



NACHHALTIGKEITSBERICHT mit Umwelterklärung

2021

1. JAN. 2018 – 31. DEZ. 2020



*Unsere Milch
ist unser
Leben.*





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: Petz Druck Gesellschaft m. b. H.



- gedruckt nach der Richtlinie
„Druckerzeugnisse“ des
Österreichischen Umweltzeichens,
Petz-Druck GmbH, UW1198

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

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	46	Managementsystem
4	Entwicklungsgeschichte	47	Prozesslandkarte
6	Vorwort Geschäftsführer	49	Geschäftsbericht 2018 – 2020
8	Vorwort des Obmannes	50	Unser Erzeugungsprogramm
10	Zusammenhalt macht uns stark	52	Investitionen
11	Statements unserer Partner	53	Unsere Marken
12	Unser Leitbild	54	Umweltbezogene sowie produktbezogene Auszeichnungen und Zertifizierungen
14	Unsere Vision	56	Unsere Natur
16	Sustainable Development Goals	59	Klimaschutz durch die richtige Verpackung
18	Unsere Landwirtschaft	60	Bewertung der Umweltauswirkungen
20	Unsere Wohlfühlmilch	64	Energieeffizienz
22	Unser Milchbäuerinnen und -bauern	66	Wasserverbrauch
24	Tiergesundheit – Tierschutz	68	CO ₂ -Emissionen
26	Milch, ein wertvolles Naturprodukt	69	Abfälle
28	Gentechnikfreie Milchverarbeitung	70	Indirekte Auswirkungen
29	Genuss-Meierei: Regionale Produkte im Mittelpunkt	72	Umweltinspektion
30	Bio-Milchlieferrung und Bio-Produktverarbeitung	73	Unser Verbesserungsprogramm – Ziele
32	Unsere Kundinnen und Kunden	74	Kontakt
34	Verantwortung für unsere Kundinnen und Kunden	75	Gültigkeitserklärung gemäß EMAS-VO Nr. 1221/2009
35	Wertschöpfung in der Region		
36	Kulturelle, soziale Auswirkungen in Kärnten		
37	Stakeholder-Dialog		
38	Unsere Molkerei		
40	Unsere MitarbeiterInnen: Mitarbeitergesundheit		
42	Unsere Unternehmenspolitik		
44	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

Qualitätsbewusstsein hat bei der Kärntnermilch eine lange Tradition.

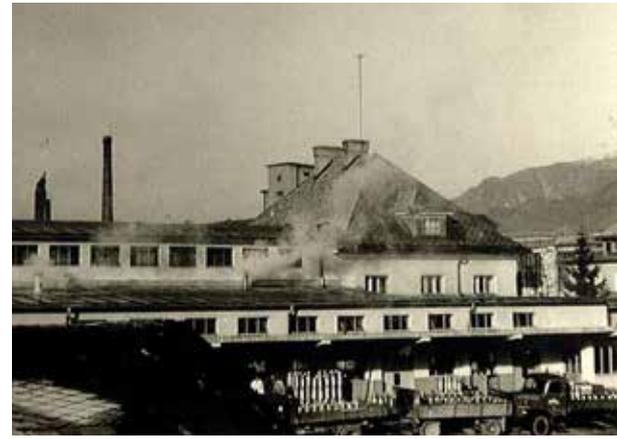
Seit 93 Jahren ist die Kärntnermilch mit Sitz in Spittal/Drau Vorreiter in Sachen Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit. Ob als Bio-Pionier oder mit der Einführung der weltweit strengsten Rohmilchkriterien: Die Kärntnermilch ist immer einen Schritt voraus. Wir vereinen Tradition mit Innovation und Qualität mit Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein.

1928 Oberkärntner Molkerei

Gegründet wurde das Unternehmen als „Oberkärntner Molkerei“ im Jahr 1928. Die Kärntnermilch ist bis heute eine bäuerliche Genossenschaft und hat seit 1950 ihren Sitz in Spittal/Drau. Die Solidargemeinschaft unserer Bauern war von Anfang an bestrebt, das wirtschaftliche Überleben der Landwirte 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 Eigentümerinnen und Eigentümer, mit dem Ziel, die Region Kärnten nachhaltig zu bewirtschaften. Als Bio-Pionier haben wir bereits 1990 ein eigenes Umweltkonzept in der Kärntnermilch



implementiert. 1994 haben wir als erster Bio-Milchverarbeitungsbetrieb mit der Produktion von Bio-Produkten begonnen. Seit 2006 ist unsere gesamte Milchanlieferung 100 % gentechnikfrei, seit 2016 verzichten unsere Bäuerinnen und Bauern auf den Einsatz von Glyphosat.

„Nur wenn wir verantwortungsvoll mit unseren Ressourcen umgehen, hat unsere Landwirtschaft eine Zukunft.“

Die weltbeste Rohmilch

Mit den weltweit strengsten Rohmilchkriterien und laufenden Qualitätskontrollen sorgt die Kärntnermilch für die weltbeste Rohmilch. Vom Großglockner bis ins Gurktal liefern täglich rund 1.000 Landwirte beste tagesfrische Rohmilch, aus welcher mehr als 400 verschiedene Qualitätsprodukte produziert werden. Jährlich werden über 40 Mio. Tetra-Packungen – von frischester Vollmilch über Buttermilch und Sauermilch bis zu Acidophilusmilch – am Standort Spittal/Drau produziert. Diese Spitzenleistungen erfordern eine enge und starke Zusammenarbeit zwischen der Molkerei und den rund 1.000 Bäuerinnen und Bauern.



*Wo Gemeinschaft herrscht,
da herrscht auch Erfolg.*

Publilius Syrus



- 1928** Gründung der Solidargemeinschaft unserer Bäuerinnen und Bauern „Oberkärntner Molkerei“ in Villach
- 1941** Gründung der Genossenschaft „Molkerei Spittal“
- 1950** Bau einer neuen Molkerei in Spittal
- 1967** Fusion der „Oberkärntner Molkerei“ und der „Molkerei Spittal“ zur „Oberkärntner Molkerei Villach-Spittal“
- 1970** Bau des richtungsweisenden Drautaler Käsewerkes
- 1974** Erste Umstellung auf EDV mit Lochkartensystem
- 1988** Schließung der Betriebsstätte Villach und Konzentration auf die Produktion in Spittal
- 1990** Beginn der „Emmentaler-Krise“, erfolgreiche Substituierung durch „Drautaler“
- 1993** Einführung der Marke „Kärntnermilch“
- 1994** Bio-Pionier Kärntnermilch: Erste Molkerei mit Bio-Milchanlieferung und Bio-Produktion
- 1995** EU-Beitritt. Österreichweite Expansion der Kärntnermilch
- 1998** 70-Jahr-Jubiläum und Änderung des Firmennamens von OKM (Oberkärntner Molkerei) in Kärntnermilch
- 1999** Liquidation der Agrosserta, dem ehemaligen Molkereiverband für Kärnten und Steiermark
- 2000** Umbenennung des für Agrosserta entwickelten Mascarino in „Kärntnermilch Mascarpone“ als eines der Leitprodukte
- 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 Molkerei auf garantiert 100 % gentechnikfreie Produktion auch bei der Milchviehfütterung
 - 2007** Wirtschaftlich erfolgreichstes Jahr der Geschichte. Ausbau der Produktion
 - 2008** Krisenjahr in der Milchwirtschaft – Investitionsprogramm von 10 Mio. Euro zur Absicherung des Standortes Spittal
 - 2009** Neustrukturierung von Salzbad und Käseerei sowie Neuinstallation der Butterei
 - 2010** Preisregen: AMA Innovationspreis, Käsekaiser, zahlreiche Auszeichnungen und DLG-Goldmedaillen
 - 2011** Neuer Reiferaum für Käselaike
 - 2012** Käsekaiser der AMA Marketing für den Kärntner Rahmkäse
 - 2013** Das beste Geschäftsjahr in der Unternehmensgeschichte mit 102,7 Mio. Euro Umsatz
- Start Projekt „Bio Wiesenmilch“ gemeinsam mit Bio Austria
- 2014** Der HCB-Ausstoß eines Zementwerkes erschüttert das Görtschitztal. Die Produkte der Kärntnermilch sind zu keinem Zeitpunkt betroffen und mit strengsten Kontrollen wird weiter jede Verunreinigung ausgeschlossen. Trotzdem leidet die Marke
- Ethik-Zertifizierung durch das Institut WEISS – als erste Molkerei Österreichs
- 2015** Aufhebung der Milchquote. Start einer Marketingoffensive für die weltbeste Rohmilch aus Österreich
- Spatenstich für ein modernes Logistikzentrum mit Hochregallager, Kommissionierung und Auslieferung
- 2016** Inbetriebnahme Logistikzentrum mit Hochregallager, Kommissionierung und Auslieferung
- Sanierung Kanalsystem
- 2017** Inbetriebnahme 1. neue Tetra Abfüllanlage
 - 2018** Inbetriebnahme 2. neue Tetra Abfüllanlage
 - 2019** Eröffnung Genuss-Meierei Hermagor
- Stolleneröffnung Bad Bleiberg (Blauer Nepomuk)
- Start Sanierung sämtlicher Dächer
- 2020** Eröffnung Genuss-Meierei Villach
- Erweiterung Käseerfüllungsraum 7
- Start Umbau Durchfahrtshalle Milchannahmestelle
1. Lockdown aufgrund Corona-Pandemie

Regionalität und Bio haben deutlich an Bedeutung gewonnen

Die eingeschlagene Qualitätsstrategie der Kärntnermilch, die wir seit vielen Jahren verfolgen, hat uns gerade in der Corona-Pandemie und den damit verbundenen Auswirkungen gezeigt, dass wir mit dieser Strategie am richtigen Weg sind.



Bereits 1994 haben wir begonnen, Bio-Milch zu Bio-Produkten zu verarbeiten. 2006 erfolgte die Umsetzung der 100 %igen gentechnikfreien Milchproduktion in unserem Gebiet und der Beschluss zur glyphosatfreien Bewirtschaftung der Flächen unserer Bäuerinnen und Bauern. Die verpflichtende Mitgliedschaft aller bäuerlichen Betriebe beim Tiergesundheitsdienst rundet die Qualitätsstrategie der Kärntnermilch ab.

Herausfordernde Zeiten

Die Corona-Pandemie und die damit verbundenen Auswirkungen stellen uns alle vor noch nie dagewesene Herausforderungen. Die Absätze in der Gastronomie und im Großhandel sind seit dem Ausbruch der Corona-Krise vollkommen zum Erliegen gekommen. Die wohl größte Herausforderung für uns ist es daher, unseren Milchbäuerinnen und Milchbauern eine Perspektive für die Zukunft zu bieten und den Konsumentinnen und Konsumenten eine 100%ige Versorgungssicherheit mit unseren hochwertigen Produkten zu garantieren.

Wie in bereits vielen Krisen hat sich gezeigt, dass Regionalität, aber auch Bio gerade in solchen Zeiten deutlich an Bedeutung gewinnt. Langfristig liegen wir daher mit unserer Strategie vollkommen richtig, unseren Konsumentinnen und Konsumenten unsere Produkte zu höchster Qualität anzubieten, beginnend bei der Rohmilch bis hin zu Bio mit der Weiterentwicklung des Programmes Bio-Wiesensmilch.



Die Kärntnermilch mit ihren Bäuerinnen und Bauern produziert hochwertige Lebensmittel im Berggebiet und sorgt auch dafür, dass unser wertvoller Lebensraum für zukünftige Generationen erhalten bleibt.

Der schon seit vielen Jahren eingeschlagene Qualitätsweg lohnt sich!

Auch im letzten Jahr bzw. in den letzten Jahren haben wir für unsere Produkte bei nationalen und internationalen Qualitätswettbewerben hohe Auszeichnungen erhalten. Im Konkreten wurden wir beispielsweise im Berichtszeitraum 2018 bis 2020 mit 4 AMA-Käsekaisern ausgezeichnet und erhielten von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) 44 Goldmedaillen und 20 Silbermedaillen verliehen.

Ein Dank gilt in erster Linie unseren bäuerlichen Betrieben für die hochwertige Rohmilchqualität, die die Basis für unsere Auszeichnungen ist. Ein Dank gilt aber auch allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der Produktion für ihren Einsatz, für das tägliche Bemühen, aus diesem hochwertigen Rohstoff Milch erstklassige Milch- und Käseprodukte zu erzeugen.

Ein Dank gilt auch unseren langjährigen Kundinnen und Kunden, sowohl in der Gastronomie – auch wenn das momentan sehr schwierig ist – als auch im Lebensmittelhandel, unseren Kundinnen und Kunden im Export und ganz besonders unseren Konsumentinnen und Konsumenten, die uns mit dem Kauf unserer Produkte tagtäglich wieder einen neuen Produktionsauftrag geben.

Für die Zukunft gilt es, alles daran zu setzen, die flächendeckende Milchproduktion im Berggebiet aufrechtzuerhalten. Unsere bäuerlichen Betriebe sind nicht nur für die Milchproduktion verantwortlich, sie sind auch wichtig für ein intaktes Kulturleben, sie sind Basis für einen funktionierenden Tourismus und Fremdenverkehr und sie erhalten letztendlich unseren lebenswerten Zukunftsraum.

Versorgungssicherheit in der Krise

Gerade die aktuelle Corona-Krise hat uns gelehrt und gezeigt, dass wir unsere bäuerlichen Betriebe und einen regionalen Verarbeitungsbetrieb brauchen, um die Versorgungssicherheit der Bevölkerung zu gewährleisten.



**DIREKTOR HELMUT PETSCHAR
GESCHÄFTSFÜHRER**

Nachhaltige Milchproduktion – eine Herausforderung für uns Bäuerinnen und Bauern und für unsere Genossenschaft

Bio-Milch und Milch aus kontrollierter nachhaltiger Landwirtschaft! Mit der Gentechnikfreiheit, der niedrigsten Zellzahl und in Zukunft mit der Pflichtmitgliedschaft beim Tiergesundheitsdienst werden alle Mitgliedsbetriebe der Kärntnermilch mehrfach kontrolliert. Tiergesundheit ist ein wichtiger Faktor im Betrieb und stärkt zusätzlich die Einzigartigkeit unserer Genossenschaft.



Alle diese Vorgaben sind nur mit viel Einsatz und auch mit finanziellem Mehraufwand zu erreichen. Viele unserer Betriebe, egal ob Voll- oder Nebenerwerb, sind am Arbeitslimit angelangt und es wird immer schwieriger, unsere Jugend zu motivieren!

Nachhaltigkeit ist zurzeit in aller Munde, aber genau das leben wir schon seit Jahrzehnten auf unseren Betrieben und wir sind auch bereit, viele Auflagen und Kontrollen zu akzeptieren, um unsere Genossenschaft bestmöglich zu unterstützen und mit hochwertigem Rohstoff zu versorgen!

Stolz auf die Kärntnermilch

Als Milchlieferanten und Eigentümer sind wir stolz auf unsere Kärntnermilch: auf die motivierten Führungskräfte, auf alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die tagtäglich unsere hochwertige Milch zu ausgezeichneten Produkten verarbeiten und vermarkten.

Wir sind auch stolz auf unsere Konsumentinnen und Konsumenten, die besonders in der aktuell schwierigen Zeit die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern schätzen und zu den Produkten der Kärntnermilch stehen.



Dennoch wird es immer schwieriger, am Markt einen entsprechenden Erlös für unsere Produkte zu erzielen. Die Überproduktion leistet hier natürlich ihren Beitrag, als relativ kleine Molkerei haben wir leider wenig Einfluss darauf.

Wir werden auch in Zukunft großes Augenmerk auf Nachhaltigkeit und auf unsere Einzigartigkeit legen!

Wir Milchproduzenten erwarten uns vom Lebensmittelhandel mehr Wertschöpfung für unsere tägliche Arbeit – der ständige Preisdruck und laufend neue Forderungen sind nicht die Basis für eine funktionierende Partnerschaft. Die Herausforderung in der Zukunft ist es deshalb, nicht alleine die Nachhaltigkeit zu praktizieren, sondern auch den Handelspartner zu haben, der mit uns gemeinsam diesen Weg geht!



ALBERT PETSCHAR
OBMANN DER KÄRLNERMILCH

„ Auch in Zukunft liegt unser Fokus voll und ganz auf Nachhaltigkeit.



Zusammenhalt macht uns stark.

Nicht nur in herausfordernden Zeiten setzt die Kärntnermilch auf Zusammenhalt, starke Partnerschaften und gegenseitige Wertschätzung.

Zusammenhalt war der Kärntnermilch immer schon ein großes Anliegen und stellt einen der wichtigsten Unternehmensgrundsätze dar. Dieser Zusammenhalt betrifft die Bäuerinnen und Bauern genauso wie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Kundinnen und Kunden und Partnerinnen und Partner.

Zusammenhalt und gegenseitige Wertschätzung stärkt uns alle und sichert nicht zuletzt die regionale Lebensmittelversorgung und den Fortbestand unserer Landwirtschaft.

Nachhaltiger Wert für die Region

Gegenseitige Wertschätzung, Respekt und soziale Kompetenz gehören zu den wichtigsten Unternehmensgrundsätzen der Kärntnermilch. Es ist uns ein wichtiges

Anliegen, dass unser Einfluss positive Auswirkungen auf die Menschen und die Region hat, in der wir tätig sind. Daher engagieren wir uns bei zahlreichen sozialen Projekten und Veranstaltungen.

Gemeinsam stark

Wir sehen soziales Engagement als wichtigen Beitrag für die Gestaltung unserer Gesellschaft und als nachhaltigen Wert für unsere Region. Wir sind stolz auf langjährige Partnerschaften und Kooperationen, in denen wir gemeinsam zahlreiche Projekte umsetzen konnten. Wir wollen die Zukunft lebenswerter gestalten und helfen dort, wo es gebraucht wird.



Wertschätzung für unsere regionalen Blaulichtorganisationen



Bereits seit mehr als 15 Jahren gibt es eine gemeinsame Kooperation zwischen der Kärntnermilch und pro mente.

Unsere Partner über die Kärntnermilch:



Rotes Kreuz Spittal/Drau

Wertschätzung für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Roten Kreuzes.

Für uns als Rotes Kreuz Spittal/Drau ist die Unterstützung der Kärntnermilch nicht nur besonders, sondern vielmehr ein Beitrag eines regionalen Partners als Zeichen der Dankbarkeit und Wertschätzung gegenüber unseren freiwilligen als auch hauptberuflichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Monat für Monat bekommen wir eine Vielzahl an ausgezeichneten Produkten für unsere Dienststelle in Spittal/Drau kostenfrei zur Verfügung gestellt und können unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern immer eine besondere „Auszeit“ zwischen Einsätzen und während der Pausen zur Verfügung stellen. Dafür möchte ich mich im Namen des Roten Kreuzes recht herzlich bedanken.



Sonja Juchart und Katharina Feigl, BA MSc,
ARGE SOZIAL Villach



Liselotte Suetter
GF & Vorstandsvorsitzende
SozialMarkt Kärnten

20 Jahre Warenspenden für Einkommensschwache

Seit 20 Jahren gibt es die Sozialmärkte Kärnten. Genauso lange unterstützt uns die Kärntnermilch laufend mit Produktspenden. Dafür bedanken wir uns herzlichst.

Mit diesen laufenden Warenspenden erhalten Mitmenschen mit begrenztem Einkommen kärntenweit ein hochwertiges Lebensmittel, welches dankbar angenommen wird.

Herzlichen Dank für Ihre laufenden Spenden und die jahrelange sehr gute Zusammenarbeit. Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag, damit wir Menschen in schwierigen Lebenssituationen unbürokratisch und sofort helfen können.

Große Freude über Lebensmittelspenden

Wir von der ARGE SOZIAL Villach freuen uns riesig, wenn wir am Donnerstag Richtung Kärntnermilch fahren! Nach der Fahrt kommt derjenige, der die Spende abgeholt hat, immer herauf und sagt: „Komm bitte mit runter und schau dir an, was und wieviel wir heute bekommen haben – die Sachen sind so gut!“ Nach diesem Besuch sind unsere Kühl-



MMag. Christina Rauter, Betriebsrätin autArK,
mit autArK-Mitarbeiter Peter Ebner und
Harald Mitterer von der Kärntnermilch

10 Jahre Kooperation zwischen dem autArK ChancenForum^{classic} und der Kärntnermilch

Bereits seit dem 15.02.2010 gibt es diese Zusammenarbeit, die in all den Jahren immer von gegenseitiger Wertschätzung und einem klaren Bekenntnis zur sozialen Verantwortung geprägt war. Im besten Sinne eine Win-win-Situation für alle Beteiligten. Arbeitsleistung und Unterstützung für die Kärntnermilch – eine Chance und die Teilhabe am Arbeitsmarkt für die Arbeitskraft. Begleitet durch die Persönliche Arbeitsassistenz des ChancenForum^{classic}.

Vielen Dank für die Übernahme von sozialer Verantwortung in einer wertschätzenden und ressourcenorientierten Art und Weise und die so entstehende Möglichkeit für eine Teilhabe am Arbeitsmarkt.

schränke voll mit leckeren und tollen Milchprodukten, welche dann von unseren Besucherinnen und Besuchern der Lebensmittelausgabe mitgenommen werden. Da ist die Freude immer groß. Wir sind unbeschreiblich dankbar für diese großzügigen Spenden. Danke an Herrn Helmut Petschar, dass er immer an uns denkt und unsere Klientinnen und Klienten sowie Besucherinnen und Besucher mit so leckeren Produkten versorgt!

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 die 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: für Vitalität, bewusste Ernährung und einzigartigen Genuss. Rund um bewusste Ernährung und Genuss wird eine Erlebniswelt aus Nachhaltigkeit, Regionalität und Wertschätzung aufgebaut.

Wir von der Kärntnermilch haben den Einklang zur Maxime unseres Schaffens erklärt. Gemeinsam mit unseren Bäuerinnen und Bauern, den Eigentümerinnen und Eigentümern sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erzeugen wir Milchprodukte so, wie es sich unsere Kundinnen und Kunden wünschen: hervorragend im Geschmack, gesund und nachhaltig.

Wir sind ein Leitbetrieb in Kärnten. Wir sorgen für sichere und gesunde Arbeitsplätze, motivierte Mitarbeiterinnen und 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 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie alle Milchbäuerinnen und 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 und an unsere Bäuerinnen und Bauern.

65 %

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

ca. 1.000

BÄUERINNEN UND BAUERN
liefern täglich frische Milch.

400

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

UNSERE ROHMILCH

stammt von 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, mit geregelten Abläufen.
- ✓ Unsere Produkte der Marken „Kärntnermilch“, „Bio Wiesenmilch“, „Die Meisterkäser“, „Bio+“, „MKL“ und „Laktofrei“ werden jährlich bei nationalen und internationalen Wettbewerben zur externen Qualitätsbeurteilung eingesandt. Ihr besonderer Geschmack ist das Ergebnis von über 90 Jahren Erfahrung.
- ✓ Unsere Kühe werden mit garantiert gentechnikfreiem Futter versorgt.
- ✓ Unsere Bäuerinnen und Bauern erhalten für ihre Rohmilch einen Preis, der mindestens im obersten Drittel der österreichischen Molkereien liegt.
- ✓ Unsere Kundinnen und Kunden werden pünktlich beliefert.
- ✓ Unsere Qualitätsansprüche gehen weit über die Produkte hinaus. Wir tragen Verantwortung für die Gesundheit unserer Kundinnen und Kunden sowie unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.
- ✓ Wir fördern die regionale Wirtschaft und die kleinräumige Struktur der Landwirtschaft. Wir sind der Garant für eine vielfältige und gesunde Umwelt, mit und in der es sich lohnt zu leben und zu arbeiten.
- ✓ Wir tragen maßgeblich zum Erhalt der flächendeckenden Milch-wirtschaft in Kärnten bei.
- ✓ Wir sind stolz auf unsere Arbeit.

Mit der Spitzenleistung, „die weltbeste Rohmilch“ herzustellen, sich für einen tiergerechten, ökologischen und einen werteorientierten 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 immer schon ein wichtiges Anliegen. Als einer der größten Arbeitgeber in Oberkärnten übernimmt die Kärntnermilch tagtäglich Verantwortung für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ist laufend bestrebt, die Bäuerinnen und Bauern zu unterstützen.

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





SDGs–Beitrag der Kärntnermilch

✓ 2 Kein Hunger

- unsere Bäuerinnen und Bauern bewirtschaften ca. 65 % der Wirtschaftsfläche Kärntens nachhaltig
- Herstellung ernährungsphysiologisch hochwertiger Lebensmittel

✓ 3 Gesundheit und Wohlergehen

- eigene Betriebskantine (täglich frisch gekocht)
- Betriebsarzt (diverse medizinische Programme)
- Unterstützung gemeinschaftsfördernder Sportaktivitäten

✓ 4 Hochwertige Bildung

- selbst ausgebildetes Fachpersonal (Molkereimeister, Käsesommelier)
- Durchführung von diversen Exkursionen (Landwirtschaftsschulen, Pensionisten, ...)
- Käse-Wein-Verkostungen
- Ehrung langjähriger Mitarbeiter

✓ 7 Bezahlbare und Saubere Energie

- Bezug von 100 % Ökostrom
- 2 E-Autos
- 2 interne ausgebildete Energieauditoren

✓ 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

- energieeffiziente, nachhaltige Produktionsanlagen
- Firmen-Handys und -Laptops werden gebraucht gekauft (wenn möglich auch wieder repariert)

✓ 13 Maßnahmen zum Klimaschutz

- nachhaltige Bewirtschaftung der Böden
- jährliche Einsparung von kWh (durch laufende Investitionen und Feinjustierungen der Anlagen)
- Einsparung von Emissionen

✓ 15 Leben an Land

- Erhaltung der Kultur- und Tourismuslandschaft
- positiver Einfluss auf Biodiversität in Kärnten durch unsere Landwirte (100 % gentechnikfrei, bio, glyphosatfrei)
- Projekt Bio Wiesenmilch (Schwerpunkte: Klimaschutz, Energieeffizienz, Tier- und Artenschutz)

✓ 17 Partnerschaften zur Erreichung der Ziele

- Mitgliedschaften in diversen Netzwerken: klimaaktiv, respACT, Verantwortung zeigen, EMAS Erfahrungs-Gruppen
- soziales Engagement (SozialMärkte, Rotes Kreuz, pro mente, autArK) und Sponsoring (Messen, Sportprojekte, Kultur)



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 2020

Anlieferungsmenge bis 100.000 kg pro Jahr

Name	Sprengel
Kriegl Gertraud	Möltal
Thaler Richard	Möltal
Graiman Bernhard	Lieser/Maltatal

Anlieferungsmenge 100.000 bis 250.000 kg pro Jahr

Name	Sprengel
Ing. Hotschnig Josef	Oberes Drautal
Krabath Maria	Millstättersee
Oberegger Bernhard	Unteres Drautal

Anlieferungsmenge über 250.000 kg pro Jahr

Name	Sprengel
Dullnig Fritz	Lieser/Maltatal
Bacher Erich	Feldkirchen
Stotter Gerold	Spittal/Drau

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 Bäuerinnen und 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.

Ausgezeichnete Betriebe im Kurzporträt:



Gertraud Kriegl

Was ist das Geheimnis Ihres Erfolges?

Mit den gegebenen Betriebsmitteln das Bestmögliche zu machen. Weniger ist mehr! Mehr Natur. Mehr Tiergesundheit. Mehr regionale Qualitätsprodukte.

Was wünschen Sie sich als Milchbäuerin von den Konsumenten?

Dass sie die Arbeit unserer Landwirte wieder mehr schätzen und mehr zu regionalen Produkten greifen. Dazu braucht es das Bewusstsein der Konsumenten für den Wert der weltbesten Rohmilch. Besonders bei Lebensmitteln zahlt es sich aus, auf regionale, hochwertige Produkte zu setzen.



Josef und Roswitha Hotschnig (Rauterhof)

Was ist das Geheimnis Ihres Erfolges?

Wir versuchen einerseits, auf unserem wertvollstem Gut, unserem Grund und Boden, die Basis für bestes gentechnikfreies Grundfutter zu legen und andererseits selektieren wir in der Zucht gezielt auf gesunde Kühe (Lebensleistung, Persistenz und auch Zellzahl). Des Weiteren ist eine regelmäßige und möglichst pünktliche Melkarbeit (in unserem Anbindestall) sicherlich von großem Vorteil. Milch von Kühen mit erhöhten Zellzahlen wird vorwiegend für die männliche Kälberaufzucht verwendet, womit bei uns auch kein Milchpulver zum Einsatz kommt.

Was wünschen Sie sich als Milchbäuerin/Milchbauer von den Konsumenten?

Von unseren Kunden würden wir uns wünschen, dass „einfach bewusst“ eingekauft wird, somit auf heimische, regionale und auch saisonal verfügbare Lebensmittel zugegriffen wird.



Fritz Dullnig

Was ist das Geheimnis Ihres Erfolges?

Für uns stehen Sauberkeit, Genauigkeit und regelmäßige Melkarbeiten an erster Stelle. Nur wenn dies gewährt ist, kann für eine hochwertige Qualität der Milch garantiert werden.

Was wünschen Sie sich als Milchbauer von den Konsumenten?

Ich würde mir von unseren Konsumentinnen und Konsumenten wünschen, dass sie mehr auf regionale Produkte setzen und zu den qualitativ hochwertigen Produkten der Kärntnermilch greifen. Damit helfen sie nicht nur dem Weiterbestehen bäuerlicher Landwirtschaft, sondern auch der Wirtschaft.

Unsere Milchbäuerinnen und -bauern

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 Lieferanten – Zuschläge für Gentechnikfreiheit und Bio Wiesenmilch, um ein Überleben von Kleinbetrieben zu ermöglichen.
- ▶ Stabilisierung der sinkenden Zahl von Milchbauern – Erhaltung von Arbeitsplätzen in bäuerlichen Kleinbetrieben.
- ▶ Die niedrigsten Zellzahlwerte in Österreich und Europa – gesunde Tierbestände, kein Einsatz von Antibiotika, weniger Tierarztkosten, geringe Leistungsverluste.
- ▶ Beratung durch Hofberater – Energieeinsparung, Wärmerückgewinnung, biologisch abbaubare Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Ziehen von Trinkwasserproben und Begutachtung der Quell- und Brunnenfassungen für die Gesundheit von Mensch und Tier.

Unsere Milchbäuerinnen und 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.

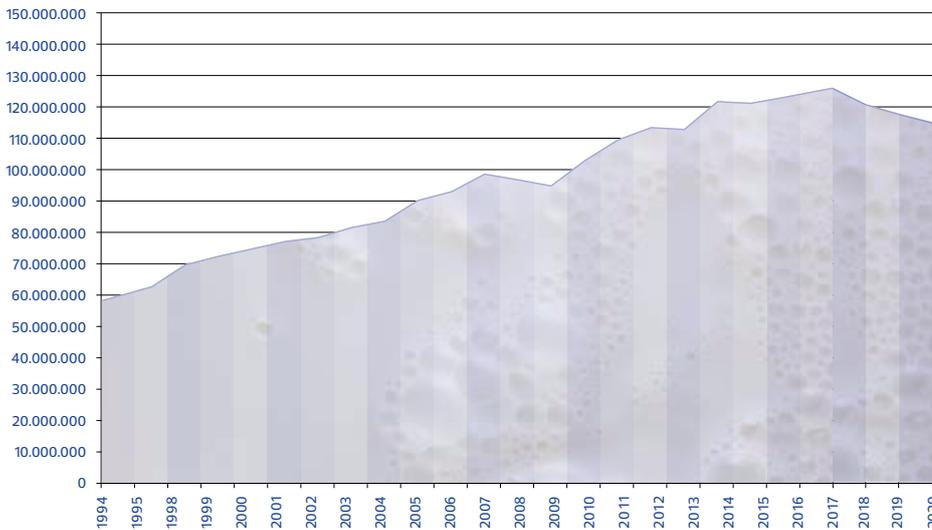
Sie kennen den Charakter der Tiere und wissen, was sie brauchen. Von Stress und Hektik, die sie unruhig und krank machen, werden sie ferngehalten. Ruhe, viel frische Luft, würzige Kräuter und ganz viel Auslauf auf den Wiesen und Weiden: Das gibt den Kühen Kraft und verleiht der Milch die einzigartige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

Unsere Milchbäuerinnen und 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 1994 – 2020



Entwicklung LieferantInnen und Anlieferung ab 1974

Jahr	Ø LieferantInnen	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

MilchlieferantInnen und Milchqualität

	1995	2018	2019	2020
Anzahl gentechnikfreier MilchlieferantInnen	0	1.160	1.126	1.081
Anzahl Bio-MilchlieferantInnen	112	245	253	252
Menge Bio-Milch (in kg) Eigenanlieferung (gentechnikfrei)	7.800.000	25.740.846	26.388.244	27.446.756
Anzahl Mitglieder der Genossenschaft	3.690	2.301	2.287	2.273
Superqualität (in %)	-	92,81	92,76	92,94
1. Güteklasse (in %)	95,30	99,50	99,14	99,17
Zellzahl < 200.000/ml (in %)	-	95,01	94,58	94,74

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. Im aktuellen Berichtszeitraum von 2018 bis 2020 zahlte die Kärntnermilch den Bäuerinnen und Bauern im Durchschnitt einen Milchpreis im oberen Drittel Österreichs. Die bessere Milchqualität macht sich durch einen höheren Qualitätszuschlag bezahlt. Unsere „Bio Wiesenmilch-Bäuerinnen und -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. Dieser Trend 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-Lieferantinnen und Bio-Lieferanten trägt auch die kleinstrukturierte, bäuerliche, gentechnikfreie 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-Bäuerinnen und 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 Bäuerinnen und Bauern versorgen ihre Kühe mit bestem gentechnikfreien Futter. Es werden keine vorbeugenden antibiotischen Medikamente verabreicht. Sollte trotz aller Vorkehrungen ein Tier krank und mit Medikamenten behandelt werden, so muss eine doppelte Wartefrist für die Milchlieferrung 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 MilchlieferantInnen

	2018	2019	2020
Antibiotika-behaftete Milchlieferungen	6	1	4
Anzahl Hofberatungen	1.175	1.274	760*
Anzahl Melkmaschinenservice	460	491	297*
Ziehen von Viertelgemelksproben zur Erregerfeststellung durch die TUA Ehrental	1.025	852	339*
Kostenlose Informationsproben zur Beratung	44.014	44.727	44.545

*Aufgrund der Covid-19-Pandemie nur eingeschränkte Beratung vor Ort möglich.



Niedrigster Zellzahlgrenzwert

Die Kärntnermilch hat die niedrigsten Zellzahlgrenzwerte. Um dies auch zu bestätigen, wurden 3 Jahre lang, in Zusammenarbeit mit der Veterinärmedizinischen Universität Wien, die Keim- und Zellzahl in der Rohmilch untersucht, welche Infos 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 Bäuerinnen und Bauern nachweislich sauber gearbeitet wird und gesündere Kühe leben, welche die weltbeste Rohmilch liefern (weniger Arzneimitteleinsatz, weniger Tierarztkosten – somit auch weniger Verluste für unsere Milchlieferanten).

Durch die strengen Richtlinien liefern die Kärntnermilch Bäuerinnen und Bauern die beste Rohmilchqualität weltweit.

Zwei eigens ausgebildete Hofberater beraten und unterstützen die Milchliefertinnen und 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 Top-Produkte. Doch die Kärntnermilch legt einen obendrauf.

*Professor Martin Wagner,
Veterinärmedizinische Universität Wien*

Strengste Kontrollen für maximale Sicherheit

Dies dient der Unterstützung der Milchliefertinnen und 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 Bäuerinnen und Bauern nur durch schonende thermische Behandlung, durch natürliche biologische Säuerung (ohne Zitronensäure), 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 Kundinnen und 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.



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

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

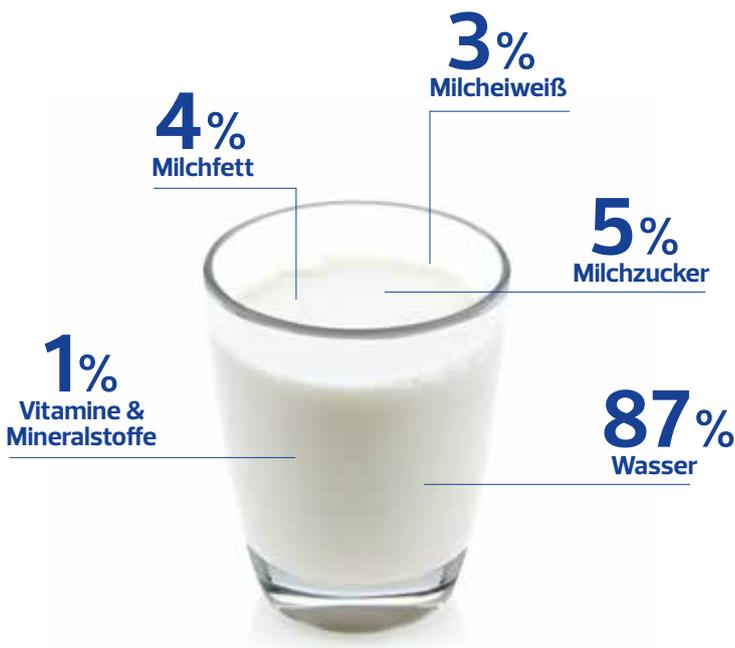
Warum ist Milch eigentlich weiß?

Obwohl Milch zu ca. 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.



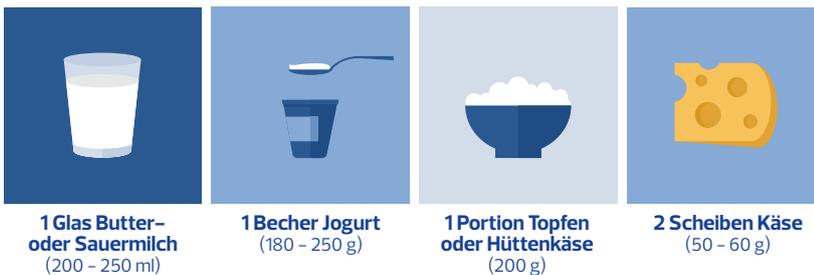
Welche Inhaltsstoffe sind in der Milch enthalten?

- **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), z.B. 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 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 Bäuerinnen und 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, welches 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-Bäuerinnen und -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

Mit der Genuss-Meierei möchte die Kärntnermilch die wertvolle Arbeit der Bäuerinnen und Bauern in den Vordergrund stellen und die Wertschätzung für die Produkte aus der Region erhöhen.

Im September 2019 eröffnete die erste Kärntnermilch Genuss-Meierei in Hermagor, 2020 folgte Villach.

In den Meiereien dreht sich alles um die Region, das Land und die Menschen. Es werden Themen präsentiert, die der Kärntnermilch besonders am Herzen liegen und die Philosophie der Molkerei widerspiegeln. Es geht um die Wurzeln der Kärntnermilch, die wertvolle Arbeit der Landwirte, die traditionelle Herstellung von Lebensmitteln und deren sorgfältige Verarbeitung zu erstklassigen Produkten.

Wertschätzung für die Region

Die Genuss-Meiereien stehen für Wertschätzung der Regionalität, aber auch für die Innovationskraft heimischer Produzenten. Mit den Genuss-Meiereien wird die Kärntnermilch als Kärntens größter Direktvermarkter einmal mehr zum Botschafter des guten Geschmacks und bietet eine Plattform für hochwertige Produkte aus der Heimat. Höchste Qualität, Frische, nachhaltig bewirtschaftete Landwirtschaften, Tiergesundheit und Nachhaltigkeit sowie strengste Kontrollen und höchste Sorgfalt stehen im Mittelpunkt.

Somit wird gezeigt, dass es bei der Kärntnermilch nicht um Massenproduktion geht, sondern nach wie vor Qualitätsarbeit, Regionalität und Nachhaltigkeit im Vordergrund stehen.



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

Starker Partner

Die Familie Kaiser ist unser exklusiver Vertriebspartner und Lieferservice in Kärnten. 18 Lieferfahrzeuge sind täglich (Montag bis Freitag) in allen Kärntner Tälern unterwegs. Die Kompetenz und Erfahrung im Lieferservice gepaart mit dem vorhandenen Fuhrpark der Firma Kaiser, sind für die Kärntnermilch bedeutende Argumente für eine stabile Partnerschaft.





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 Bio-Richtlinien (EU-VO 834/2007, Österr. Lebensmittelcodex Kap. A8, Bio Austria-Richtlinien), die biologische Bewirtschaftung der Flächen und die artgerechte Tierhaltung wurde die Belastung der Umwelt verringert. Unsere Bio-Milchbäuerinnen und Bauern verwenden kein zugekauftes Grundfutter, keine Pestizide oder synthetischen Düngemittel. Dadurch werden Grundwasser, Boden und Almen geschont und natürlich bearbeitet.

Bio Wiesenmilch – die Premiumqualität

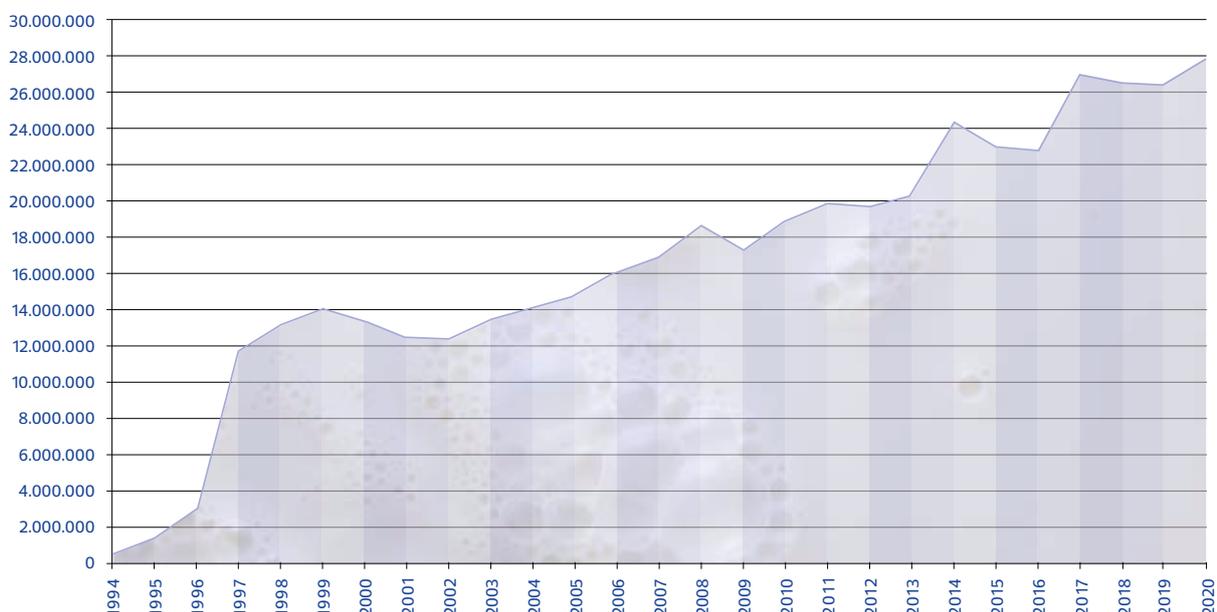
Bereits 2013 wurde von Bio Austria und der Kärntnermilch die ARGE „Bio Wiesenmilch“ ins Leben gerufen. Das Ergebnis der Entwicklungsarbeit war eine neue Bio-Milch in Premiumqualität. Jeder Bio Wiesenmilch-Produzent muss dabei neben der EU-Bio-Verordnung und den Bio Austria-Richtlinien auch die strengeren, umfangreicheren „Bio Austria-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 hofeigenem Futter besteht, sowie beschränkten Gaben von Kraftfutter. Die Grundsätze von Bio Wiesenmilch sind besondere Energieeffizienz & 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).

Positive Auswirkungen auf die Region

Durch unsere ökologischen Vorgaben wird nachweislich ein positiver Effekt auf die Region Kärnten erzielt. Durch die nachhaltige Bewirtschaftung bleiben Wiesen und Almen für den Tourismus (Kulturlandschaft) erhalten. Es werden Arbeitsplätze in der Region erhalten und neu erschaffen. Dies wiederum verhindert verstärkte Abwanderungen aus gewissen Regionen. Wesentlich ist aber auch, dass wir durch das Projekt Bio Wiesenmilch unseren Bäuerinnen und Bauern einen zusätzlich Bio Wiesenmilch-Zuschlag auszahlen können und damit auch deren Einkommenssituation verbessern konnten.

Bio-Milchverarbeitung 1994 – 2020



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

Die garantierte Weidehaltung in der Vegetationsperiode erlaubt es den Tieren, ihrem angeborenen Verlangen nach Bewegung und frischem Wiesenfutter nachzukommen.

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 die 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, welche als erstes die Marathondistanz von 42,195 km zurücklegen wird.

Des Weiteren werden für die Unterstützung der Pflanzenvielfalt bei den Bauernhöfen Bienenstöcke eingerichtet. Die Kärntnermilch übernimmt die besonders schonende Verarbeitung der Rohmilch und die Vermarktung des Honigs.

BESTNOTE VON GREENPEACE

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



Quelle: Gütezeichen-Guide von Greenpeace Österreich, 2018



Biomilchverarbeitung 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	27.753.488	27.446.667	306.821



Unsere Kundinnen und Kunden



Nachhaltige Verantwortung gegenüber unseren Konsumentinnen und Konsumenten sowie Kundinnen und Kunden

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

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

Wir entwickeln und verkaufen Produkte, welche 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. Bei unseren Kartonverbundbechern für unsere Joghurts setzen wir auf die umweltschonende Alternative – das dünne Polystyrol.

Durch die Umstellung auf eine dünnere Handwickelfolie werden jährlich ca. 10 Tonnen Kunststoff eingespart. Seit 2020 wird die Handwickelfolie CO₂-neutral produziert. Ebenfalls im September 2020 erfolgte die Umstellung auf einen leichteren Drehverschluss bei unseren Tetra-Packungen. Dadurch sparen wir uns jährlich erneut ca. 16 Tonnen Kunststoff pro Jahr. Für das Recycling dieser Verpackungsmaterialien bezahlen wir eine sogenannte „Lizenz-Entsorgungsgeld“. 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“.

Schonende Verarbeitung

Ein wichtiger Punkt in unserer Unternehmensphilosophie ist die schonende Bearbeitung unserer Milchprodukte. Nur so können Vitamine und Mineralstoffe fast komplett

Lizenzbeiträge für Verpackungsmaterialentsorgung

2018		€ 776.659,11
2019		€ 786.594,46
2020		€ 907.000,-

enthalten bleiben. Auf Zusatzstoffe (E-Nummern) verzichten wir, wenn möglich, zu verzichten. Ein weiteres wichtiges Ziel ist es, die „Bioverfügbarkeit“ der wertvollen Inhaltsstoffe der Milch zu erhöhen, zum Beispiel die Aufnahme von Calcium in Organismus, Skelett und Knochen zu verstärken. Wir geben uns größte Mühe, Milchprodukte mit zusätzlichem gesundheitlichem Nutzen (Functional-Food-Produkte) wie zum Beispiel probiotische Kulturen, Zuckerreduktion, Anreicherung mit natürlichem Calcium oder laktosefreie Milchprodukte zu entwickeln. **So schaffen wir einen gesundheitlichen Zusatznutzen ohne die Verwendung von chemischen Zusatzstoffen.**

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 Milchsammelwagen 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.

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 Bäuerinnen und 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 Bäuerinnen und 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. Denn die Wertschöpfung in der Region ist letztendlich für das Entstehen von Arbeitsplätzen ausschlaggebend. Die Kärlnermilch 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 und die Erhaltung und die Steigerung der Lebensqualität spielen eine herausragende Rolle. Durch die Zusammenarbeit der Kärlnermilch mit regionalen Zulieferern, Frächtern, Handwerkerfirmen usw. ergibt sich eine regionale Wertschöpfung von ca. 75 Mio. Euro.

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

Kulturelle und soziale Auswirkungen in Kärnten

Durch die über Jahrzehnte bewiesene, nachhaltige Weiterentwicklung mit unseren Bäuerinnen und Bauern als Eigentümerinnen und Eigentümer 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 1.000 Bauernfamilien in Kärnten und der Steiermark sowie 202 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. Die 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. Auch der Tourismus in der Region profitiert von der Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern. Durch die nachhaltige Bewirtschaftung 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 Talbetriebe, erhalten denselben Milchpreis (Alleinstellungsmerkmal).

Weiters wird Bäuerinnen und Bauern in abgelegenen Hochregionen durch gezielte Ausnutzung natürlicher Möglichkeiten, wie Weidehaltung oder Grasaufbereitung, ein Überleben erleichtert.

1.000

BAUERNFAMILIEN in
Kärnten und der Steiermark
und ...

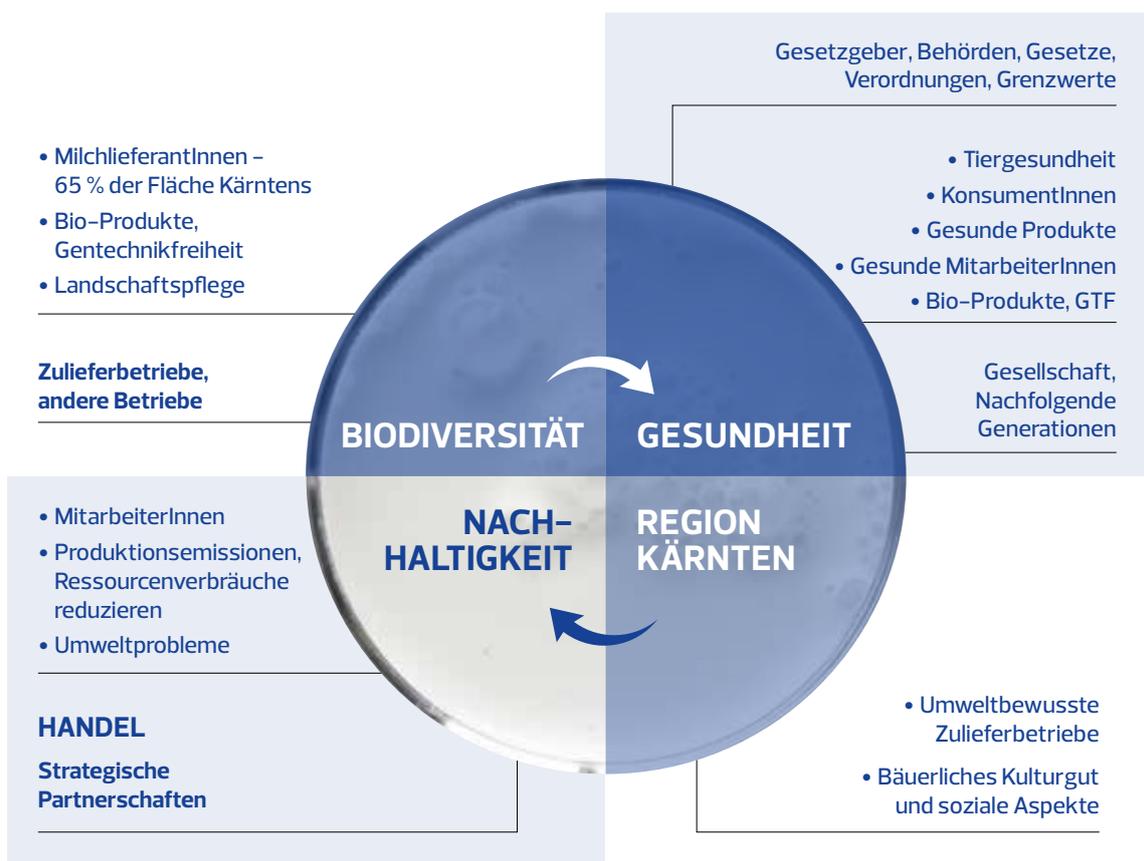
202

FAMILIEN UNSERER
MITARBEITERINNEN
UND 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 (Interessensgruppen) und den positiven Auswirkungen dieser Tätigkeiten auf die Biodiversität in der Region Kärnten werden nachfolgend dargestellt.





Unsere Molkerei







Unsere MitarbeiterInnen: Mitarbeitergesundheit

Unsere Mitarbeiterinnen und 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, Eisstochschießen, Beach-Volleyball 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 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zeigt sich vor allem in der langen Betriebszugehörigkeit. Viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die als Lehrlinge begonnen haben, besetzen heute Führungspositionen.

Wir investieren in unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erfüllen durch Engagement und Motivation die hohen Erwartungen, welche 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 medizinische prophylaktische 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

Mit 01.03.2018 hat Herr Dr. Helge Richard Bachner den Aufgabenbereich von Frau Dr. Gerhild Steiner als neuer Betriebsarzt der Kärntnermilch übernommen. Herr Dr. Bachner ist nicht nur Arbeitsmediziner und Notarzt (Retungsarzt), sondern hat auch eigene Praxis als praktischer Arzt in Lendorf.

Die MitarbeiterInnen der Kärntnermilch

	2018	2019	2020	
Schulungskosten (in Euro)	45.007	72.463	31.895	
Arbeitnehmeranteil Frauen (in %)	30	30	31	
Arbeitnehmeranteil Männer (in %)	70	70	69	
Betriebsangehörigkeit MitarbeiterInnen	0-5 Jahre	62	67	79
	6-10 Jahre	33	23	29
	11-20 Jahre	48	49	48
	21-30 Jahre	37	34	34
	über 30 Jahre	19	21	17

Hausinterne medizinische Untersuchungen im Rahmen unseres Sicherheits- und Gesundheitsmanagementsystems

	2018	2019	2020
SCHUTZIMPFUNGEN:			
FSME	X	X	X
Grippe	X	X	X
Pneumokokken		X	X
Hepatitis A/B		X	X
Sicherheit, Gesundheit, Arbeitsklima im Betrieb	X	X	X
LFD. GESUNDHEITSBERATUNG/MESSUNGEN:			
Impfberatung, Impfpasskontrollen	X	X	X
Beratung Lärm am Arbeitsplatz	X	X	X
Raucherberatung	X	X	X
Hautschutzberatung	X	X	X
Einhaltung von Covid-19-Maßnahmen			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 Bäuerinnen und 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 Kundinnen und 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 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – unabhängig von Geschlecht, Alter, Religion, sexueller Ausrichtung, Herkunft, Einstellung oder Behinderung.
- Die Kärntnermilch fördert die Gesundheit und Leistungsfähigkeit ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter durch Vorsorgemaßnahmen und Schulungen, durch die erfolgte Ethik-Zertifizierung 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 ist uns der Schutz des Bodens, die Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und der Schutz der Nachbarn vor unzumutbarer Belästi-

gung (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-Normvorgaben 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 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu kommunizieren. Jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter kennt ihre bzw. seine Verantwortung und ihre bzw. seine Zielvorgaben und wird über die Umsetzung/Erreichung ihrer bzw. 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 Mitarbeiterinnen und 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 der QM-Software, Laborprobenziehung nach festgelegten Kontrollpunkten – Provokationstests, Haltbarkeitstests, Standprobentests – Freigabe erst nach Karenzzeit und Endproduktkontrolle.
- + Erfassung von Reklamationen, rasches Reagieren durch Beheben von Problemen bei unseren Kundinnen und Kunden und entsprechende Korrekturmaßnahmen im Betrieb.
- + Einrichtung diverser spezieller Arbeitskreise.
- + Verbesserungsprozess in der Verwaltung, Abweichungsberichte über Intranet.



UNSERE MILCH IST UNSER LEBEN

Die Kärlntnermilch erzeugt hochwertige Spitzenprodukte in bester Qualität unter sechs Eigenmarken: „Kärlntnermilch“, „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.



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.

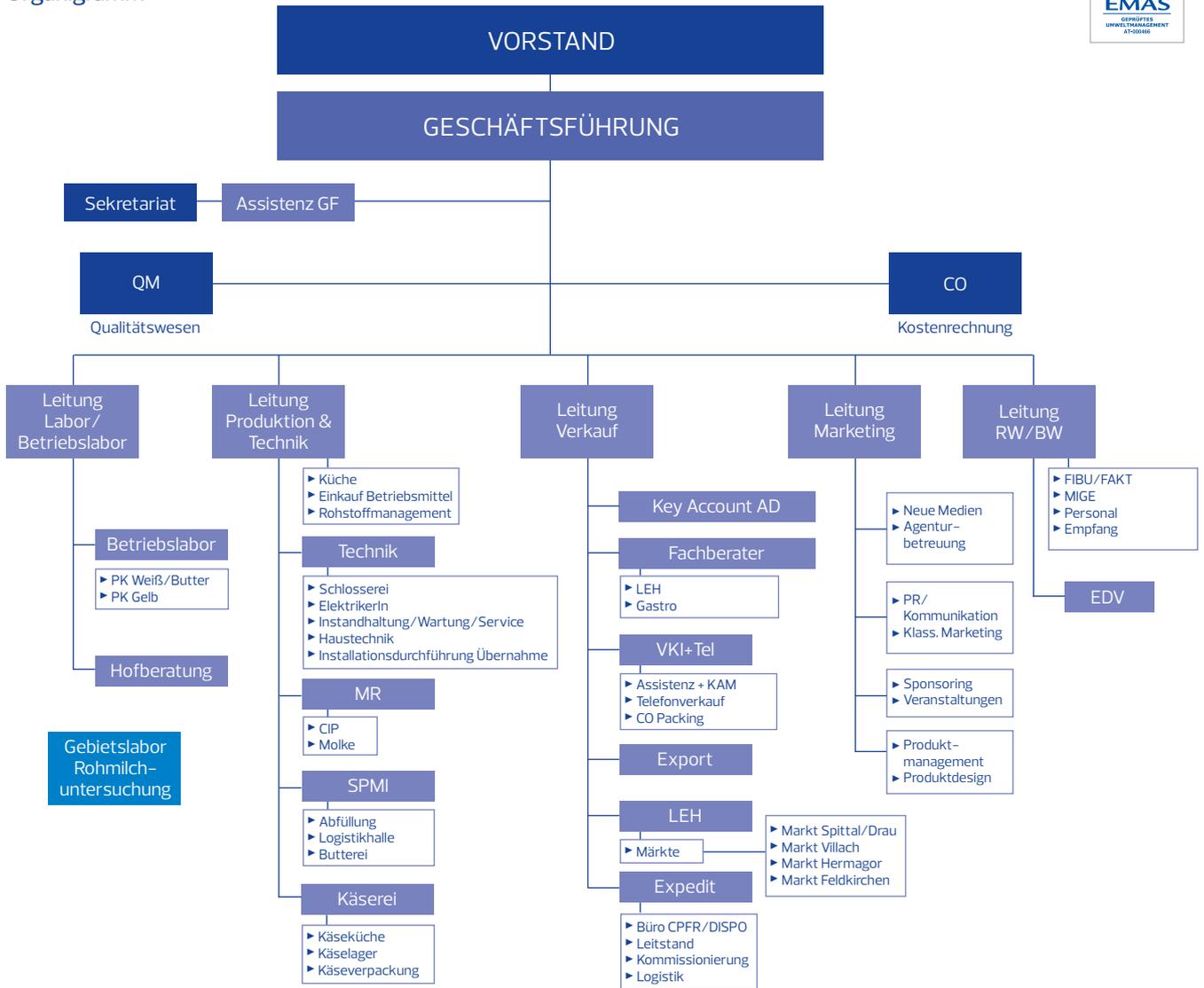
Wir sind Mitglied bei ARGE Gentechnikfreiheit und bei Bio Austria und bringen uns auch aktiv bei der Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter (VÖM) ein.



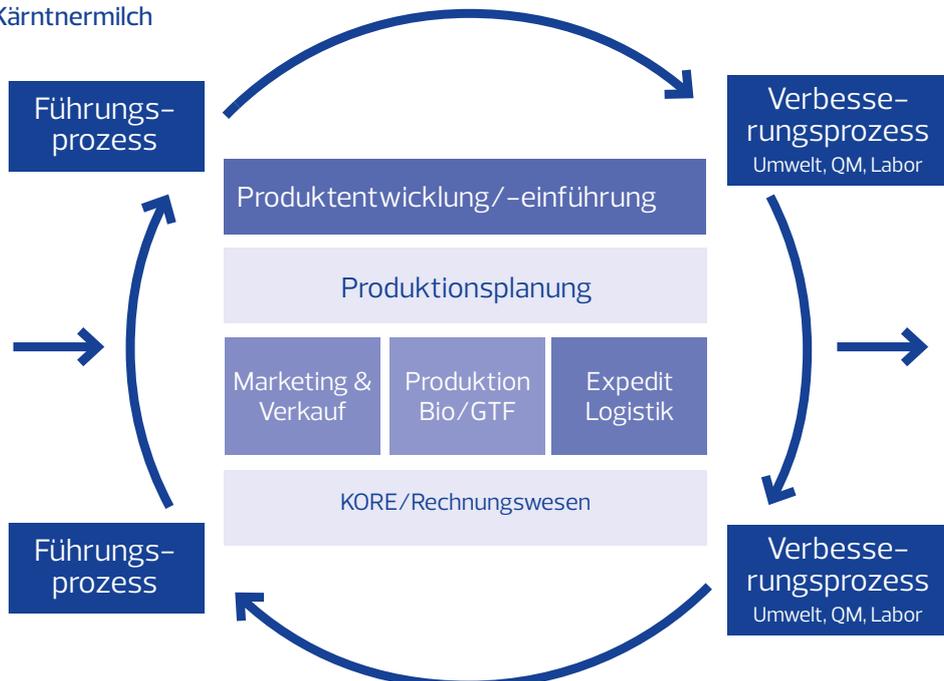
Eine gute Zusammenarbeit und ein Miteinander sind uns nicht nur intern, sondern auch außerhalb des Unternehmens sehr wichtig.



Organigramm



Prozesse der Kärlinermilch



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

KundInnen

MitarbeiterInnen

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

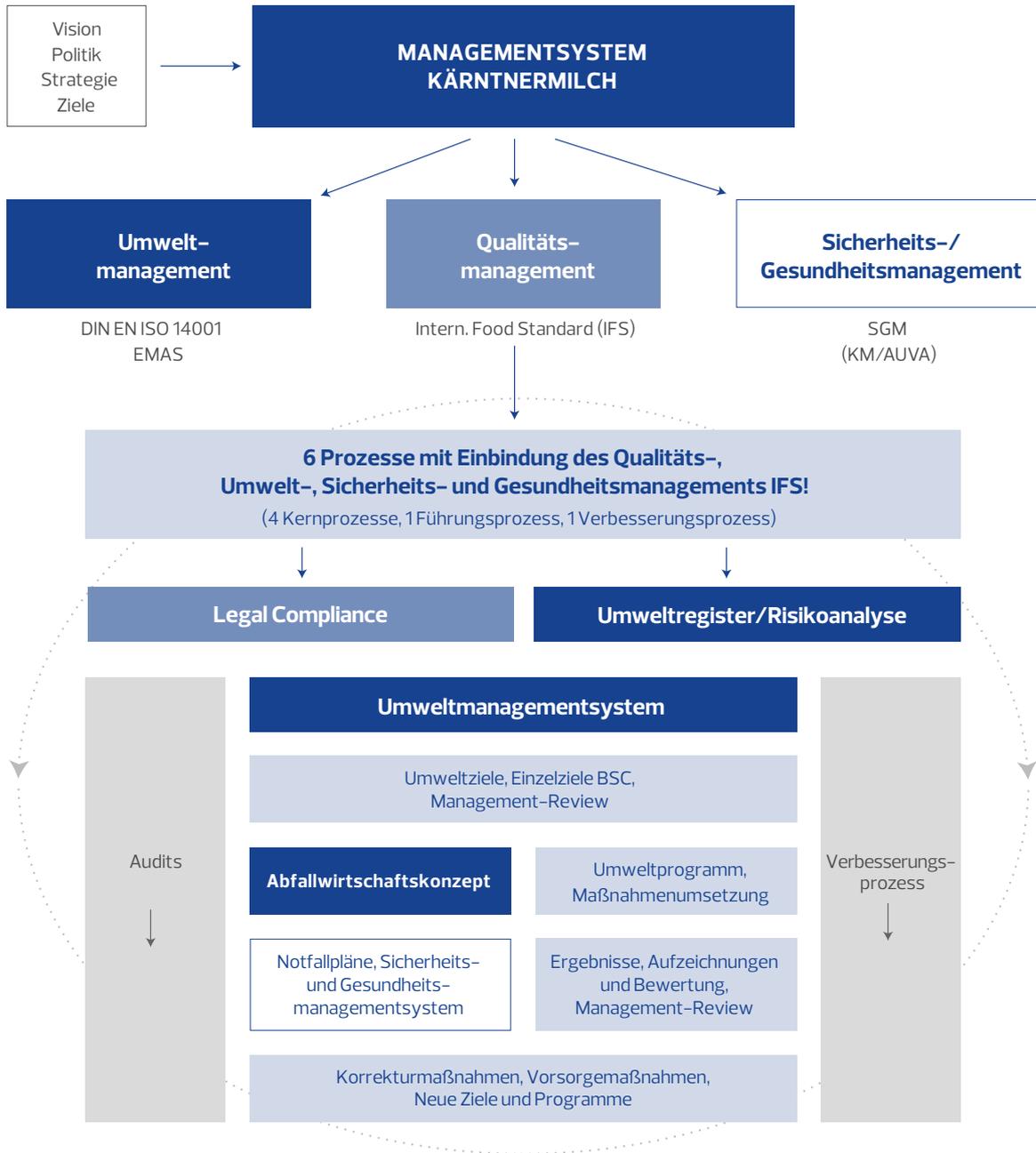
Um unsere Vision bzw. Unternehmensstrategie konsequent umsetzen zu können und periodisch vergleichbar zu machen, arbeiten wir seit 2005 mit dem Balanced Scorecard-Managementsystem (BSC).

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

2018 – 2020

FINANZPERSPEKTIVE	Messzahl	2018	2019	2020
Rohmilchpreis	Rang laut Top Agrar	9	5	2
Eigenkapitalquote	%	52,10	52,00	57,21
Ergebnis vor Steuern	% vom Umsatz	-1,60	0,90	1,86

KUNDENPERSPEKTIVE	Messzahl	2018	2019	2020
MilchlieferantInnen	Anzahl	1.160	1.126	1.081
Kundenreklamationen	% vom Umsatz	0,2400	0,2031	0,2006
Eigenmarkenanteil	% vom Umsatz	51,86	51,80	48,89

PROZESSPERSPEKTIVE	Messzahl	2018	2019	2020
Milchverarbeitung	kg	120.553.660	117.090.037	115.337.215
davon Bio-Anteil	kg	26.590.831	26.414.174	27.753.488
Investitionen	Mio. Euro	5,50	3,60	2,30
Prozesserfüllungsgrad (Auditergebnisse)	%	94,57	97,51	97,14
Ressourcenverbrauch	Euro/To Verarb.	13,09	15,34	15,64

MITARBEITERPERSPEKTIVE	Messzahl	2018	2019	2020
MitarbeiterIn	Durchschnitt Ganztagkräfte	190,76	187,53	191,69
Umsatz pro MitarbeiterIn	Euro	519.100	528.700	518.700
Mitarbeiterfluktuation	%	2,08	1,85	1,95
Schulungskosten	% v. Btto.Ums.	0,04	0,06	0,03
	abs. in Euro	45.007	72.463	31.895
	Ausbildungsgrad	82,30 %	77,40 %	76,90 %



Unser Erzeugungsprogramm

Die Kärntnermilch ist ein Traditionsbetrieb, der seit mehr als 90 Jahren hervorragende Milch- und Käsespezialitäten produziert. Mit modernster Technologie verarbeiten wir jährlich über 120 Mio. kg beste Rohmilch von unseren rund 1.000 Bäuerinnen und 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.

Ausgezeichnete Qualität

Zahlreiche regelmäßige Auszeichnungen bestätigen die erstklassige Qualität unserer Produkte. Mit unseren beliebten Eigenmarken erzielen wir 48,89 % unseres Umsatzes.

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.

Die Kärntnermilch-Meisterkäser

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.

Hochwertige Vielfalt

Alle Produkte sind natürlich zu 100 % gentechnikfrei. Unsere Produkte gibt es auch laktosefrei. Mit nur 0,1 % Restlaktose bieten wir eine breite Produktpalette von Butter über Milch bis hin zum Joghurt und sind in diesem Segment Marktführer in Österreich.

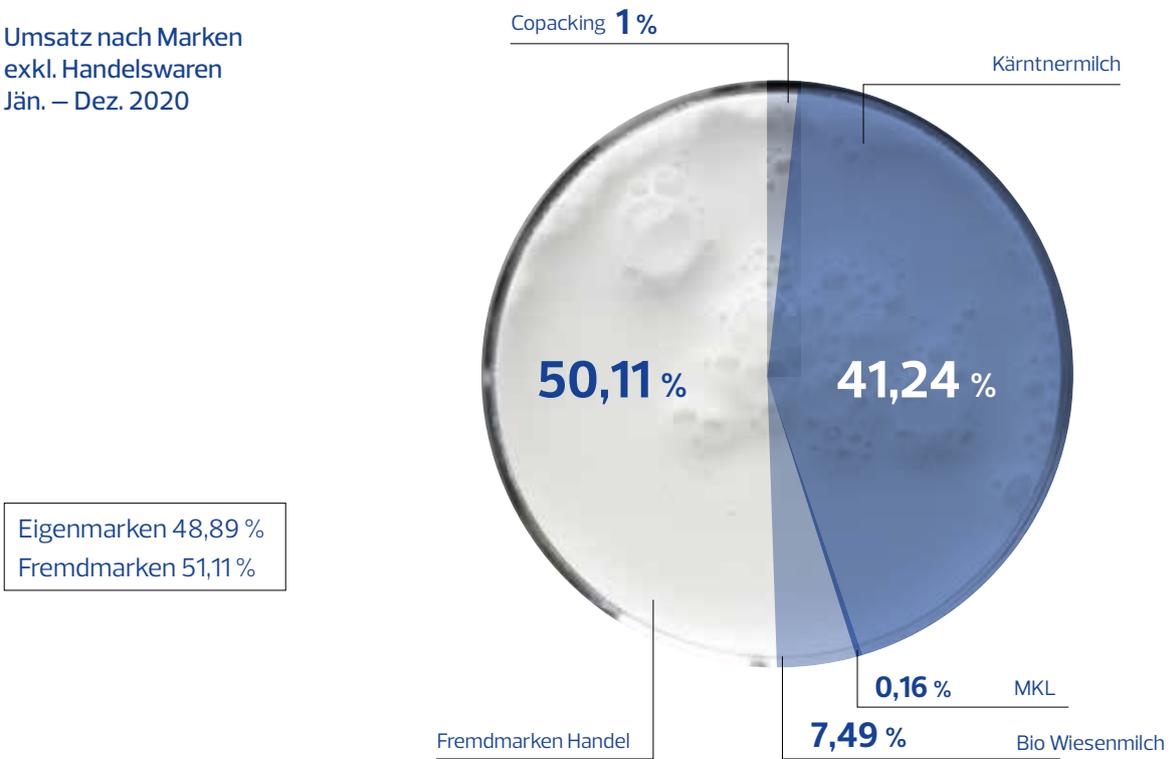
Wir sind Bio-Pionier unter Österreichs Molkereien und wir waren auch der erste Betrieb, der die gesamte Produktion komplett auf 100 % gentechnikfrei umgestellt hat. Seit 2016 verzichten unsere Bäuerinnen und Bauern auf den Einsatz von Glyphosat.

Bio Wiesenmilch

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 Top-Qualität an. Unsere Bio Wiesenmilch-Bäuerinnen und -Bauern müssen neben der EU-Bio-VO 834/2007 und den 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 und wurde damit als bester Bio-Käse Österreichs ausgezeichnet.



Umsatz nach Marken
exkl. Handelswaren
Jän. – Dez. 2020





Investitionen

Um qualitativ hochwertige und innovative Produkte herstellen zu können, benötigt man neben Know-how auch modernste Techniken und Anlagen.

EINIGE INVESTITIONSBEISPIELE DER LETZTEN JAHRE:

Ausbau **mikrobiologisches Labor und Waschküche Labor** (2016)

Inbetriebnahme **Logistikzentrum mit Hochregallager, Kommissionierung und Auslieferung** (2016)

Anschaffung von **zwei neuen Dampfkesseln** (2016)

Anschaffung **Palettenprüfgerät und Kältetechnik-Hochregallager** (2016)

Sanierung Kanalsystem (2016)

Anschaffung **neuer Fermentationstanks** (2017)

Austausch **Gasso (Kälte)** (2017)

Austausch **Brunnenwasserpasteur** (2017)

Anschaffung **Butterausformmaschine für Kleinportionen (10 g und 20 g)** (2017)

Inbetriebnahme **1. neue Tetra Abfüllanlage** (2017)

Inbetriebnahme **2. neue Tetra Abfüllanlage** (2018)

Becherfüller Grunwald (2019)

Neuanschaffung **Prolong-Lagertanks 2. Teil** (2019)

Eröffnung Genuss-Meierei Hermagor (2019)

Stolleneröffnung Bad Bleiberg (Blauer Nepomuk) (2019)

Start Sanierung sämtlicher Dächer (2019)

Eröffnung Genuss-Meierei Villach (2020)

Erweiterung Käseraffinerie 7 (2020)

Start Umbau **Durchfahrtshalle Milchannahmestelle** (2020)

Milchanalysegerät Milkoscan FT3 (2020)

Als Lebensmittelproduzent nimmt auch die Nachhaltigkeit einen hohen Stellenwert bei uns ein. Deshalb nehmen wir unsere Verantwortung wahr, unsere Produkte so umweltfreundlich wie möglich zu produzieren.

Aus diesem Grund hat die Kärntnermilch in den letzten 10 Jahren mehr als 40 Mio. Euro in neue Maschinen und Anlagen investiert.

Klimaschutz und Energieeffizienz in der Produktion sind heute strategische Ziele in unserem Unternehmen. Durch sie erfüllen wir gesetzliche Standards und senken gleichzeitig Kosten. Der Schwerpunkt der Investitionen liegt in der Produktentwicklung, den Qualitätsstandards und der Optimierung der Verarbeitung bis hin zur Verpackung. Bei jedem Auftrag müssen umweltbezogene Anforderungen als unbedingte Pflicht erfüllt werden.

Um auch in Zukunft weiter am Stand der Technik zu sein, wurde vom Verwaltungskörper für das Jahr 2021 ein weiteres Investitionsvolumen von ca. 3,7 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.



Zertifizierte Produkte

Neben IFS 6.1 (Höheres Niveau), ISO 14001 und EMAS VO-III ist die Kärntnermilch auch nach folgenden Standards zertifiziert:



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 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

Auszeichnungen

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



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

Preis für langjährige Produktqualität zum 17. Mal



KÄSEKAISER

2018
Bio+ Sennerkäse

2019
Drautaler
Mölltaler Almkäse Selektion

2020
Bio Wiesenmilch Almkäse

NOMINIERUNGEN

2018
Bio Wiesenmilch Rahmkäse
Mölltaler Almkäse
Mölltaler Almkäse Selektion

2019
Mölltaler Almkäse
Bio Wiesenmilch Almkäse



KÄSIADE (alle 2 Jahre)

2018
3 x Gold
Teebutter, Bio Wiesenmilch
Almkäse, Ramino

5 x Bronze
Steinpilzbutter,
Kräuterbutter, Bio
Wiesenmilch Teebutter,
Drautaler in Naturrinde,
Mölltaler Almkäse

2020
Absage aufgrund
Coronavirus-Pandemie
(Covid-19);
verschoben auf 2021



KÄSE-WELT- MEISTERSCHAFTEN

2018 (Norwegen)
Supergold
Mölltaler Almkäse Selektion

Gold
Mascarpone

Silber
Bio Wiesenmilch Naturtaler
Bio Wiesenmilch Rahmkäse
Schlosssilsiter
Kärntner Rahmkäse

Bronze
Bio Wiesenmilch Draudamer
Bio Wiesenmilch Almkäse

2019 (Italien)
Bronze
Mölltaler Almkäse Selektion

2020
Absage aufgrund Coronavirus-
Pandemie; verschoben auf 2021



INTERNATIONALER QUALITÄTSBEWERB VON MILCH UND MILCHPRODUKTEN IN SLOWENIEN

2018
Qualitätschampion
Bio Wiesenmilch Almkäse
Bio Wiesenmilch Rahmkäse

Große Goldmedaille
Drautaler in Naturrinde
Mölltaler Almkäse
Bio Wiesenmilch Draudamer
Mölltaler Almkäse Selektion
Kärntnermilch Rahmkäse

2019
Qualitätschampion
Bio Wiesenmilch Draudamer

Große Goldmedaille
Drautaler in Naturrinde
Mölltaler Almkäse
Mölltaler Almkäse Selektion
Kärntner Rahmkäse
Bio Wiesenmilch Rahmkäse
Bio Wiesenmilch Almkäse

2020
Qualitätschampion
Drautaler in Naturrinde
Kärntner Rahmkäse
Mölltaler Almkäse
Mölltaler Almkäse Selektion

Große Goldmedaille
Bio Wiesenmilch Rahmkäse
Bio Wiesenmilch Almkäse
Bio Wiesenmilch Draudamer

Silber
Mascarpone

Bronze
Mascarpone leicht



Unsere Natur







Unsere Natur

Die einzigartige Natur- und Kulturlandschaft Kärntens ist uns ein großes Anliegen. Jahrhundertelang wurde sie durch die Elemente der Natur und die nachhaltige landwirtschaftliche Nutzung der Bergbäuerinnen und 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 Bäuerinnen und 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.

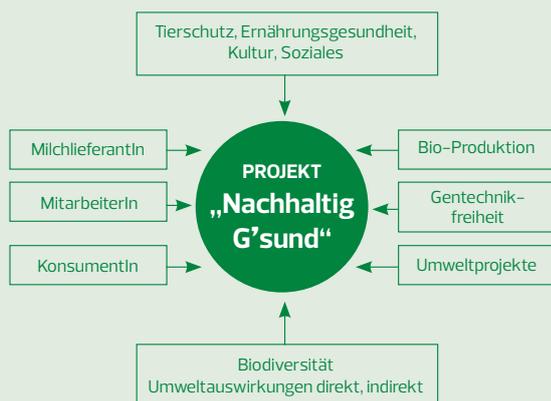
Wir achten besonders auf das Futter für unsere Kühe. Sie haben im Sommer in der traditionellen Weidewirtschaft viel Auslauf mit frischen Gräsern und Kräutern. Aber auch unser Winterfutter ist nicht nur garantiert gentechnikfrei, sondern dank optimierter Futteraufbereitung (Einsatz effektiver Mikroorganismen, 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 vorneherein 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 Unternehmens-tätigkeiten und Produktionsprozesse mit Weitblick so auszurichten und zu steuern, damit 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

	2019	2020
Gebäudeflächen	16.253,28 m ³	16.253,28 m ³
Asphaltflächen	20.637,10 m ³	20.637,10 m ³
Rasen-Verbundflächen	699,60 m ³	699,60 m ³
Grünflächen	16.193,60 m ³	16.193,60 m ³

Filiale Villach

	2019	2020
Gebäudeflächen	326 m ³	326 m ³
Asphaltflächen	0 m ³	0 m ³
Rasen-Verbundflächen	0 m ³	0 m ³
Grünflächen	0 m ³	0 m ³

Filiale Hermagor

	2019	2020
Gebäudeflächen	281,67 m ²	281,67 m ²
Asphaltflächen	428,22 m ³	428,22 m ³
Rasen-Verbundflächen	0 m ³	0 m ³
Grünflächen	54,22 m ³	54,22 m ³

Filiale Feldkirchen

	2019	2020
Gebäudeflächen	723,80 m ³	723,80 m ³
Asphaltflächen	1.010,55 m ³	1.010,55 m ³
Rasen-Verbundflächen	370,80 m ³	370,80 m ³
Grünflächen	262,40 m ³	262,40 m ³

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 weiter zu entwickeln, 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 2018 – 2020: INPUT

	2018	2019	2020
ROHMILCHEINGANG			
Konv. Rohmilch (in kg)	93.962.829	90.675.863	87.583.638
Bio-Rohmilch (in kg)	26.590.831	26.414.174	27.753.488
NEBENPRODUKTE			
Molke (in kg)	57.170.159	47.950.354	41.349.546
Molkekonzentrat (in kg)	9.540.271	7.561.424	6.579.954
Käsestaub (in kg)	3.996	5.812	4.434
ZUTATEN, BETRIEBSMITTEL			
Fruchtzubereitung (in kg)	1.316.203	1.241.007	1.260.320
Ballaststoffe (in kg)	0	0	0
Lab (Käseerhilfsstoff, in kg)	10.141	8.412	7.249
Salz (in kg)	107.438	96.135	84.142
Tetra Pak-Papier (in kg)	875.541	894.225	946.352
Kunststoffbecher (in kg)	553.610	517.924	484.989
Karton (in kg)	689.952	785.214	804.708
Aluminiumplatinen (in kg)	21.895	21.471	23.834
Reifungsbeutel (in Stk.)	180.375	149.300	126.573
MEDIENVERBRAUCH			
Strom (in kWh)	9.792.610	9.710.246	9.416.683
Erdgas (in kWh)	15.786.284	15.365.532	15.148.076
Wasser (in m ³)	447.289	448.583	409.591
REINIGUNGSMITTEL			
Reinigungs- und Desinfektionsmittel (in kg)	669.179	563.969	626.186

Ökobilanz 2018 – 2020: OUTPUT

Milchverarbeitung (in Tonnen Milch)	2018	2019	2020
GELBE PALETTE			
Käserei	51.539	51.390	36.267
WEISSE PALETTE			
Tetra Pak-Abfüllung	30.239	30.718	31.566
Becherabfüllung	12.747	12.648	12.931
Eimerabfüllung	6.725	6.640	7.172

	2018	2019	2020
ABWASSER- UND LUFTEMISSIONEN			
Abwasser (in m ³)	300.496	319.865	312.501
Abwasser EGW	17.385	17.174	20.991
Luftemission Dampfkessel			
NOx (in kg)	1.410,76	1.373,16	1.353,72
CO (in kg)	118,98	115,81	114,17
Staub (in kg)	15,30	14,89	14,68
NICHT GEFÄHRLICHE ABFÄLLE			
Papier /Pappe (in kg)	80.705	71.956	89.821
Restmüll (in kg)	58.590	46.880	44.420
HDPE/PP-Eimer (in kg)	11.324	13.950	16.280
PE-Folien (in kg)	17.704	19.740	17.445
Tetra Pak-Papier (in kg)	40.446	39.160	40.131
Aluminium (in kg)	0	2.000	892
Biogene Abfälle (in kg)	85.777	534.072	331.829
Altholz (in kg)	59.690	53.770	50.370
Akten Büro (in kg)	0	62	1.900
PS-Becher (in kg)	5.300	1.420	1.699
Kunststoffabfälle (Filtermembrane, in kg)	548	824	3.030
Kupferkabel isoliert (in kg)	1.100	560	670
Styropor (in kg)	0	0	0
Flachglas (in kg)	615	0	0
Bauschutt (in kg)	2.635	1.946	1.910
Sperrmüll (in kg)	0	0	5.874
Eisen-, Stahl-, Nirochrott (in kg)	55.873	22.320	20.090
Frittierfett (in kg)	0	0	402
HDPE-Abfälle	0	0	6.100



	2018	2019	2020
GEFÄHRLICHE ABFÄLLE			
Bleiakkumulatoren (in kg)	895	1.712	0
Gasdruck-Spraydosen (in kg)	19	86	59
Altöl (in kg)	447	538	394
Kunststoffkanister (in kg)	2	0	0
Gasentladungslampen (in kg)	74	0	20
Bildschirme (in kg)	0	0	0
Druckerfarbenreste - Kopiertoner (in Stk.)	271	345	210
Altlacke und Farben (in kg)	0	0	0
CSB-Küvetten (in Stk.)	504	424	325
Reinigungsmittelabfälle (in kg)	0	0	0
Laborabfälle und Chemikalienreste (in kg)	10	22	0
Överschmierte Werkstättenabfälle (in kg)	199	145	532
Batterien klein (in kg)	29	31	59
Sonst. wässrige Lösungen (in kg)	12	0	0
Sonst. Öl-Wasser-Gemisch (in kg)	0	0	0
Ammoniaklösung (in kg)	2	2	2
Elektr. Kleingeräte mit gefährlichen Inhaltsstoffen (in kg)	721	775	778



Energieeffizienz

Mit 01. 01. 2015 ist das Energieeffizienzgesetz (EEffG) in Kraft getreten. Ziel des Gesetzes war es, bis zum Jahre 2020 die Energieeffizienz um 20 Prozent 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 und teilweise noch verbessert. Wir haben aufgrund des EEffG zwei Mitarbeiter zu internen Energieauditoren ausbilden lassen.

Energieeinsparung weit über die Richtlinien

Gemäß § 9 EEffG wurde im Mai 2019 das 2. 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. Wir konnten die gesetzlichen und vorgegebenen Energieeffizienzmaßnahmen mehr als erreichen. Anstelle einer definierten Einsparung von 800,35 MWh Energie konnten wir 1.495 MWh Einsparungen nachweisen.

Da der Energieverbrauch unsere wichtigste Umweltauswirkung darstellt und überdies mit großen Kosten verbunden ist, liegt unser Augenmerk schon seit Jahren auf der laufenden Verbesserung in diesem Bereich.

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 seit Jahren ein integraler Bestandteil unserer Arbeit.

Somit konnten wir durch diverse Feinjustierungen im Produktionsablauf und durch das Mitwirken jedes einzelnen Mitarbeiters von 2019 auf 2020 eine Einsparung von 300.000 kWh Strom erzielen.



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	2018	2019	2020	Veränderung 2019/2020
Erdgas GESAMT	kWh	15.786.284	15.365.532	15.148.076	-217.456
Verbrauch pro To Verarbeitung	kWh/To	130,97	131,44	131,38	-0,05 %
Stromverbrauch GESAMT	kWh	9.792.610	9.710.246	9.416.683	-293.563
Verbrauch pro To Verarbeitung	kWh/To	81,24	83,07	81,67	-1,68 %
Diesel GESAMT	lt	657.291	644.055	645.082	1.027
Verbrauch pro To Verarbeitung	lt/To	5,45	5,51	5,59	1,55 %

Anteil erneuerbare Energien

	Einheit	2018	2019	2020	Veränderung 2019/2020
Elektrische Energie	kWh	9.792.610	9.710.246	9.416.683	-293.563
Anteil erneuerbare Energien	%	100	100	100	0 %

Reinigungsmittel

Laut ECHA (Europäische Chemikalienagentur) wurde 2018 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. Durch die geringere Konzentration wird natürlich mehr Menge für die Reinigung benötigt. Zusätzlich verursachte die gestiegene Anzahl an Zwischenreinigungen, durch viele Kleinproduktionen, einen erhöhten Reinigungsmittelverbrauch.

2019 wurde durch eine Optimierung der verwendeten Salpetersäure (< 26 %) im Betrieb, die Einsatzmenge bereits wieder reduziert.

Wegen diverser Produktionsverschiebungen (aufgrund der aktuellen Pandemie) von weißer und gelber Palette und einer daraus resultierenden, gestiegenen Anzahl an Zwischenreinigungen durch vermehrte Kleinproduktionen, ist der Reinigungsmittelverbrauch 2020 wieder leicht gestiegen, blieb aber unter der verbrauchten Menge von 2018.

Reinigungsmittel

	Einheit	2018	2019	2020	Veränderung 2019/2020
Verbrauch GESAMT	To	669,18	563,97	626,19	62
Verbrauch pro To Verarbeitung	kg/To	5,55	4,82	5,43	12,57 %

Wasserverbrauch

Auch beim Wasser haben wir durch unsere Nachhaltigkeitsprojekte und Optimierungen im Produktionsablauf in den letzten Jahren Erfolge erzielen können.

Durch diverse Produktverschiebungen in der Produktion konnten wir unseren jährlichen Wasserverbrauch von 2019 auf 2020 um 7,43 % pro Tonne Verarbeitung reduzieren.



Wasserverbrauch Standort Spittal/Drau

	Einheit	2018	2019	2020	Veränderung 2019/2020
Verbrauch gesamt	m ³	447.289	448.583	409.591	-38.992
Verbrauch pro To Verarbeitung	m ³ /To	3,71	3,84	3,55	-7,43 %

Abwasser

	Einheit	2018	2019	2020	Veränderung 2019/2020
Verbrauch gesamt	m ³	297.183	319.865	312.501	-7.364
Verbrauch pro To Verarbeitung	m ³ /To	2,47	2,74	2,71	-0,95 %

Parameter

	2018	2019	Grenzwert lt. Bescheid	2020	Grenzwert lt. Bescheid v. 26.02.2020
Tagesmenge	814	876	max. 1.200 m ³	854	max. 1.200 m ³
Schmutzfracht	2.951	3.022		2.902	4.000
ph-Wert	8,3	7,42	6,5' - 9,5 pH	7,27	6,0' - 10,5 pH
AOX berechnet als CL	0,01	< 0,1	0,5 mg/l	< 0,1	1,0 mg/l
Einwohnergleichwerte	20.415	22.345	18.000 EWG*	20.773	33.500 EWG

*Vor Ablauf der wasserrechtlichen Bewilligung haben wir um eine Erhöhung des EGW von 18.000 auf 25.000 angesucht.

Abwasser 2018 – 2020

	2018	2019	2020
Jänner	26.345 m ³	28.280 m ³	27.539 m ³
Feber	24.088 m ³	28.154 m ³	25.938 m ³
März	24.235 m ³	27.548 m ³	29.023 m ³
April	26.366 m ³	30.237 m ³	27.987 m ³
Mai	27.058 m ³	28.021 m ³	28.103 m ³
Juni	24.273 m ³	24.412 m ³	26.063 m ³
Juli	25.650 m ³	25.697 m ³	25.040 m ³
August	23.935 m ³	24.785 m ³	24.000 m ³
September	24.132 m ³	25.164 m ³	24.396 m ³
Oktober	23.647 m ³	26.161 m ³	24.653 m ³
November	23.318 m ³	25.478 m ³	24.206 m ³
Dezember	24.136 m ³	25.928 m ³	25.553 m ³
Summe	297.183 m³	319.865 m³	312.501 m³
m³ pro To Verarbeitung	2,47 m³	2,74 m³	2,71 m³





CO₂-Emissionen

Schon 1991 stiegen wir bei der Kärntnermilch von Heizöl auf Erdgas um. Dieser Schritt hat damals schon unsere CO₂-Emissionen stark reduziert. Seit 2012 beziehen wir 100 % ÖKO Strom (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. Obwohl die Einsparungen von Jahr zu Jahr schwieriger werden, konnten wir von 2015 bis 2020 durch diverse Optimierungen unsere Emissionen nochmals um weitere 1,8 % pro Tonne Verarbeitung senken.

Verwertung und Entsorgung von Abfällen

Für alle verwendeten Verpackungsmaterialien wie Papier, Becher oder Tetra Pak, überträgt die Kärntnermilch die Verpflichtungen aus der österreichischen Verpackungsverordnung auf „interseroh“. Der Verbrauch ist naturgemäß produktionsabhängig.

Entwicklung und gemessene Gesamtemissionen des Dampfkessels

Parameter	2018	2019	2020	dtz. Grenzwert
Staubförmige E in mg/Nm ³	0,9	0,9	0,9	5
NOx in mg/Nm ³	83	83	83	100
CO in mg/Nm ³	7	7	7	80

Jährlich emittierte Gesamtmenge in kg

Parameter	2018	2019	2020
NOx	1.410,76	1.373,16	1.353,72
CO	118,98	115,81	114,17
Staub	15,30	14,89	14,68

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

	Einheit	2018	2019	2020	Veränderung 2019/2020
Treibstoff Diesel	To	1.880	1.853	1.859	6
Verbrauch pro To Verarbeitung	lt/To	15,59	15,85	16,13	1,73 %
Erdgas	To	3.065	2.984	2.941	-42
Verbrauch pro To Verarbeitung	To/To	25,4303	25,5229	25,5107	-0,05 %
Elektrische Energie	To	0	0	0	0
Verbrauch pro To Verarbeitung	To/To	0	0	0	0,00 %
Emissionen CO ₂ gesamt	To	4.945	4.837	4.801	-36
Verbrauch pro To Verarbeitung	To/To	41,02	41,37	41,64	0,63 %
Emissionen CO ₂ gesamt	To	4.945	4.839	4.803	-36
Gutschrift CO ₂ -Äquivalente (Verpackungsrecycling)	To	4.257	4.581	noch keine Daten vorhanden	



Abfälle

Nicht gefährliche Abfälle 2018 – 2020

	2018	2019	2020	Entsorgungsweg
Papier/Pappe (in kg)	80.705	71.956	89.821	Gepresste Lieferung zum regionalen Entsorger Wiederverwertung bei Papierrecycling
Restmüll (in kg)	58.590	46.880	44.420	Regionaler Entsorger
HDPE/PP-Eimer (in kg)	11.324	13.950	16.280	Regionaler Entsorger
Aluminium (in kg)	0	2.000	892	Regionaler Entsorger
PE-Folien (in kg)	17.704	19.740	17.445	Regionaler Entsorger
Tetra Pak-Papier (in kg)	40.446	39.160	40.131	Regionaler Entsorger
Biogene Abfälle (in kg) (Hemmstoffmilch Laborabfälle, abgelaufene Prod.)	85.777	534.072	331.829	Entsorger Biogas
Akten Büro (in kg)	0	62	1.900	Regionaler Entsorger
PS-Becher (in kg)	5.300	1.420	1.699	Regionaler Entsorger
Kunststoffabfälle (in kg) (Filtermembrane)	548	824	3.030	Regionaler Entsorger
Kupferkabel isoliert (in kg)	1.100	560	670	Regionaler Entsorger
Styropor (in kg)	0	0	0	Regionaler Entsorger
Flachglas (in kg)	615	0	0	Regionaler Entsorger
Bauschutt (in kg)	2.635	1.946	1.910	Regionaler Entsorger
Sperrmüll (in kg)	0	0	5.874	Regionaler Entsorger
Eisen-, Stahl-, Nirochrott (in kg)	55.873	22.320	20.090	Regionaler Entsorger
Altholz (in kg)	59.690	53.770	50.370	Regionaler Entsorger
Frittierfett (in kg)	0	0	402	Regionaler Entsorger
HDPE-Abfälle			6.100	Regionaler Entsorger
SUMME (in kg)	420.307	808.660	632.863	
Kg/To Verarbeitung	3,49	6,92	5,49	
Restmüll in % der nicht gefährlichen Abfälle	13,94	5,80	7,02	

Gefährliche Abfälle 2018 – 2020

	2018	2019	2020	Entsorgungsweg
Sandfanginhalte	0	0	0	Entsorgungsfirma
Ölabscheiderinhalte	0	0	0	Entsorgungsfirma
Altöle (in kg)	447	538	394	Entsorgungsfirma
Bleiakkumulatoren (in kg)	895	1.712	0	Entsorgungsfirma
Acidiol (in lt)	7	10	7	Entsorgungsfirma
Druckgasp. Spraydosen (in kg)	19	86	59	Entsorgungsfirma
Kunststoffkanister (in kg)	2	0	0	Entsorgungsfirma
Gasentladungslampen (in kg)	74	0	20	Entsorgungsfirma
Bildschirme (35.230) (in kg)	0	0	0	Entsorgungsfirma
Kühl- und Gefriergeräte	0	0	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 - Kopiertoner (in Stk.)	271	345	210	Recyclingfirma
CSB-Küvetten (in Stk.)	504	424	325	Retour an Lieferfirma
Altlacke und Farben (in kg)	0	0	0	Entsorgungsfirma
Reinigungsmittelabfälle (in kg)	0	0	0	Entsorgungsfirma
Laborabfälle und Chemikalienreste (in kg)	10	22	0	Entsorgungsfirma
Ölverschmierte Werkstättenabfälle (in kg)	199	145	532	Entsorgungsfirma
Kondensatoren (54.110)	0	0	0	Entsorgungsfirma
Batterien klein (in kg)	29	31	59	Entsorgungsfirma
Sonst. wässrige Lösungen (52.725) (in kg)	12	0	0	Entsorgungsfirma
Sonst. Öl-Wasser-Gemisch (54.408) (in kg)	0	0	0	Entsorgungsfirma
Ammoniaklösung (in lt)	2	2	2	Entsorgungsfirma
Elektr. Kleinger. mit gefährlichen Inhaltsstoffen (in kg)	721	775	778	Entsorgungsfirma
Summe (in kg)	2.408	3.309	1.842	
kg/To Verarbeitung	0,020	0,028	0,016	

Indirekte Auswirkungen

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

Transportierte jährliche Rohmilchmenge je Sammeltour

	2018	2019	2020
Eigenanlieferung (in kg)	118.121.850	115.627.341	114.132.259
Anzahl Touren	9	9	9
kg pro Tour	13.124.650	12.847.482	12.681.362

Produktentwicklung

Wir entwickeln neue Produkte im Einklang mit der Natur. Dieser Grundregel folgen wir auch, wenn wir Maschinen kaufen oder Technologien einführen. Nur wenn strengste Umweltstandards eingehalten werden, können wir unserem eigenen Anspruch gerecht werden, nachhaltig und umweltschonend zu produzieren. Neue Technologien wie Umkehrosmose, Ultrafiltration, neue Entkeimungsverfahren, neue Prozesstanks, neue Abfüllanlagen usw. werden bereits erfolgreich in der Produktion eingesetzt.

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 Rohmilchtouren. 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 Stück mehr entlasten.

Zulieferbetriebe

Wir sind ständig mit unseren Zulieferern im Gespräch, um unsere Produkte auch von dieser Seite aus besser und umweltverträglicher zu gestalten. So sind unsere Becher mittlerweile mit recyclingfähigen PS-Platinen versehen, anstatt wie herkömmlich mit nicht abbaubaren Alu-Platinen. Generell werden alle Produktteile, die wir benutzen, vor der Bestellung auf Umweltschädlichkeit, Gentechnologie und andere schädliche Einflüsse untersucht.



Wir entwickeln neue Produkte im Einklang mit der Natur. Dieser Grundregel folgen wir auch, wenn wir neue Anlagen kaufen oder neue Technologien einsetzen.



Jährlich finden Zulieferaudits zur Überprüfung der Qualitäts- und Umweltsituation der Lieferanten statt. In diesen Gesprächen eruiert man die Qualität der Produkte und überprüft die Anlagen bei unseren Zulieferern.

Mitarbeiterinnen und 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 medizinische, prophylaktische 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.



Umweltinspektion bei der Kärntnermilch

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

Im November 2020 erfolgte bei der Kärntnermilch nach den IPPC-Richtlinien (Integrated Pollution Prevention and Control) der EU die 3. Umweltinspektion (nach 2015 und 2017) 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 2023 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)

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.

Verbesserungsprogramm 2020

Umweltbezogene und CSR-bezogene Ziele

Ziel, Programm	Ziel	Plan 2018	Ist 2018	Plan 2019	Ist 2019	Plan 2020	Ist 2020	Plan 2021	Plan 2022
Betriebsmittel- entsorgungskosten senken	Einkaufsvolumen BTM	0,50 %	0,24 %	0,50 %	3,15 %	0,50 %	1,62 %	0,50 %	noch nicht definiert
Restmüllkosten senken	% pro 1.000 kg Verarbeitung	9,25	11,41	9,25	8,20	8,00	0,67	8,00	noch nicht definiert
Keine Verstöße gegen Gesetze u. Verordnungen	Legal Compliance wird laufend aktualisiert	0	0	0	0	0	0	0	noch nicht definiert
Milchsammlung	To Anlieferung pro Tour	12.235	13.125	13.574	12.847	13.543	12.681	13.700	noch nicht definiert
Warenabschreibung	% vom Umsatz	0,20	0,21	0,20	0,16	0,20	0,22	0,20	noch nicht definiert
Ressourcenverbrauch optimieren	Strom, Gas, Wasser, Reinigungsmittel Euro pro To Rohstoff	11,82	13,09	15,34	15,34	14,82	15,37	13,74	noch nicht definiert
Wasserverbrauch in m ³ pro To Rohstoff senken	Verbrauch pro To Verarbeitung	3,00 m ³	3,71 m ³	3,30 m ³	3,84 m ³	3,80 m ³	3,55 m ³	3,55 m ³	noch nicht definiert
Reinigungsmittelverbrauch senken	kg pro To Rohstoffeinsatz	4,16	5,55	4,10	4,82	5,00	5,43	5,00	noch nicht definiert
Erdgasverbrauch	kWh pro To Rohstoffeinsatz	135,91	130,97	129,48	131,44	129,48	147,97	130,08	noch nicht definiert
Stromverbrauch	kWh pro To Rohstoffeinsatz	82,59	81,24	81,20	83,07	84,48	81,67	82,29	noch nicht definiert
Stromverbr. Kälteanlagen	kWh pro To Rohstoffeinsatz	27,79	27,06	27,00	29,27	24,05	25,98	24,13	noch nicht definiert
Ressourcensparende Neuinvestitionen Einsparungspotenzial	Kondensatsystem Dampfkessel: Einbau von Brüdenkondensatoren in die Wärmerückgewinnung	550.000 kWh	689.345 kWh	600.000 KWh	637.266 kWh	600.000 kWh	618.098 kWh	600.000 kWh	noch nicht definiert
	Druckluftherzeugung; Erneuerung Druckluftkom- pressor Einsparung Strom 10 % gegenüber 2020							Verbrauch Soll 574.500 kWh	noch nicht definiert
	Kälteanlage Markt Spittal erneuern Einsparung Strom 13 % gegenüber 2020								Verbrauch Soll 85.000 kWh



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 2018 und der nächste Bericht wird im Frühjahr 2024 erscheinen. Die nächste aktualisierte Umwelterklärung wird 2022 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



Erklärung des Umweltgutachters zu den Begutachtungs- und Validierungstätigkeiten

Die Unterzeichnende, Dr. Martina Göd,
Mitglied der EMAS-Umweltgutachterorganisation mit der Registrierungsnummer AT-V-0004,
akkreditiert oder zugelassen für den Bereich 10.5.1. (NACE-Code)
bestätigt, begutachtet zu haben, ob der/die Standort(e) bzw. die gesamte Organisation,
wie in der Umwelterklärung der Organisation



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

angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS), unter Berücksichtigung der Verordnung (EG) 2017/1505 vom 28. August 2017, erfüllt/erfüllen.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 durchgeführt wurden,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der Umwelterklärung der Organisation ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden.
Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

Wien, den 09. 04. 2021

DR. MARTINA GÖD
LEITENDE GUTACHTERIN



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