in der traditionellen Weidewirtschaft viel Auslauf mit frischen Gräsern und Kräutern. Aber auch unser Winterfutter ist nicht nur garantiert gentechnikfrei, sondern dank optimierter Futteraufbereitung (Einsatz effektiver Mikroorganismen, gelenkte Säuerung der Silage usw.) gelingt uns eine natürliche Verbesserung der Futterzusammensetzung.

Dadurch bleiben unsere Kühe gesund und die krankheitsbedingte Zellbelastung der Milch ist von vornherein viel niedriger als in vielen Großbetrieben mit Tausenden Kühen. Das ermöglicht uns, den Grenzwert für die Tiergesundheit (Gehalt an somatischen Zellen – Immunzellen) viel niedriger als in der EU oder anderen Ländern festzulegen und damit kranke Tiere früher zu erkennen.

Vermeidung von Zusätzen

In unserer Produktion setzen wir ausschließlich auf natürliche, eigene Rohstoffe, Techniken und Technologien wie natürliche Säuerung durch Milchsäurebakterien, Eindampfung der Milch statt Zusatz von Trockenmilch und moderne produktschonende Verfahren wie Ultra- und Mikrofiltration oder Umkehrosmose. Zusätze werden so weit als möglich vermieden, wodurch es kaum E-Nummern in den Produkten gibt. So werden Käse weder gefärbt noch konserviert. Es wird versucht, eine „Clean Label“-Auslobung zu erreichen.

Die laufende Prozessoptimierung umfasst aber auch die Verringerung von Emissionen und von Wasserverbrauch sowie die Vermeidung von Abfällen. So erzeugen wir Milch und Käse, die nicht nur gut schmecken, sondern unsere Umwelt, die Kulturlandschaft und die regionale Wirtschaft positiv beeinflussen.



Klimaschutz durch die richtige Verpackung

Die Kärntnermilch setzt auf Tetra Pak® und trifft damit eine gute Wahl für das Klima! Eine neue Lebenszyklusanalyse bestätigt, dass Getränkekartons zu den Getränkeverpackungen mit den geringsten Klimaauswirkungen zählen.



Eine kürzlich veröffentlichte Lebenszyklusanalyse des Heidelberger Instituts für Energie- und Umweltforschung bestätigt, dass im Segment gekühlte Milch Getränkekartons von Tetra Pak® im Vergleich zu alternativen Getränkeverpackungen die geringsten Klimaauswirkungen aufweisen. Damit sind Getränkekartons eine gute Wahl für das Klima.

Ziel der Lebenszyklusanalyse ist es, ein umfassendes und aktuelles Bild über die Umweltauswirkungen von Tetra Pak®-Getränkekartons im Vergleich zu alternativen Systemen zu erhalten. Die Studie wurde durch das ifeu nach den ISO-Standards 14040 und 14044 durchgeführt und durch ein unabhängiges Gutachtergremium, mit Experten aus Österreich, der Schweiz und Deutschland, geprüft.

Nachhaltig verpackt

Im Zuge der Analyse wird der gesamte Lebenszyklus des Produktes betrachtet, also inklusive Bereitstellung von Energie, der Produktion und Nutzung aller Rohstoffe, der Herstellung der Verpackung und deren Transport sowie Recycling und Entsorgung. Die Getränkekartons von Tetra Pak® werden dabei mit unterschiedlichen Vergleichssystemen wie etwa Einweg- und Mehrweg-Glasflaschen, PET-Flaschen und HDPE-Flaschen verglichen.

Die Ergebnisse der Studie sind vielversprechend. So sind etwa die Klimaauswirkungen von Getränkekartons für gekühlte Milch in Österreich mehr als 65 % geringer als die von PET-Flaschen. Gegenüber Einweg-Glasflaschen sind es mindestens 88 % und gegenüber Mehrweg-Glasflaschen mindestens 48 %.

Schonender Umgang mit den Ressourcen

Für die Kärntnermilch sind solche Studien von besonderer Bedeutung. Nachhaltigkeit, Klima- und Umweltschutz sowie der verantwortungsvolle Umgang mit unseren Ressourcen sind zentrale Leitwerte unseres Unternehmens. Die Ergebnisse der Lebenszyklusanalyse bestärken unsere Entscheidung, auf Tetra Pak®-Verpackungen zu setzen.

Sie helfen uns gleichzeitig auch dabei, unsere Unternehmenstätigkeiten und Produktionsprozesse mit Weitblick so auszurichten und zu steuern, dass wir auch in Zukunft unseren unternehmerischen Werten gerecht werden. Wir schauen aufs Ganze.

Flächenverbrauch in Bezug auf die biologische Vielfalt

Betriebsstätte Spittal/Drau + Filiale Spittal/Drau

	2021	2022	2023
Gebäudeflächen	162.532,80 m ²	162.532,80 m ²	162.532,80 m ²
Asphaltflächen	206.371 m ²	206.371 m ²	206.371 m ²
Rasen-Verbundflächen	6.996 m ²	6.996 m ²	6.996 m ²
Grünflächen	161.936 m ²	161.936 m ²	161.936 m ²

Filiale Villach

	2021	2022	2023
Gebäudeflächen	3.260 m ²	3.260 m ²	3.260 m ²
Asphaltflächen	0 m ²	0 m ²	0 m ²
Rasen-Verbundflächen	0 m ²	0 m ²	0 m ²
Grünflächen	0 m ²	0 m ²	0 m ²

Filiale Hermagor

	2021	2022	2023
Gebäudeflächen	2.816,70 m ²	2.816,70 m ²	2.816,70 m ²
Asphaltflächen	4.282,20 m ²	4.282,20 m ²	4.282,20 m ²
Rasen-Verbundflächen	0 m ²	0 m ²	0 m ²
Grünflächen	542,20 m ²	542,20 m ²	542,20 m ²

Filiale Feldkirchen

	2021	2022	2023
Gebäudeflächen	7.238 m ²	7.238 m ²	7.238 m ²
Asphaltflächen	10.105,50 m ²	10.105,50 m ²	10.105,50 m ²
Rasen-Verbundflächen	3.708 m ²	3.708 m ²	3.708 m ²
Grünflächen	2.624 m ²	2.624 m ²	2.624 m ²

Bewertung der Umweltauswirkungen

Wir verfügen bereits über einen sehr hohen Standard im Bereich Nachhaltigkeit und es wird von Jahr zu Jahr schwieriger, weitere Einsparungen und Verbesserungen zu erzielen.



Um sich stets weiterzuentwickeln, werden laufend alle Umweltauswirkungen des gesamten Unternehmens evaluiert. Mithilfe von Risikoanalysen und einer ABC-Analyse werden die Entwicklungen aller umweltrelevanten Faktoren begutachtet.

Hierbei werden Risiken, Störfälle und Bereiche, bei denen noch Handlungsbedarf besteht, genauestens durchleuchtet.

Umweltprojekte und Maßnahmen

Aus den Punkten der Risikobewertungen und der ABC-Analyse werden die Zielsetzungen, Umweltprojekte und Maßnahmen für das nächste Jahr abgeleitet.

Wir haben eine Systematik entwickelt, die alle relevanten Unternehmenszweige und ihre Umweltverträglichkeit nach A (dringender Handlungsbedarf), B (mäßiger Handlungsbedarf) und C (geringer Handlungsbedarf) untersucht. Die Zielsetzungen der Kärntnermilch werden mithilfe des Balanced-Scorecard-Systems (BSC) umgesetzt. Alle Umweltzielsetzungen sind in den einzelnen Scorecards der Bereiche und Abteilungen bis hin zur Unternehmens-Scorecard enthalten und haben damit direkte Auswirkungen auf die Umsetzung und Motivation jedes einzelnen Mitarbeiters.

Durch laufende Investitionen versuchen wir, die niedrigen, ressourcensparenden Standards nicht nur zu halten, sondern auch stetig zu verbessern. Unsere Zielvorgaben werden von den einzelnen Abteilungen umgesetzt und so wird der Ressourcenverbrauch nachweislich optimiert.



*Ressourcensparende
Maßnahmen werden ständig
optimiert.*

Ökobilanz 2021 – 2023: INPUT

	2021	2022	2023
ROHMILCHEINGANG			
Konv. Rohmilch (in kg)	87.484.726	89.085.702	87.973.733
Bio-Rohmilch (in kg)	31.511.029	30.786.111	26.664.230
NEBENPRODUKTE			
Molke (in kg)	45.763.362	44.306.058	42.482.919
Molkekonzentrat (in kg)	7.346.561	7.260.105	6.900.559
Käsestaub (in kg)	5.509	7.740	7.478
ZUTATEN, BETRIEBSMITTEL			
Fruchtzubereitung (in kg)	1.331.884	1.264.693	1.210.195
Ballaststoffe (in kg)	0	0	0
Lab (Käseerhilfsstoff, in kg)	7.225	5.810	5.819
Salz (in kg)	98.778	81.099	87.905
Tetra Pak®-Papier (in kg)	946.352	934.070	896.879
Kunststoffbecher (in kg)	456.773	458.275	408.542
Karton (in kg)	814.712	800.442	764.695
Aluminiumplatinen (in kg)	24.327	23.450	22.534
Reifungsbeutel (in Stk.)	136.604	135.902	135.354
MM-Pulver	22.030	30.094	29.114
MEDIENVERBRAUCH			
Strom (in kWh)	9.487.025	9.447.434	9.553.677
Erdgas (in kWh)	15.535.410	11.067.629	14.777.541
Heizöl extra leicht (in kWh)	0	4.140.500	0
Diesel (in lt)	696.690	697.250	700.039
Wasser (in m³)	441.858	433.523	450.403
REINIGUNGSMITTEL			
Reinigungs- und Desinfektionsmittel (in kg)	634.922	564.490	527.003

Ökobilanz 2021 – 2023: OUTPUT

Milchverarbeitung (in Tonnen Milch)	2021	2022	2023
GELBE PALETTE			
Käseerei	39.786	37.795	36.815
WEISSE PALETTE			
Tetra Pak®-Abfüllung	33.724	33.714	32.744
Becherabfüllung	14.508	13.706	13.477
Eimerabfüllung	3.629	4.740	3.877

	2021	2022	2023
ABWASSER- UND LUFTEMISSIONEN			
Abwasser (in m³)	328.868	329.441	317.492
Abwasser EGW	25.530	22.834	26.458
Luftemission Dampfkessel			
NOx (in kg)	1.170,89	834,16	1.113,77
CO (in kg)	100,36	71,5	95,47
Staub (in kg)	16,73	11,92	15,91
NICHT GEFÄHRliche ABFÄLLE (in kg)			
Papier / Pappe	81.529	89.951	93.085
Restmüll	48.428	63.910	65.560
HDPE / PP-Eimer	9.535	10.017	10.210
Aluminium	0	1.461	0
PE-Folien	17.223	17.230	18.700
Tetra Pak®-Papier	50.440	57.168	49.500
Biogene Abfälle (Hemmstoffmilch Laborabfälle, abgelaufene Produkte)	631.550	1.024.549	2.233.660
Akten Büro	2.128	66	2.881
PS-Becher	0	0	2.881
Kunststoffabfälle (Filtermembrane)	100	4.664	0
Kupferkabel isoliert	276	763	2.380
Styropor (57.108)	218	113	100
Flachglas	0	2.015	505
Bauschutt	543	13.062	61
Sperrmüll	790	0	0
Eisen-, Stahl-, Nirochrott	11.440	38.850	21.280
Altholz	26.835	29.810	28.132
Frittierfett	167	0	210
HDPE-Abfälle	7.040	0	1.563
Buntglas Gewerbe	0	0	1.019



	2021	2022	2023
GEFÄHRLICHE ABFÄLLE (in kg)			
Sandfanginhalte	0	0	0
Ölabscheiderinhalte	0	0	0
Altöl	4.076	0	518
Bleiakkumulatoren	914	0	74
Druckgasp. Spraydosen	84	36	68
Kunststoffkanister	0	0	0
Gasentladungslampen	57	65	23
Bildschirme (35.230)	3	0	0
Kühl- und Gefriergeräte	470	500	0
Schlamm aus Tankreinigung	0	0	0
Ölbindematerial (16.05.2011)	0	0	0
Öl- und fettverschmutzte Bindemittel	0	0	0
Druckfarbenreste und Kopiertoner	58	98	13
Altacke und Farben	0	0	0
Reinigungsmittelabfälle	0	0	0
Laborabfälle und Chemikalienreste	10	0	10
Mineralfaser m. gefahr. Fasereigenschaften	0	802	0
Ölverschmierte Werkstättenabfälle	205	0	225
Kondensatoren (54.110)	0	0	0
Batterien klein	97	0	4
Sonst. wässrige Lösungen (52.725)	0	0	0
Sonst. Öl-Wasser-Gemisch (54.408)	0	0	0
Elektrische Geräte mit gefährlichen Inhaltsstoffen	573	800	1.038
Lithiumbatterien (35.337)			18
Kunststoffemballagen m. schädlichen Restinhalten (57.127)	0	0	4



Energieeffizienz

2015 ist das Energieeffizienzgesetz (EEffG) erstmals in Kraft getreten, 2023 wurde es einfachgesetzlich novelliert (in Kraft getreten am 15.06.2023). Das EEffG verpflichtet große Unternehmen zur Durchführung von Energieaudits sowie zur Einführung von Energie- oder Umweltmanagementsystemen.

Ziel des Gesetzes ist es, die Energieeffizienz zu verbessern, den Anteil erneuerbarer Energien im Energiemix zu erhöhen sowie eine Reduktion von Treibhausgasen zu erreichen. Im Zuge der Umsetzung der gesetzlichen Forderungen wurde die gesamte Überwachung und Steuerung unseres Energieverbrauches überprüft, optimiert und teilweise noch verbessert. Wir haben aufgrund des EEffG zwei Mitarbeiter zu internen Energieauditoren ausbilden lassen.

Energieeinsparung weit über die Richtlinien hinaus

Gemäß § 9 EEffG wurde im Mai 2024 das 3. Energieaudit bei der Kärntnermilch durchgeführt. Im Zuge des jährlichen Umweltaudits durch die Quality Austria wurde erneut bestätigt, dass keine Gründe gegen die Einhaltung des EEffG vorliegen und somit die Auflagen des Gesetzes voll inhaltlich erfüllt werden.

Da der Energieverbrauch unsere wichtigste Umweltauswirkung darstellt und überdies mit großen Kosten verbunden ist, sind wir stets bemüht, durch unsere jährlichen Zielsetzungen und Nachhaltigkeitsprojekte weitere Einsparungen im Bereich Energieeffizienz zu erzielen.

Genau definierte Energieziele

Seit Jahren werden unsere Energieziele in unserer Balanced Scorecard (BSC) mit definiert. Die Zielvorgaben und deren Umsetzung werden in den einzelnen Bereichen, Abteilungen und Prozessen integriert und sind ein integraler Bestandteil unserer Arbeit.



Um wirkliche Bezugsgrößen zu erhalten, werden alle umwelttechnischen Daten auf „eine Tonne Milchverarbeitung“ bezogen. Damit werden sowohl die gesteigerte Produktionstätigkeit als auch die reduzierten Verbräuche durch die gesetzten Maßnahmen berücksichtigt.



Gesamtenergieverbrauch

	Einheit	2021	2022	2023	Veränderung 2022/2023
ERDGAS/HEIZÖL EXTRA LEICHT	kWh	15 535 410	15 208 129	14 777 541	-430 588
Verbrauch pro To Verarbeitung	kWh/To	130,66	126,88	127,10	0,17 %
Stromverbrauch GESAMT	kWh	9 487 025	9 447 434	9 553 677	106 243
Verbrauch pro To Verarbeitung	kWh/To	79,79	78,82	82,17	4,25%
Diesel GESAMT	lt	696 690	697 250	700 039	2 788
Verbrauch pro To Verarbeitung	lt/To	5,86	5,82	6,02	3,50%

Anteil erneuerbare Energien

	Einheit	2021	2022	2023	Veränderung 2022/2023
Elektrische Energie	kWh	9 487 025	9 447 434	9 553 677	106 243
Anteil erneuerbare Energien	%	100	100	100	0 %

Reinigungsmittel

Seit 2018 hat die ECHA (Europäische Chemikalienagentur) Salpetersäure (HNO_3) mit >26 % als Gift eingestuft. Da wir als Lebensmittelbetrieb keine so großen Mengen an Gift beziehen möchten, wurde auf Salpetersäure (HNO_3) <26 % umgestellt. Trotz der geringeren Konzentration konnte bereits 2022 durch laufende Optimierungen der Gesamtverbrauch bei den Reinigungsmitteln im Vergleich zu 2021 deutlich gesenkt werden.

Einen großen Anteil daran hat die Anschaffung und Inbetriebnahme einer neuen CIP-Reinigung (Cleaning in Place) 2022 beigetragen. Durch sie werden die bei der Reinigung ausgespülten Produktreste in einem Tank getrennt gesammelt.

Dadurch wird die „Schmutzfracht“ im Abwasser verringert, und die Produktreste lassen sich gezielt für die Energiegewinnung in die Biogasanlage vom Abwasserverband Millstättersee einbringen. Monatlich kommen so ca. 150.000 bis 200.000 Liter Produktreste zusammen.

Nach einem Jahr im „Probetrieb“ läuft die neue CIP-Anlage seit September 2023 im Normalbetrieb. Monatlich werden derzeit bis zu 6 Tonnen an Reinigungsmitteln eingespart. Somit konnten wir den Gesamtverbrauch an Reinigungsmitteln im Jahr 2023 nochmals um weitere 37 Tonnen reduzieren.

Reinigungsmittel

	Einheit	2021	2022	2023	Veränderung 2022/2023
Verbrauch GESAMT	To	634,92	564,49	527,00	-37
Verbrauch pro To Verarbeitung	kg/To	5,34	4,71	4,53	-3,75%

Wasserverbrauch

Unser jährlicher Wasserverbrauch hat sich von 2022 auf 2023 um 6,91 % erhöht. Dies resultiert aus diversen Produktverschiebungen in der Produktion und dem daraus anfallenden Mehrverbrauch an Wasser. Gleichzeitig konnten wir in den letzten Jahren unseren Abwasserverbrauch reduzieren.

Wir sind bemüht, durch unsere Nachhaltigkeitsprojekte und laufende Optimierungen im Produktionsablauf auch hier Einsparungen zu erzielen.

Abwassermenge 2008 – 2023

	jährliche Abwassermenge in m ³	Verarbeitung in Tonnen
2008	279.110	96.964
2009	251.104	95.089
2010	266.949	103.236
2011	269.080	109.790
2012	264.355	113.749
2013	249.884	113.166
2014	222.272	122.073
2015	243.757	121.544
2016	261.776	123.457
2017	283.170	126.380
2018	300.496	120.553
2019	323.782	116.898
2020	312.501	115.299
2021	328.868	118.896
2022	329.441	119.825
2023	317.492	116.264



Wasserverbrauch Standort Spittal/Drau

	Einheit	2021	2022	2023	Veränderung 2022/23
Verbrauch gesamt	m ³	441.858	433.523	450.403	16.880
Verbrauch pro To Verarbeitung	m ³ /To	3,72	3,62	3,87	6,91 %

Abwasser

	Einheit	2021	2022	2023	Veränderung 2022/23
Verbrauch gesamt	m ³	328.868	329.441	317.492	-11.949
Verbrauch pro To Verarbeitung	m ³ /To	2,77	2,75	2,73	-0,73 %

Parameter

	2021	2022	2023	Grenzwert lt. Bescheid v. 26.02.2020
Tagesmenge	901	906	870	max. 1.200 m ³
Schmutzfracht	3.362	2.764	3.024	4.000
ph-Wert	7,72	7,92	7,76	6,0' – 10,5 pH
AOX berechnet als CL	< 0,1	< 0,1	< 0,1	1,0 mg/l
Einwohnergleichwerte	20.415	22.834	22.383	33.500 EWG

Abwasser 2021 – 2023

	2021	2022	2023
Jänner	26.552 m ³	30.485 m ³	28.567 m ³
Feber	25.523 m ³	29.348 m ³	26.002 m ³
März	29.149 m ³	31.448 m ³	28.930 m ³
April	28.759 m ³	28.938 m ³	31.134 m ³
Mai	29.277 m ³	28.198 m ³	29.205 m ³
Juni	27.608 m ³	27.201 m ³	26.692 m ³
Juli	26.835 m ³	24.999 m ³	28.328 m ³
August	26.193 m ³	25.391 m ³	25.476 m ³
September	25.683 m ³	24.073 m ³	24.540 m ³
Oktober	27.172 m ³	25.495 m ³	22.318 m ³
November	27.495 m ³	26.250 m ³	19.877 m ³
Dezember	28.622 m ³	27.615 m ³	26.423 m ³
Summe	328.868 m³	329.441 m³	317.492 m³
m³ pro To Verarbeitung	2,710 m³	2,749 m³	2,730 m³





CO₂-Emissionen

In den 70er-Jahren war es noch üblich, für die Erzeugung von Dampf Heizöl schwer zu benutzen. Dies entwickelte sich in den 80er-Jahren weiter zu Heizöl leicht und schließlich zu Heizöl extra leicht.

1991 stiegen wir bei Kärntnermilch generell von Heizöl auf Erdgas um. Dieser Schritt hat damals schon unsere CO₂-Emissionen stark reduziert. Seit 2012 beziehen wir 100 % Ökostrom (CO₂-neutral). Die Emissionen, die durch den Betrieb eines Dampfkessels zur Erzeugung von Dampf und Heißwasser für die verschiedenen Erhitzungs- und Reinigungsprozesse im Produktionsbereich entstehen, konnten wir auf ein Minimum reduzieren. Aufgrund der Energie- und Teuerungskrise im Jahr 2022 wurde neben Gas auch Heizöl extra leicht benötigt. Dies führte zu einem Anstieg der Emissionen für 2022. Obwohl die Einsparungen von Jahr zu Jahr schwieriger werden, konnten wir durch diverse Optimierungen unsere Emissionen von 2022 auf 2023 wieder senken. Besonders anzuführen ist, dass die jährlichen und längerfristigen Maßnahmen zur Senkung der Emissionen durch Investitionen erfolgten und nicht durch den Zukauf diverser CO₂-Zertifikate.



Verwertung und Entsorgung von Abfällen

Für alle verwendeten Verpackungsmaterialien wie Papier, Eimer, Becher oder Tetra-Pak®, überträgt die Kärntnermilch die Verpflichtungen aus der österreichischen Verpackungsverordnung auf Sammel- und Verwertungsunternehmen wie ARA oder interseroh. Der Verbrauch ist naturgemäß produktionsabhängig.

Entwicklung und gemessene Gesamtemissionen des Dampfkessels

Parameter	2021	2022	2023	dzt. Grenzwert
Staubförmige E in mg/Nm ³	1	1	1	5
NOx in mg/Nm ³	70	70	70	100
CO in mg/Nm ³	6	6	6	80

Jährlich emittierte Gesamtmenge in kg

Parameter	2021	2022	2023
NOx	1.170,89	834,16	1.113,77
CO	100,36	71,5	95,47
Staub	16,73	11,92	15,91

Durch den Einsatz der folgenden aufgelisteten Energieträger fielen folgende CO₂-Äquivalente an

	Einheit	2021	2022	2023	Veränderung 2022/2023
Treibstoff Diesel*	To	1.851	1.853	1.860	7
Verbrauch pro To Verarbeitung	lt/To	15,57	15,46	16,00	3,49 %
Erdgas/Heizöl extra leicht (2022)**	To	3.993	4.317	3.680	-637
Verbrauch pro To Verarbeitung	To/To	33,55	35,99	31,61	-12,14 %
Elektrische Energie***	To	133	132	134	2 %
Verbrauch pro To Verarbeitung	To/To	1,12	1,10	1,15	4,55 %
Emissionen CO ₂ gesamt	To	5.977	6.320	5.674	-628
Verbrauch pro To Verarbeitung	To/To	50,23	52,58	48,75	-7,28 %

* Hochrechnung auf Basis der Herstellerangabe und gefahrene Kilometer lt. Frächter

** gemäß Angaben des Umweltbundesamtes für 2023 aktualisiert

*** laut Umrechnungsfaktoren UBA (Umweltbundesamt) für Strom mit Umweltzeichen „Grüner Strom“

Abfälle

Nicht gefährliche Abfälle 2021 – 2023 (in kg)



	2021	2022	2023	Entsorgungsweg
Papier /Pappe	81.529	89.951	93.085	Gepresste Lieferung zum regionalen Entsorger Wiederverwertung bei Papierrecycling
Restmüll	48.428	63.910	65.560	Regionaler Entsorger
HDPE/PP-Eimer	9.535	10.017	10.210	Regionaler Entsorger
Aluminium	0	1.461	0	Regionaler Entsorger
PE-Folien	17.223	17.230	18.700	Regionaler Entsorger
Tetra Papier	50.440	56.168	49.500	Regionaler Entsorger
Biogene Abfälle (Hemmstoffmilch, Laborabfälle, abgelaufene Prod.)	631.550	1.024.549	2.233.660	Entsorger Biogas
Akten Büro	2.128	66	2.881	Regionaler Entsorger
PS-Becher	0		2.881	Regionaler Entsorger
Kunststoffabfälle (Filtermembrane)	100	4.664	0	Regionaler Entsorger
Kupferkabel isoliert	276	763	2.380	Regionaler Entsorger
Styropor (57.108)	218	113	100	Regionaler Entsorger
Flachglas	0	2.015	505	Regionaler Entsorger
Bauschutt	543	13.062	61	Regionaler Entsorger
Sperrmüll	790		0	Regionaler Entsorger
Eisen-, Stahl-, Nirochrott	11.440	38.850	21.280	Regionaler Entsorger
Altholz	26.835	29.810	28.132	Regionaler Entsorger
Frittierfett	167		210	Regionaler Entsorger
HDPE-Abfälle	7.040		1.563	Regionaler Entsorger
Buntglas Gewerbe			1.019	Regionaler Entsorger
SUMME	888.242	1.352.629	2.531.727	
kg/To Verarbeitung	7,47	11,29	21,78	
Restmüll in % der nicht gefährlichen Abfälle, Sollwert < 6 %	5,45	4,72	2,59	

Gefährliche Abfälle 2021 – 2023 (in kg)

	2021	2022	2023	Entsorgungsweg
Sandfanginhalte	0	0	0	Entsorgungsfirma
Ölabscheiderinhalte	0	0	0	Entsorgungsfirma
Altöle	4.076	0	518	Entsorgungsfirma
Bleiakkumulatoren	914	0	74	Entsorgungsfirma
Druckgasp. Spraydosen	84	36	68	Entsorgungsfirma
Kunststoffkanister	0	0	0	Entsorgungsfirma
Gasentladungslampen	57	65	23	Entsorgungsfirma
Bildschirme (35.230)	3	0	0	Entsorgungsfirma
Kühl- und Gefriergeräte	470	500	0	Entsorgungsfirma
Schlamm aus Tankreinigung	0	0	0	Entsorgungsfirma
Ölbindematerial (16.05.2011)	0	0	0	Entsorgungsfirma
Öl- und fettverschmutzte Bindemittel	0	0	0	Entsorgungsfirma
Druckfarbenreste und Kopiertoner	58	98	13	Recyclingfirma
Altacke und Farben	0	0	0	Entsorgungsfirma
Reinigungsmittelabfälle	0	0	0	Entsorgungsfirma
Laborabfälle und Chemikalienreste	10	0	10	Entsorgungsfirma
Mineralfaser m. gefähr. Fasereigenschaften		802	0	Entsorgungsfirma
Ölverschmierte Werkstättenabfälle	205	0	225	Entsorgungsfirma
Kondensatoren (54.110)	0	0	0	Entsorgungsfirma
Batterien klein	97	0	4	Entsorgungsfirma
Sonst. wässrige Lösungen (52.725)	0	0	0	Entsorgungsfirma
Sonst. Öl-Wasser-Gemisch (54.408)	0	0	0	Entsorgungsfirma
Elektrische Geräte mit gefährlichen Inhaltsstoffen	573	800	1.038	Entsorgungsfirma
Lithiumbatterien (35.337)			18	Entsorgungsfirma
Kunststoffemballagen m. schädlichen Restinhalten (57.127)			4	Entsorgungsfirma
Summe	6.547	2.301	1.995	
kg/To Verarbeitung	0,055	0,019	0,017	

Indirekte Auswirkungen

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie kommt nicht nur den Tieren zugute, sondern verbessert auch alle Produktionsabläufe. Ein Überblick.

Produktentwicklung

Nur wenn strengste Umweltstandards eingehalten werden, können wir unserem eigenen Anspruch gerecht werden, nachhaltig und umweltschonend zu produzieren. Dabei helfen uns Technologien wie Umkehrosmose, Ultrafiltration, Entkeimungsverfahren, neue Prozesstanks, neue Abfüllanlagen, neue CIP-Reinigungsanlage.

Transport

Der gesamte Zu- und Abtransport wurde outgesourct. Die Transporttätigkeiten wurden an externe Firmen vergeben. Trotzdem kümmern sich unsere Logistiker um einen optimalen Transporteinsatz, vor allem bei den sensiblen Rohmilchtourern. Die Transportwege konnten daher in den letzten Jahren deutlich reduziert werden, sowohl beim Zu- als auch beim Abtransport. Die transportierten Mengen pro Tour wurden deutlich erhöht und Sonderfahrten vermieden. Somit können auch bei Tourenveränderungen

laufend weitere Optimierungen umgesetzt werden. Durch diese Verbesserungen konnten wir die Kosten in den vergangenen Jahren deutlich reduzieren und die Umwelt wieder ein kleines Stückchen mehr entlasten.

Zulieferer

Wir sind ständig mit unseren Zulieferern im Gespräch, um unsere Produkte auch von dieser Seite aus besser und umweltverträglicher zu gestalten. Generell werden alle Produktteile, die wir benutzen, vor der Bestellung auf Umweltschädlichkeit, Gentechnologie und andere schädliche Einflüsse untersucht.

Bei Nichterfüllung unserer strengen Vorgaben finden Zulieferaudits zur Überprüfung der Qualitäts- und Umweltsituation der Lieferanten statt. In diesen Gesprächen eruiert wir die Qualität der Produkte und überprüfen die Anlagen bei unseren Zulieferern.

Mitarbeiter

Die Einführung eines Gesundheits- und Sicherheitsmanagements beweist, wie wichtig uns gut ausgebildete Mitarbeiter, deren Gesundheit sowie sichere Arbeitsplätze sind. Zusätzlich beschäftigen wir einen Betriebsarzt für prophylaktische medizinische Vorsorgeimpfungen und Gesundheitschecks der Mitarbeiter. Ernstfälle wurden gemeinsam mit dem Roten Kreuz und unserem Betriebsarzt trainiert. Der Umgang mit Laugen, Säuren und gefährlichen Stoffen wird laufend geschult. Unser System sieht Brandschutzpläne und Alarmpläne für Gas- und Ammoniakunfälle vor. Durch eine Risikoanalyse sind alle Umweltgefahrenpunkte bekannt und werden durch entsprechende Messsysteme überwacht.



Projekt „Kärntnermilch energieautark“

Im April 2023 hat die Kärntnermilch gemeinsam mit der Kelag Energie & Wärme eine Kooperation zur Stromerzeugung aus Photovoltaik unterzeichnet. Da der Energieverbrauch eine unserer wichtigsten Umweltauswirkungen darstellt und überdies mit hohen Kosten verbunden ist, liegt unser Augenmerk schon seit Jahren auf den Verbesserungen in diesem Bereich.

Die gesamte Anlage wird von der Kelag Energie & Wärme errichtet und die Kärntnermilch mietet die Anlage für die eigene Stromerzeugung. Insgesamt werden 2.986 Module am Betriebsgelände der Molkerei aufgestellt. Mit dieser PV-Anlage werden pro Jahr mehr als 1.300.000 kWh Strom erzeugt. Dies entspricht dem Bedarf von rund 370 durchschnittlichen Haushalten und kann damit ca. 13 % des Strombedarfs der Kärntnermilch decken.



Durch diese Anschaffung wird es der Kärntnermilch ermöglicht, weitgehend autark in der Energieversorgung zu sein. Diese Unabhängigkeit wird gerade in Bezug auf die Kostensituation und damit auf die Verarbeitung der Rohmilch wichtig sein.

Nur wenn wir es schaffen, unseren Bauern eine Zukunftsperspektive zu gewähren, wird es zukünftig eine flächendeckende Milchproduktion im Berggebiet geben. Mit diesem Projekt starten wir einen weiteren wichtigen Schritt in Richtung Energieautarkie und Klimaschutz. Durch diverse Investitionen und Optimierungen konnte der Stromverbrauch pro Tonne Verarbeitung von 1999 bis 2023 um ca. 16 % gesenkt werden, obwohl die Verarbeitung pro Tonne von 1999 bis 2023 um ca. 64 % gestiegen ist.

Stromverbrauch pro Tonne Verarbeitung 1999 – 2023

	kWh pro Tonne Verarbeitung	gegenüber 1999	Verarbeitung in Tonnen	gegenüber 1999
1999	98,08		69,35	
2000	92,79		72,56	
2001	89,51		75,18	
2002	90,59		77,98	
2003	90,63		79,65	
2004	95,43		82,27	
2005	94,34		84,28	
2009	93,27		90,77	
2010	92,80		93,11	
2011	90,35		97,84	
2012	88,67		97,00	
2014	80,53		103,11	
2015	83,31		109,57	
2019	83,07		116,90	
2020	81,67		115,30	
2021	79,79		118,90	
2022	78,82		119,90	
2023	82,17	-16,22 %	116,38	63,69 %

Umweltinspektion bei der Kärntnermilch

Wir von Kärntnermilch treffen alle geeigneten Vorsorgemaßnahmen gegen vermeidbare Umweltemissionen durch den Einsatz der besten verfügbaren Techniken.

Im November 2023 erfolgte bei der Kärntnermilch nach den IPPC-Richtlinien (Integrated Pollution Prevention and Control) der EU die 4. Umweltinspektion (nach 2015, 2017 und 2020) durch die BH Spittal/Drau und das Land Kärnten.

Alle zur IPPC-Anlage gehörenden Anlagen wie Dampfkessel, Abwassersammlung, Abwasserneutralisation, Kühlanlagen, Produktionsanlagen, Reinigungsmittellagerung usw. sowie alle Emissionsquellen und deren Messergebnisse wurden genauestens kontrolliert und auf den Stand der Technik überprüft.

Die Überprüfungen erbrachten ein sehr positives Ergebnis mit nur kleinen Abweichungen. Der Inspektionsbericht wird durch die Behörde im Internet veröffentlicht und ist von jedermann einzusehen.

Die Umweltinspektion wird aufgrund des geringen Risikos der Kärntnermilch nur alle drei Jahre durch die Behörde durchgeführt, die nächste UI wird im November 2026 stattfinden.

Rechtsmanagement

Durch das zertifizierte Umweltmanagement (EMAS, ISO 14001) der Kärntnermilch werden sowohl die benötigten Ressourcenverbrauchsdaten als auch die Ressourceneinsparungen im Rahmen der Umweltzielvorgaben und die Einhaltung der „Legal Compliance“ über das Intranet-Rechtssystem der Kärntnermilch gemessen, ausgewertet und dokumentiert.

Somit wird gewährleistet, dass die Kärntnermilch alle relevanten Rechtsvorschriften kennt und umsetzt.

Diese liegen in den Bereichen:

- Abwassereinleitung + Brunnenwasserverwendung (lt. Bescheiden)
- Energieeffizienz
- Abfallrecht
- Luftreinhalte- und Emissionsrecht
- Chemikalienrecht
- Lärmemissionen (lt. Bescheiden)
- Vorgaben EU Nachhaltigkeitsberichterstattung (CSRD-Richtlinien, Taxonomieverordnung)

Wir bestätigen die Einhaltung aller einzelnen Forderungen und rechtlich bindenden Verpflichtungen. Die oberste Leitung der Kärntnermilch ist für die Verpflichtung zum Umweltmanagementsystem (UMS), die Umweltpolitik, die Umweltstrategie, die Umweltziele sowie für die Implementierung und Überprüfung der Umsetzung verantwortlich.



Bereits seit 2003 ist die Kärntnermilch als einzige Molkerei in Österreich EMAS-registriert.

Umweltziele 2023/2024

Programm 2023	PLAN 2023	IST 2023	Maßnahme	Bewertung
Einsparungspotenziale Neuanschaffungen				
Chemische Reinigung	Inbetriebnahme neue Chemische Reinigung 31.08.2022	Probetrieb der neuen CIP lt. Bescheid vom 31.08.22 bis 31.08.2023	Probetrieb zum Erhalt verwertbarer Messdaten lt. Bescheid	0,50 % Messwerte erreicht Bescheid erhalten
Homo Maschinenraum	Inbetriebnahme Homo Maschinenraum 31.10.2022	Umbau Maschinenraum erst im Mai 2023 möglich		erfüllt
Installation und Betriebnahme einer PV-Anlage Stufe 1, 2, 3	Inbetriebnahme November 2023	Inbetriebnahme noch nicht durchgeführt	verschoben auf 2024	nicht erfüllt Verzögerung bei Bescheidausstellung
Planung eines Biomassekraftwerkes zur Erzeugung von Dampf	Angeboteinholung von div. Anbietern	Angebote wurden eingeholt		erfüllt
Trennung von Molkereiabfällen für Energieerzeugung mit Kläranlage	direkte Verstromung von biogenen Abfällen über Kläranlage	derzeit Probetrieb, Menge des gewonnenen Stroms noch nicht bekannt		erfüllt
Drucklufterzeugung	5,80 kWh/To Verarb.	6,65 kWh/To Verarb.	Feinjustierung der Anlage	nicht erfüllt
Energieeinsparung bei Beleuchtung Austausch jährlich der alten Leuchtmittel	lt. Investitionsplan – Austausch	Umbau Markt Spittal Umstellung auf LED	Austausch Lampen alt gegen LED	erfüllt
Wasserverbr. pro Tonne Verarbeitung senken	3,55 m³	3,87 m³	lt. Maßnahmen Balanced Scorecard in den einzelnen Abteilungen	nicht erfüllt
Stromverbrauch Kälte senken	25,42 kWh pro To Verarb.	28,36 kWh pro To Verarb.	Feinjustierung der Anlage	nicht erfüllt Temp. im Sommer zu hoch
Reinigungsmittelverbrauch pro Tonne Verarb. senken	5,00 kg	4,53 kg	lt. Maßnahmen Balanced Scorecard in den einzelnen Abteilungen	erfüllt
Soziales und Mitarbeitergesundheit verbessern	diverse Impfaktionen durchführen	Impfungen: Grippe, Pneumokokken, Covid-19 FSME durchgeführt	zusätzliche Programme anbieten	erfüllt
Restmüll in % vom Gesamtmüll senken	< 6 %	2,59 %	differenzierte Mülltrennung	erfüllt

Programm 2024	PLAN 2024	Maßnahme
Einsparungspotenziale Neuanschaffungen		
Installation und Betriebnahme einer PV-Anlage (Dach, Freifläche)	Dach – Feber 24 Freifläche – Juli 24	
Umstieg von Gas auf Fernwärme – Markt Feldkirchen	Umstieg im Juli 24	
Anschaffung eines Notstromaggregates	Inbetriebnahme Oktober 2024	
Energieeinsparung bei Beleuchtung Austausch jährlich der alten Leuchtmittel	lt. Investitionsplan – Austausch	Umstellung auf LED
Drucklufterzeugung	5,8 kWh/To Verarbeitung	Feinjustierung der Anlage
Wasserverbr. pro Tonne Verarbeitung senken	3,55 m³	lt. Maßnahmen Balanced Scorecard in den einzelnen Abteilungen
Stromverbrauch Kälte senken	25,42 kWh pro To Verarb.	Feinjustierung der Anlage
Reinigungsmittelverbrauch pro Tonne Verarb. senken	4,50 kg	lt. Maßnahmen Balanced Scorecard in den einzelnen Abteilungen
Soziales und Mitarbeitergesundheit verbessern	diverse Impfaktionen durchführen	zusätzliche Programme anbieten
Restmüll in % vom Gesamtmüll senken	< 6 %	differenzierte Mülltrennung



Berichtszeitraum

Wir veröffentlichen unseren Nachhaltigkeitsbericht, der auch die geforderten Inhalte einer Umwelterklärung der Verordnung (EU) 2017/2015 der Kommission vom 28. August 2017 zur Änderung der Anhänge I, II und III der Verordnung (EU) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über die freiwillige Teilnahme an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltprüfung (EMAS) enthält, in einem Abstand von drei Jahren. Der letzte Bericht erschien im Frühjahr 2021 und der nächste Bericht ist voraussichtlich für Frühjahr 2027 geplant. Die nächste aktualisierte Umwelterklärung wird 2025 erscheinen.



Umweltbeauftragter
JOHANNES LINDER, BSc

Umweltbeauftragter/Qualitätswesen

Informationen zum
Managementsystem:

T: +43 (0)4762/610 61-35

F: +43 (0)4762 /610 61-864

E: johannes.linder@kaerntnermilch.at



qualityaustria

Erfolg mit Qualität

Gültigkeitserklärung

Die vorliegende Umwelterklärung der Fa. **Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.** wurde im Rahmen einer Begutachtung nach EMAS-VO von der

Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH
Zelinkagasse 10/3, 1010 Wien
AT-V-0004

geprüft.

Die leitende Gutachterin der Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH bestätigt hiermit, dass die Umweltpolitik, das Umweltprogramm, das Umweltmanagementsystem, die Umweltprüfung und das Umweltbetriebsprüfungsverfahren der Organisation mit der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 vom 25. November 2009 (EMAS-VO), unter Berücksichtigung der Verordnung (EG) 2017/1505 vom 28. August 2017 und der Verordnung (EU) 2018/2026 vom 19. Dezember 2018, übereinstimmt und erklärt die relevanten Inhalte der Umwelterklärung nach Anhang IV, für gültig.

Wien am 21.5.2024

Leitende Gutachterin
Dr. Martina Göd



Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.
Villacher Straße 92
9800 Spittal/Drau

T: +43 (0)4762/610 61
F: +43 (0)4762/610 61-861
E: office@kaerntnermilch.at

Download Nachhaltigkeitsbericht auf:
www.kaerntnermilch.at