

frischli

MILCH UND MEHR

Nachhaltigkeitsbericht

2014/2015



Inhalt | Vorwort

Vorwort der Geschäftsführung	3
Kontroll- und Steuerinstrumente für nachhaltiges Wirtschaften	4
Milch- und Milchprodukte – Garanten einer gesunden Ernährung	8
Unternehmensportrait	10
Umweltschutz	14
Unsere Mitarbeiter	20
Ethische Grundsätze	24
Ausblick	27

Vorwort

Nachhaltigkeit

„Nachhaltige Entwicklung heißt, Umweltgesichtspunkte gleichberechtigt mit sozialen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu berücksichtigen. Zukunftsfähig wirtschaften bedeutet also: Wir müssen unseren Kindern und Enkelkindern ein intaktes ökologisches, soziales und ökonomisches Gefüge hinterlassen. Das eine ist ohne das andere nicht zu haben.“

(Rat für nachhaltige Entwicklung, Berlin)

Auch wenn der Begriff der „Nachhaltigkeit“ mittlerweile im allgemeinen Sprachgebrauch in vielerlei Zusammenhängen verwendet ist, erscheint es zu Beginn einer Berichterstattung zu diesem Thema dennoch sinnvoll, sich noch einmal seiner inhaltlichen Bedeutung zu vergegenwärtigen.

Von Nachhaltigkeit wird häufig dann gesprochen, wenn es um Fragen des Umweltschutzes geht. Die beiden anderen Dimensionen des Nachhaltigkeitsbegriffs – die Ökonomie und das Soziale – bleiben oftmals unberücksichtigt.

Wir haben in der Berichterstattung zu unseren Aktivitäten für eine nachhaltige Unternehmensentwicklung Wert darauf gelegt, dass alle Dimensionen berücksichtigt werden. So enthält dieser zweite Nachhaltigkeitsbericht der frischli Milchwerke sowohl Aspekte des betrieblichen Umweltschutzes, als auch einen Bericht über Aktivitäten für ein soziales Arbeits- und Unternehmensumfeld sowie die wirtschaftliche Entwicklung des Unternehmens.

Für ein Familienunternehmen wie frischli – zumal, wenn es auf eine über 110-jährige Geschichte zurückblicken kann – sind alle drei Aspekte nachhaltiger Entwicklung zwangsläufig Bestandteil der gelebten Unternehmenskultur. In Familienunternehmen wird – anders als in vielen börsennotierten Unternehmen – die Unternehmensentwicklung über lange Zeiträume d.h. i.d.R. generationenübergreifend betrachtet und geplant.



Geschäftsführer Timo Winkelmann, Hans Holtorf, Lars Schäkel (von links).

Dies galt auch schon zu Zeiten unserer Eltern bzw. Groß- und Urgroßeltern – auch wenn diese zu ihrer Zeit sicherlich mit dem Begriff des nachhaltigen Wirtschaftens nur wenig anfangen konnten.

Was für unser Unternehmen gilt, gilt auch für unsere Milchlieferanten, die ihre Milch häufig ebenfalls bereits über Generationen an frischli liefern. Und es gilt natürlich auch für die Mitarbeiter von frischli, von denen nicht wenige ebenfalls bereits eine längere frischli-Familiengeschichte aufweisen können.

Der Nachhaltigkeit unserer Milchlieferanten wird in diesem Bericht ein besonderes Augenmerk geschenkt. Im Geschäftsjahr 2013/2014 wurde durch das Thünen-Institut eine Erhebung zum Status der Nachhaltigkeit von Milcherzeugerbetrieben in Niedersachsen durchgeführt. Hieran haben sich auch viele unserer Milchlieferanten beteiligt. Einen Ausschnitt der Ergebnisse werden wir im Kapitel „Landwirte“ vorstellen.

Die Geschäftsleitung der frischli Milchwerke GmbH

Unternehmens- portrait

Milch und Mehr

„Milch und Mehr“ in bester Qualität an zufriedene Kunden zu liefern, dafür engagiert sich frischli bereits in der vierten Generation.

Seit ihrer Gründung im Jahr 1901 stehen die traditionsreichen Privatmolkereien Holtorf, Schäkel und Winkelmann für Milchprodukte höchster Güte. Der weitsichtige Entschluss, die Molkereien in den 60er



Jahren in einem gemeinsamen Unternehmen zusammenzuschließen, bahnte frischli den Weg in eine erfolgreiche Zukunft.

Mittlerweile ist das inhabergeführte Unternehmen längst über die Grenzen Niedersachsens hinausgewachsen. Neben dem Stammwerk in Rehburg-Loccum verfügen die frischli Milchwerke über Produktionsstätten in Sachsen-Anhalt und in Bayern. Der Hauptsitz des Unternehmens liegt in Rehburg-Loccum vor den Toren Hannovers. Hier werden vor allem Produkte für den Food-Service-Markt sowie H-Milch und Milchpulver hergestellt

Die Molkerei Weißenfels/Saale wurde 1992 als Spezialbetrieb für Speisequark völlig neu aufgebaut. An diesem Standort wird neben H-Milch die bekannte Milchquark-Mahlzeit „Leckermäulchen“ produziert.

Das frischli Milchwerk Huber in Eggenfelden wurde 1996 übernommen. Eggenfelden gehört europaweit zu den größten Produzenten von Kaffeesahne-Portionen und produziert jährlich über 1,5 Mrd. Cups.

	GJ 2008/09	GJ 2009/10	GJ 2010/11	GJ 2011/12	GJ 2012/13
Umsatz (Mio €)	341	320	380	412	406
Milchverarbeitung (Mio to)					
Rehburg	390	433	436	508	524
Weißenfels	146	176	171	178	189
Eggenfelden	105	105	107	108	107
Konzern	641	714	714	794	820
Mitarbeiter					
Rehburg	382	396	412	427	436
Weißenfels	126	130	136	139	138
Eggenfelden	62	65	67	84	92
Konzern	570	591	615	650	666



Werk Rehburg
seit 1915



Werk Weißenfels
seit 1992



Werk Eggenfelden
seit 1996

Unternehmens- portrait

Unternehmens- und Umweltpolitik

Oberste Zielsetzung:

Die oberste Zielsetzung der frischli Milchwerke ist der langfristige Erhalt als selbstständiges Unternehmen.

Grundvoraussetzungen dafür sind:

- die Sicherung gegen Risiken
- die Sicherung der Liquidität
- die Sicherung der Rentabilität.

Um diese Ziele erreichen zu können, müssen wir uns in einem zunehmend schwieriger werdenden Wettbewerbsumfeld klar positionieren. Die Unternehmenspolitik der frischli Milchwerke soll sich deshalb an folgenden Leitlinien orientieren:

Die Gestaltung unserer Produkte und Unternehmensprozesse orientiert sich eng an den spezifischen Preis- und Leistungsanforderungen der verschiedenen von uns bedienten Märkte. Wir bieten unseren Kunden einerseits Massenprodukte zu attraktiven Preisen und andererseits ein innovatives und differenziertes Sortiment für Großverbraucher und Industriekunden sowie die Marke „Lecker-mäulchen“ für den Lebensmittel-Einzelhandel.

Wir wollen das Wachstum unseres Großverbrauersortimentes auch auf ausgewählte Regionen Europas übertragen.

Daraus leiten sich folgende Ziele für frischli ab:

Markt und Kundenorientierung

Dem Kunden kommt die zentrale Bedeutung zur Erreichung unseres obersten Zieles zu. Der Kunde steht im Mittelpunkt, und es muss uns gelingen, unter Berücksichtigung der betriebswirtschaftlichen Rahmenbedingungen täglich optimale Problemlösungen in Form von Produkt und Service für ihn zu erarbeiten.

Produktqualität, -sicherheit und -legalität

Eine hohe Qualität von Produkten und Prozessen sind die Voraussetzung für die Erreichung unserer Ziele. Wir stellen sicher, dass unsere Produkte den jeweils geltenden gesetzlichen Anforderungen (Produktlegalität) sowie den Ansprüchen und Erwartungen unserer Kunden (Produktqualität) entsprechen. Die Produktsicherheit gewährleisten wir, indem wir Produkte und Prozesse im Rahmen unseres HACCP-Systems vor internen, unbeabsichtigten Qualitätsbeeinflussungen und Gefahren schützen.

Food defense

Wir sichern unsere Werke, Produktionseinrichtungen und Logistikwege im Rahmen unseres VAC-CP-Konzeptes (Vulnerability-Analysis-And-Critical-Control-Point) gegen externe, beabsichtigte Qualitätsbeeinflussungen und Manipulationen.

Innovation und Verbesserung

frischli will die Fähigkeit zur Innovation von Produkten und Prozessen systematisch weiterentwickeln. Produkt- und Prozessinnovationen sind die Voraussetzung für eine erfolgreiche Differenzierung unserer Produkte hinsichtlich Qualität und Kosten.

Wir wollen im Rahmen eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses unsere Produkte und Prozesse laufend weiterentwickeln. Grundlage hierfür ist die Bereitschaft interne wie externe Verbesserungsvorschläge aufzunehmen und zu bewerten.

Mitarbeiter

Es ist uns bewusst, dass Voraussetzung für das Erreichen der genannten Unternehmensziele

motivierter, gut ausgebildeter und selbstständig handelnder Mitarbeiter sind. Von allen Seiten soll die Bereitschaft zu einer zielorientierten Diskussion gefördert werden.

Wir sehen eine offene und gute Zusammenarbeit mit den Betriebsräten bzw. Vertrauenspersonen in den Standorten der frischli Milchwerke als wichtig an. Dazu wollen wir auch eine gemeinsame offene Diskussion über bestehende Probleme und deren Lösungen vor dem Hintergrund der Ziele unseres Unternehmens mit den Betriebsräten, Mitarbeitern und Vertrauenspersonen führen. Dazu gehört ebenfalls eine offene Informationspolitik über zu ergreifende Maßnahmen.

Zusammenarbeit Landwirte

Landwirte und Molkerei-Industrie stehen vor einer Phase der Konzentration und des Wachstums der Betriebe. In dieser Phase hat die vertrauensvolle, auf Kontinuität und gemeinsamer Wertschöpfung basierende Zusammenarbeit mit den Landwirten für frischli eine besondere Bedeutung. Die Zusammenarbeit soll an den regionalen Bedürfnissen der Landwirte ausgerichtet sein.

Ethische Grundsätze

Die Einhaltung von Gesetzen und den uns selbst auferlegten ethischen Standards ist für uns sowohl unternehmensintern als auch in den Beziehungen zu unseren Geschäftspartnern und allen anderen gesellschaftlichen Interessengruppen selbstverständlich.

Energie- und Umweltpolitik

Für frischli als Familienunternehmen mit einer mehr als 100-jährigen Tradition ist Verantwortungsbewusstsein für die nachfolgenden Generationen seit jeher ein wesentlicher Bestandteil der täglich gelebten Unternehmensphilosophie. Die Schonung der Umwelt sowie ein verantwortungsvoller und sparsamer Umgang mit den natürlichen Ressourcen sind für uns die Grundvoraussetzung für nachhaltiges zukunftsorientiertes Wirtschaften.

Vor diesem Hintergrund verpflichten wir uns, alle umwelt- und energierechtlichen Anforderungen sowie die uns selbst im Rahmen unseres Umwelt- und Energiemanagementsystems auferlegten Regeln einzuhalten und unser System ständig zu verbessern.

Bezogen auf den Einsatz von Energieressourcen verpflichten wir uns, unsere spezifischen Energieverbräuche im Rahmen eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses langfristig und systematisch zu reduzieren und die Energieeffizienz unserer Prozesse zu erhöhen.

Um diese Ziele zu erreichen, führen wir an allen Standorten unseres Unternehmens ein Energiemanagementsystem nach der Norm DIN EN ISO 50001 ein und sorgen für die Umsetzung und Einhaltung der Anforderung dieser Norm.

Im Rahmen dieses Energiemanagementsystems werden wir Umweltziele und operative und strategische Energieziele definieren und dafür sorgen, dass

- die finanziellen und strukturellen Ressourcen für deren Umsetzung bereitgestellt werden
- alle Mitarbeiter in die Implementierung und Ausführung des Energiemanagementsystems integriert, informiert und die Verantwortlichkeiten festgelegt sind
- Umweltaspekte und energiebezogene Leistung regelmäßig ermittelt und überprüft werden
- die Ergebnisse und die Wirksamkeit des Energiemanagementsystems regelmäßig überprüft, aktualisiert und bewertet werden
- beim Erwerb von Produkten und Dienstleistungen die Umweltaspekte und energiebezogene Leistung berücksichtigt werden.



Mit innovativen und anforderungsorientierten Produkten erfüllt frischli die Leistungsanforderungen der Märkte.

Managementsysteme und Organisation

Managementsystem

Nachhaltiges Handeln beinhaltet die Koordination teilweise unterschiedlicher, teilweise gegenläufiger Interessen der internen und externen Stakeholder. Auf diese Weise können geeignete Maßnahmen festgelegt werden, die dem Ziel der gemeinsamen, ausgewogenen Wertschöpfung dienen.

Die effektive Umsetzung dieser teils gegenläufigen Interessen ist ohne ein gut funktionierendes Managementsystem nicht möglich. Dieses hat sich im Laufe der Jahre aus den Basiselementen Kundenorientierung, Produktqualität, Umweltschutz sowie Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu einem umfassenden Kontroll- und Steuerungsinstrument entwickelt.

Energie- und Umweltmanagement

Wir praktizieren einen aktiven Umweltschutz, d. h. wir verpflichten uns, über gesetzliche Rahmen hinausgehend, nach Möglichkeiten zur Reduktion bzw. Vermeidung umweltrelevanter Risiken zu suchen.

Zur Umsetzung dieser Selbstverpflichtung dient uns unser Umweltmanagementsystem, das, wie die Qualitätssicherung, ein integraler Bestandteil unseres übergreifenden Managementsystems ist.

Entsprechend den Forderungen dieses Systems, führen wir in regelmäßigen Intervallen eine Bestandsaufnahme bekannter und neu hinzugekommener Umweltaspekte durch. Dabei wird zunächst deren Auswirkung auf die Umwelt kategorisiert.

Aspekte mit hoher Umweltrelevanz werden dann dahingehend überprüft, ob sich eine technisch

machbare und wirtschaftlich vertretbare Lösung anbietet, die Umweltrelevanz des Aspektes zu minimieren oder zu eliminieren. Falls sich eine solche Lösung anbietet, wird der Aspekt als Zielvorgabe in das fortzuschreibende Umweltprogramm aufgenommen und mit Maßnahmen und Verantwortlichkeiten hinterlegt.

Explizit werden dabei auch alle Energie- und Medienverbräuche betrachtet und kontinuierlich auf Einsparpotentiale hin überprüft. Seit etwa einhalb Jahren werden diese Themen werksübergreifend durch einen eigens hierfür eingestellten Energie- und Umweltmanager koordiniert und bearbeitet.

Oft sind es gesetzliche Vorschriften, monetäre Zwänge, wie beispielsweise die stetig ansteigenden Energiekosten, aber auch die Verfügbarkeit neuer technischer Lösungen, die dann rentabel umsetzbar, zu weiteren umweltschonenden Maßnahmen führen. Mit dem hier beschriebenen Verfahren stellen wir den kontinuierlichen, nachhaltigen Verbesserungsprozess (KVP) im Umweltschutz sicher.

In unserem Energie- und Umweltmanagementsystem sind alle organisatorischen Kontroll- und Steuermechanismen festgelegt, um die Einhaltung der einschlägigen gesetzlichen und sonstigen Vorschriften sicherzustellen.

Die Struktur des Systems sowie die Dokumentation erfüllen die Anforderungen an die Darlegung eines Umweltmanagementsystems nach den internationalen Normen DIN EN ISO 14001 und DIN EN ISO 50.001.

Seit 1997 ist unser Unternehmen nach der DIN EN ISO 14.001 zertifiziert.

Integrierter Arbeits- und Gesundheitsschutz

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind weitere herausragende Unternehmensziele. Deshalb sind diese Bereiche zusätzlich in das Managementsystem integriert worden.

Die richtigen Verhaltensweisen, die persönliche Schutzausrüstung sowie der sicherheitsgerechte Umgang mit Stoffen, Anlagen und Maschinen sind geregelt und schriftlich festgelegt. Die geforderten Fachkräfte für Arbeitssicherheit sind ebenso wie die Betriebsärzte bestellt. Verantwortlichkeiten sowie die Aufgaben sind in Stellenbeschreibungen dokumentiert. Regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter, flankiert von Betriebsbegehungen durch die Produktionsleiter und Betriebsbeauftragten, stellen die Einhaltung der Schutzmaßnahmen sicher.

Die rechtlichen Vorschriften gemäß ASiG (Arbeitssicherheitsgesetz) sind somit nachhaltig erfüllt.



Produktionsprozesse werden ständig auf Umweltverträglichkeit analysiert und optimiert.



Managementsysteme und Organisation

Internes Audit

Produkt- und Prozessaudits

Interne Audits gehören zu den wichtigsten Kontroll- und Steuerinstrumenten unseres Managementsystems.

Produktaudits werden durch die Qualitätssicherung zur Überprüfung der Produkt- und Verfahrenskonformität durchgeführt.

Prozessaudits haben das Ziel, die Effizienz betrieblicher Abläufe nachhaltig zu verbessern. Basis für die Durchführung dieser Art von Audits sind die in der Systemdokumentation mit Zielen und Kennzahlen hinterlegten Prozesse. Prozessaudits werden zyklisch durchgeführt, was zur Minimierung der Prozessschwankungen oder anders ausgedrückt, zur kontinuierlichen, nachhaltigen Verbesserung der Prozesseffizienz führt.

Complianceaudit

Die Beachtung der Einhaltung der für frischli einschlägigen Rechtsvorschriften, der behördlichen Auflagen und sonstiger Vorschriften wird regelmäßig im Rahmen unserer Compliance-Audits überprüft.

Managementreview oder Systemaudit

Das System selbst wird im Rahmen des jährlichen Management-Review hinsichtlich seiner Effizienz bewertet.

Hier stehen die systemrelevanten Managementelemente auf dem Prüfstand, wie beispielsweise die personelle Ressourcenplanung, die Qualifizierung der Mitarbeiter, die Kommunikations- und Informationsflüsse, sowie die Wirksamkeit der Steuer- und Kontrollmechanismen.

Bei Abweichungen systemrelevanter Natur, also solchen, die auf Schwächen der Managementele-

mente zurückzuführen sind, werden Korrektur- bzw. Verbesserungsmaßnahmen festgelegt, umgesetzt und im Rahmen der darauf folgenden Review auf Nachhaltigkeit geprüft.

Durch diese Systematik wird die kontinuierliche, nachhaltige Optimierung und Weiterentwicklung des Managementsystems sichergestellt.

SEDEX

Der Begriff „SEDEX“ steht für Supplier Ethical Data Exchange. SEDEX ist kein neuer Kodex oder Standard, nach dem Audits durchgeführt werden. Es ist vielmehr eine Zusammenstellung verschiedener internationaler Normen, deren Umsetzung ethische Verantwortung unter Berücksichtigung von ökonomischer und ökologischer Nachhaltigkeit gewährleisten soll. Hierbei bewertet ein Unternehmen sein ethisches Verhalten selbst, in dem es die SAQs (Self Assessment Questions) wahrheitsgemäß beantwortet und interessierten Kunden in Form einer Datenbank zur Verfügung stellt.

Die Ergebnisse der Selbsteinstufung werden über eine spezielle Plattform kommuniziert (daher die Bezeichnung: Supplier Ethical Data Exchange).

Mit der Teilnahme an diesem System wollen wir zwei Ziele erreichen:

- Erstens sollen sich unsere Kunden über die von uns gelebte Umsetzung ethischer Werte informieren können,
- zum Zweiten wollen wir mit unserer Teilnahme auch andere Unternehmen dazu motivieren, an der globalen Verbesserung von Arbeitsbedingungen durch internationale Harmonisierung von Arbeitsrichtlinien mitzuwirken.

Der Kunde kann diese Daten auswerten und ein ethisches Profil seiner Lieferanten erstellen.



IFS-Zertifikat
Anforderungen an die Produktsicherheit und Hygiene

SEDEX SMETA-Audit
Anforderungen an die Nachhaltigkeit und ethische Standards



Zertifikat nach DIN EN ISO 50001
Anforderungen an die Darlegung eines Qualitäts- und Umweltschutz- Managementsystems.

Seit 2011 ist frischli „SEDEX“-Mitglied, d.h. wir sind ein Unternehmen, das sich zur kontinuierlichen Verbesserung des ethischen Verhaltens in seiner Lieferkette und zur transparenten Darstellung diesbezüglicher Aktivitäten verpflichtet hat.

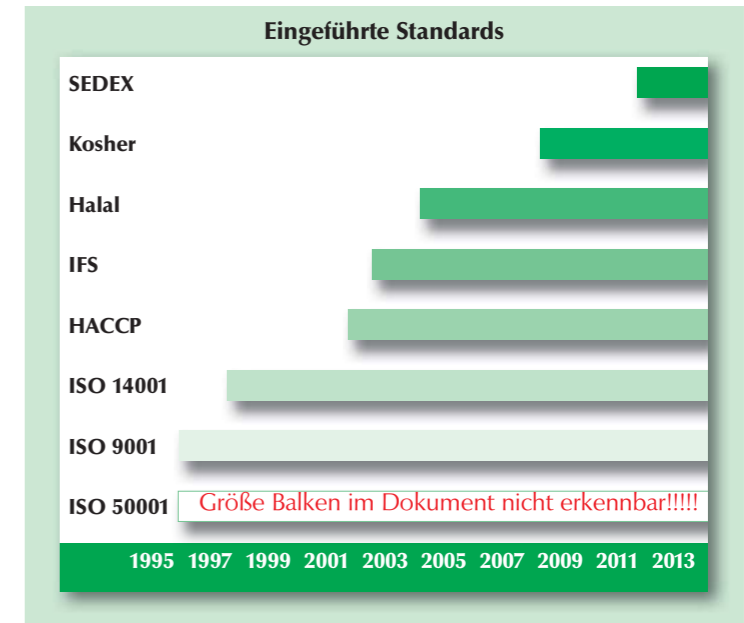
Im Rahmen von externen Audits, so genannte „SEDEX Members Ethical Trade Audits“ (kurz SMETA), werden die eigenen Angaben von entsprechend zugelassenen Zertifizierungsgesellschaften verifiziert.

Externe Audits

Zertifizierungsaudits

Externe Audits werden regelmäßig durch die Zertifizierungsgesellschaften durchgeführt. Darunter fallen die

- jährliche Auditierung des Umweltmanagementsystems nach DIN EN ISO 14001
- jährliche Auditierung des Managementsystems nach DIN EN ISO 50001
- jährliche Auditierung nach dem International Food Standard (IFS).



Kundenaudits

Gestiegene Kundenanforderungen, die teilweise über den Rahmen von Normen und gesetzlichen Vorschriften hinausgehen, führten zum weiteren Ausbau unseres Managementsystems.

Da wir insbesondere im Export neben den üblichen Qualitätskriterien zunehmend auch religiöse Vorschriften einhalten müssen, werden unsere Werke regelmäßig hinsichtlich der Einhaltung von Halal- und Kosher-Kriterien auditiert.



OUKOSHER.ORG
THE WORLD'S MOST
RECOGNIZED AND
TRUSTED KOSHER
TRADEMARK

Nachhaltigkeitsprogramm 2014/2015 – Management / Organisation		
Aktionsfeld	Maßnahme	Ziel
Managementsystem / Organisation	Erarbeitung und Einführung eines Branchen-Standards für die Nachhaltigkeit der Milchzeugung zusammen mit den Branchenorganisationen	Implementierung eines Nachhaltigkeitsstandards für die Milchlieferanten
	Zertifizierung des Werkes Eggenfelden nach dem Unilever-Nachhaltigkeitsstandard	Erreichen des Unilever Nachhaltigkeits-Zertifikates
	Aufnahme von Lieferanten in den Sedex-Ethik-Standard	Zertifizierung der wichtigsten Zulieferer nach Sedex-Standard
	Ausweitung der Halal-Zertifizierungen auf weitere Produkte / Prozesse	Halal-Zertifizierung von Produkten / Produktgruppen gemäß Vorgabeliste

Nachhaltige Milcherzeugung

Die Qualität unserer Milch

Der Rohstoff Milch ist für frischli die wichtigste Grundlage. Ob Saucen, Pudding oder Joghurt, in jedem unserer Produkte verwenden wir den natürlichen Rohstoff. Etwa 1300 Landwirte liefern heute bundesweit ihre Milch an frischli und helfen uns, unseren Kunden ein sicheres und gesundes Lebensmittel zu bieten.

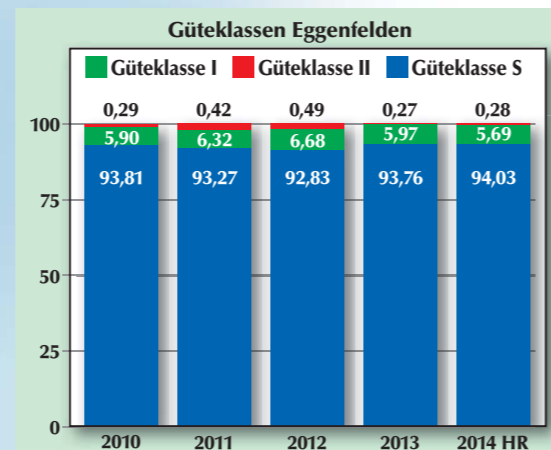
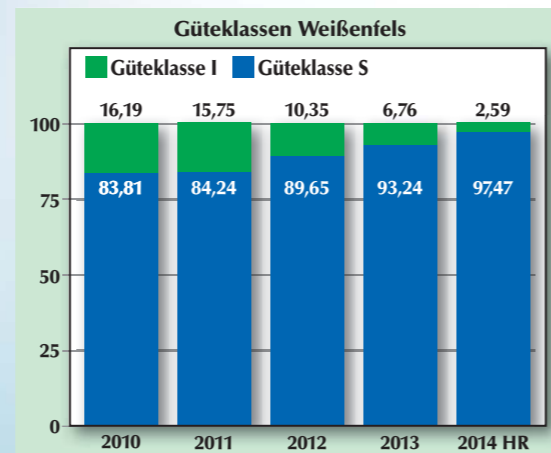
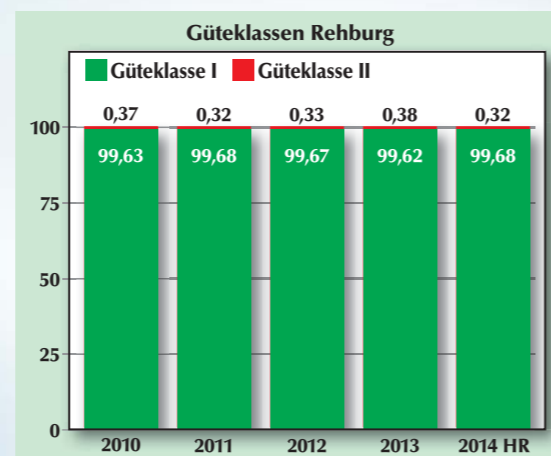
Milchqualität:

Um dauerhaft die Qualität unseres wichtigsten Rohstoffes sicherzustellen, haben wir gemeinsam mit unseren Landwirten bezahlungsrelevante Qualitätsbedingungen vereinbart. Die Einhaltung dieser Qualitätsbedingungen wird kontinuierlich anhand von Untersuchungen und Analysen durch unsere Betriebslabore sowie die zuständigen Milchkontrollvereine und Milchprüfinge überprüft und kontrolliert.

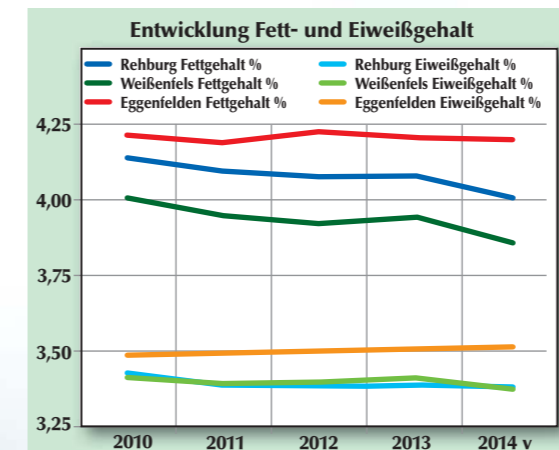
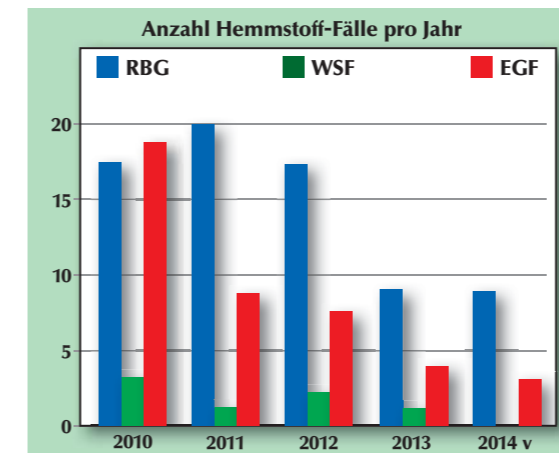
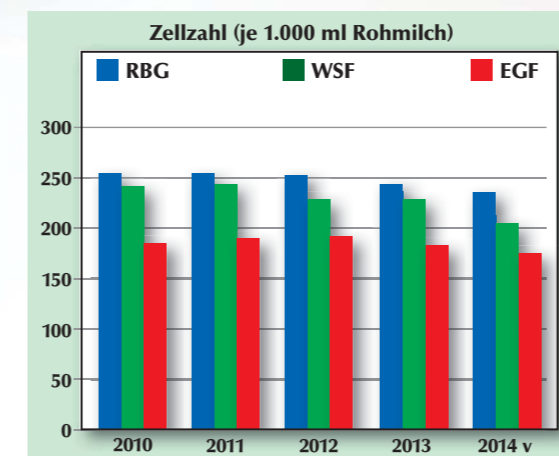
So wird der Gehalt der wichtigsten Inhaltsstoffe Fett und Eiweiß direkt über Zu- oder Abschläge honoriert. Eine Abweichung von der definierten Standardmilch (4,0 % Fett, 3,4 % Eiweiß; EGF: 4,2 % Fett, 3,4 % Eiweiß) wird mit 2,5 Cent je Fettprozentpunkt und 5 Cent je Eiweißprozentpunkt korrigiert.

Anhand der Keimgehalte von zwei Monaten wird die Anlieferungsmilch der Landwirte laufend in Güteklassen eingestuft. Bis zu 100.000 Keime je ml Rohmilch reicht die Güteklasse I. Bei darüber liegenden Keimgehalten erfolgt eine Einstufung in Güteklasse II, verbunden mit einem Abzug von 2 Cent je kg.

Der Gehalt somatischer Zellen ist einerseits ein Indikator für die Eutergesundheit der Kühe. Andererseits hat er auch einen Einfluss auf die Verarbeitungsqualität der Milch und ihre Sensorik. Überschreitet die Anlieferungsmilch im 3-Monatsmittel einen Wert von 400.000 Zellen je ml, erfolgt ein Abzug von 1 Cent je kg.



An den Standorten Eggenfelden und Weißenfels schaffen wir mit der Güteklasse S zusätzlich einen Anreiz für besonders gute Milchqualität, die zur besonders hohen Qualität unserer anspruchsvollen Produkte beiträgt. Um die Güteklasse S zu erreichen, darf der Keimgehalt im 2-Monatsmittel 50.000 und die Zellzahl im 3-Monatsmittel 300.000 nicht überschreiten. Für Milch der Güteklasse S gibt es einen Zuschlag von 0,5 Cent je kg.



Um sicherzustellen, dass nur Milch von gesunden Kühen verarbeitet wird, werden alle Sammeltouren auf Antibiotika-Rückstände, sog. „Hemmstoffe“ untersucht. Bei einem positiven Befund wird die Milch nicht angenommen, sondern auf Kosten des Verursachers entsorgt. Zusätzlich wird der Milchpreis des verursachenden Betriebes gemäß Milch-Güteordnung um 5 Cent je kg für den betreffenden Monat gekürzt.

Milch hat einen pH-Wert zwischen 6,60 und 6,85. Wird dieser Wert über- oder unterschritten, wird die Milch entsorgt.

Zur Vermeidung von Schadstoffen in der Milch wird ein regelmäßiges Monitoring durchgeführt. Dabei wird die Milch u.a. auf Aflatoxin, Pflanzenschutzmittelrückstände, Polychlorierte Biphenyle (PCB), Radioaktivität, Tierarzneimittel wie Aminoglykoside, Chloramphenikon, Makrolide und Tetracycline sowie Trichlormethan untersucht.

Darüber hinaus sind unsere Milcherzeuger verpflichtet, zugekaufte Futtermittel nur von Herstellern zu beziehen, die an einem anerkannten Qualitätssicherungsprogramm teilnehmen. Alternativ muss eine Unbedenklichkeitsbescheinigung des Vorlieferanten vorliegen.

QM Milch:

Unsere Milcherzeuger sichern die Qualität ihrer Milch, indem sie Haltung und Futter der Kühe laufend optimieren. Alle unsere Milcherzeuger sind nach dem Qualitätsmanagementsystem QM Milch zertifiziert. QM Milch wiederum ist über die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAKKS) akkreditiert. Mit Hilfe von QM Milch, Milchkontrollen und externen Beratungseinrichtungen werden unsere Milcherzeuger bei ihrer Qualitätssicherung laufend unterstützt und überwacht.

	Milcherzeuger		
	Rehbürg	Weißenfels	Eggenfelden
2010	876	74	604
2011	837	70	561
2012	800	67	528
2013	770	60	503
2014 HR	760	59	485

Nachhaltige Milcherzeugung

Die nachfolgenden Ausführungen basieren auf einer Nachhaltigkeitsstudie der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. (LVN) und des Thünen-Instituts für Betriebswirtschaft (TI), die auf Grundlage einer Befragung zum Status Quo niedersächsischer Milcherzeuger angefertigt wurde. Dabei stellen unsere Rehburger frischli-Milcherzeuger einen wesentlichen Anteil an den befragten Betrieben. Insofern sind die Ergebnisse für unsere Milcherzeuger in Niedersachsen repräsentativ.

Wir führen die Befragung am Standort Rehburg fort. Innerhalb eines Zeitraums von drei Jahren soll der Status für alle Lieferanten erfasst sein. Zukünftig sollen dann frischli-spezifische Daten ausgewertet werden. Im nächsten Nachhaltigkeitsbericht werden die Daten unserer Milcherzeuger zu sehen sein. In Eggenfelden ist im Juni 2014 mit der gleichen Erhebung begonnen worden. Weißenfels wird voraussichtlich 2015(16) folgen.

Milcherzeugung und Ökologie

Nachhaltige Landwirtschaft bzw. Milcherzeugung leistet ihren Beitrag, dass auch in der Zukunft Ressourcen für die Milcherzeugung, die Landwirtschaft, aber auch andere menschliche Bedürfnisse und Aktivitäten erhalten bleiben.

So trägt die Milcherzeugung als beste Wertschöpfungsmöglichkeit für hochwertiges Grünland in hohem Maße zur Erhaltung unserer Dauergrünlandflächen bei. Fast 90 % der Milchviehbetriebe in Niedersachsen haben einen Anteil von mehr als 20 % Dauergrünland an der gesamten landwirtschaftlich genutzten Fläche (LF).

Bedeutung von Dauergrünland	
Anteil Dauergrünland an der LF	Anteil der Betriebe (n= 728)
> 20 %	11 %
20 % – < 40 %	30 %
40 % – < 60 %	25 %
60 % – < 80 %	15 %
≤ 80 %	18 %

Quelle: TI 2011

Durch Vermeidung von Nährstoffauswaschung kann die Qualität unseres Grundwassers in gutem Zustand erhalten werden. Beim Nährstoffmanagement der Betriebe wird noch Verbesserungspotential gesehen. Bislang gelingt es 63 % der befragten Betriebe, im Mittel der letzten drei Jahre den Grenzwert für Stickstoffüberschuss nach Düngeverordnung von 60 kg N ha⁻¹ a⁻¹ einzuhalten. Hinsichtlich der Phosphorüberschüsse konnten 78 % den Grenzwert von 20 kg P ha⁻¹ a⁻¹ im Mittel der letzten sechs Jahre einhalten.

Stickstoff- und Phosphorbilanzen

Stickstoffbilanz	Letztes Jahr (n = 547)	Ø der letzten 3 Jahre (n = 515)
	Anteil der Betriebe	
< 0 kg/ha	17 %	14 %
0–60 kg/ha	41 %	49 %
> 60 kg/ha	42 %	37 %
Median	47 %	45 %

Phosphorbilanz	Letztes Jahr (n = 491)	Ø der letzten 6 Jahre (n = 457)
	Anteil der Betriebe	
< 0 kg/ha	42 %	37 %
0–20 kg/ha	31 %	41 %
> 20 kg/ha	28 %	22 %
Median	5 %	7 %

Quelle: TI 2014

Auch durch die Vermeidung des Eintrags von Sickersäften aus Futtersilagen in das Grundwasser kann die Wasserqualität bewahrt werden. Dichte Bodenplatten mit Auffangsystemen für Sickersäfte sind bisher nicht vorgeschrieben und aufgrund der Silagequalitäten auch nicht immer und überall notwendig. Sie können aber einen Beitrag zum Schutz des Wassers leisten. Bereits heute lagern 84 % der befragten Betriebe ihre Silagen ganz oder teilweise auf dichten Bodenplatten. Und 58 % der Betriebe verfügen dabei ganz oder teilweise über Auffangsysteme für Sickersäfte.

Betriebliche Praxis der befragten Milchviehbetriebe bei der Lagerung von silierten Grundfuttermitteln

	ja	teilweise	nein	n
	Anteil der Betriebe			
Lagerung auf dichter Bodenplatte	53 %	31 %	16 %	735
Auffangsystem für Sickersäfte	35 %	23 %	42 %	708

Quelle: TI 2014

Milcherzeugung und Tierwohl

Bei der Messung von Tierwohl werden die vom Farm Animal Welfare Advisory Committee definierten fünf Freiheiten

- Freiheit von Hunger und Durst und Fehlernährung
- Freiheit von ungeeigneter Unterbringung
- Freiheit von Schmerzen, Krankheit und Verletzungen
- Freiheit von Angst und vermeidbarer Belastung
- Freiheit zur Ausübung artgemäßen Verhaltens bzw. die darauf basierenden Aspekte
- Gute Fütterung (Freiheit von Hunger und Durst)
- Gute Haltung (Thermischer Komfort, Liegekomfort, Bewegungsfreiheit)
- Gute Gesundheit (keine schmerzhaften Maßnahmen am Tier, keine Krankheiten, keine Verletzungen)
- Normales Verhalten (gute Mensch-Tier-Beziehung, Ausübung anderer Verhaltensweisen, Ausüben von Sozialverhalten)
- Verhaltensweisen (Ausüben von Sozialverhalten) herangezogen.

Hinsichtlich der Haltungsform gaben die befragten niedersächsischen Betriebsleiter an, dass 91 % der laktierenden Kühe in Boxenlaufställen, 6 % in Anbindehaltung, 1 % in Tretmistställen und 2 % in sonstigen Haltungsverfahren gehalten werden. Mit jedem Jahr geht die Zahl der Anbindeställe in der Milcherzeugung zurück – neue Anbindeställe werden nicht mehr gebaut.

Ein Großteil der Betriebe verfügt über sogenannte „Special Needs“-Bereiche (z.B. gesonderte Abkalbbuchten oder Krankenställe) für die Tiere, die vorübergehend besondere Aufmerksamkeit benötigen.

Darüber hinaus schaffen viele Betriebe einen besonderen Kuhkomfort durch Verbesserung des Stallklimas in Form von Curtains (Vorhänge zum Öffnen und Schließen der Stallaußenwände), Ventilatoren, Nebelanlagen bzw. Kuhduschen oder Kuhbürsten.

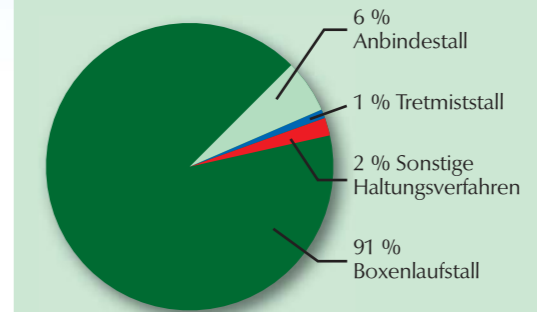
Betriebe mit „Special Needs“-Bereichen (Abkalbe- oder Krankenbereiche)

	Anteil der Betriebe insges. (n = 745)	Anteil der Betriebe mit Boxenlaufstall (n = 580)
Mit gesonderten Abkalbbereichen	90 %	97 %
Mit gesonderten Krankenbuchten	78 %	81 %

Quelle: TI 2014

98 (Weide) bzw. 99 % (Stall) der Kühe haben stets Zugang zu frischem Wasser. Nur wenigen Kühen kann der Zugang zu frischem Wasser nur zeitweise eingerichtet werden.

Anteil der laktierenden Milchkühe in den verschiedenen Haltungssystemen der befragten Betriebe



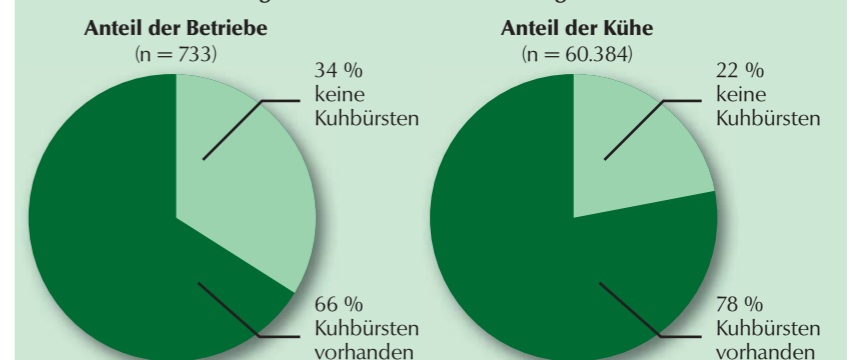
Quelle: TI 2014

Verbreitung von technischen Hilfsmitteln zur Verbesserung der Stallluft bzw. des Stallklimas in den befragten Betrieben

Hilfsmittel	n	Anteil der Betriebe
Hilfsmittel zur Verbesserung der Luft (insgesamt)	489	65 %
Curtains	397	53 %
Ventilatoren	239	32 %
Nebelanlagen/Kuhduschen	71	9 %

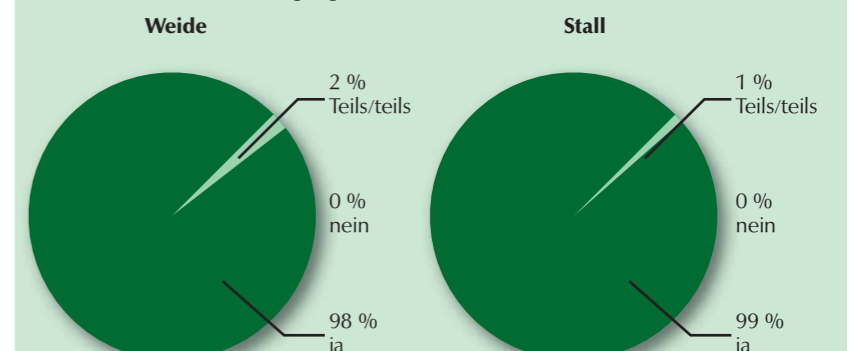
Quelle: TI 2014

Verbreitung von Kuhbürsten in den befragten Betrieben



Quelle: TI 2014

Anteil Milchkühe mit Zugang zu frischem Wasser auf der Weide bzw. im Stall



Quelle: TI 2014

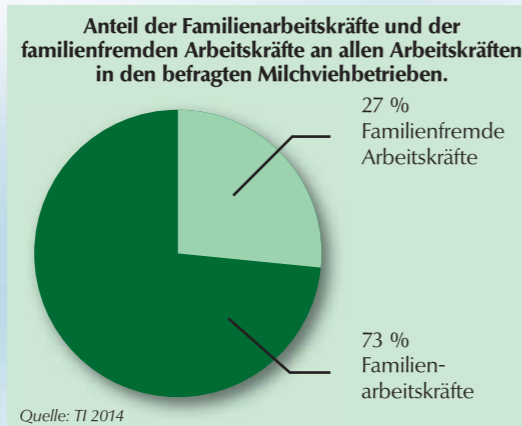
Nachhaltige Milcherzeugung



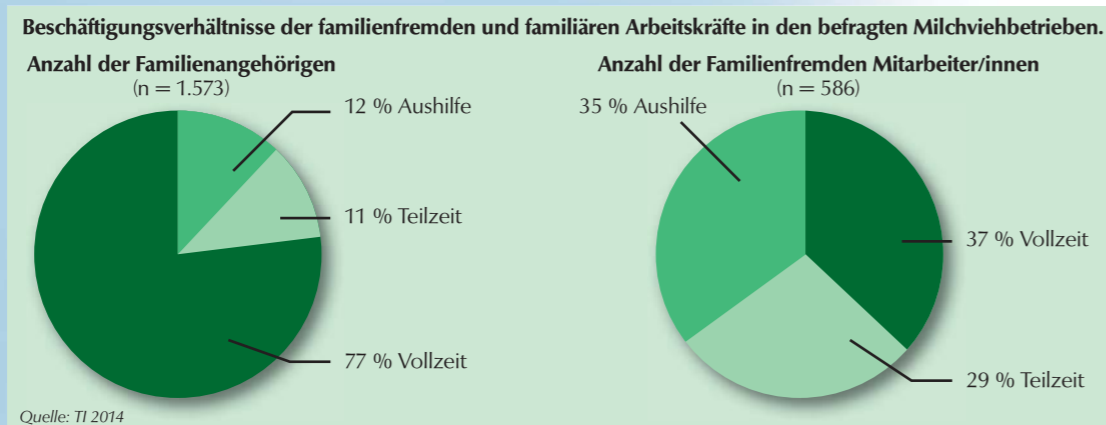
Milcherzeugung vor sozialem Hintergrund

Bei der Betrachtung der sozialen Aspekte in der Milcherzeugung geht es betriebsintern um die Bereiche Arbeit und Beschäftigung sowie betriebsextern um gesellschaftliches Engagement und die Einbindung eines Unternehmens in das soziale Umfeld.

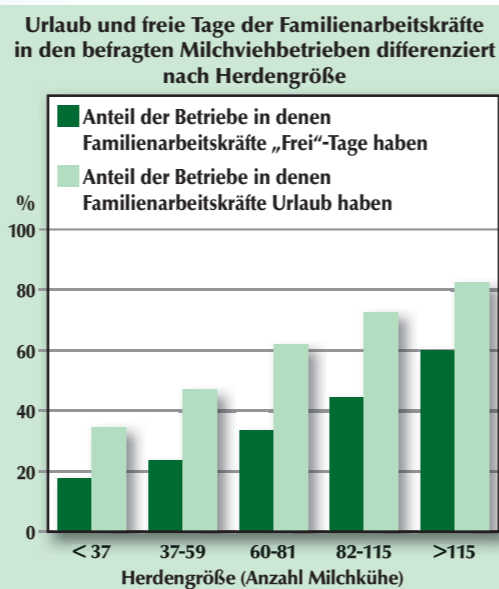
Etwa drei Viertel der Arbeitskräfte in der niedersächsischen Milcherzeugung sind Familienarbeitskräfte. Das übrige Viertel besteht aus familienfremden Angestellten.



Nach Auskunft der befragten Betriebsleiter arbeiten etwa drei Viertel der familienangehörigen Arbeitskräfte in Vollzeit und je 11 bzw. 12 % in Teilzeit oder als Aushilfe. Bei den familienfremden Mitarbeitern teilen sich die Bereiche Vollzeit, Teilzeit und Aushilfe etwa zu Dritteln auf.

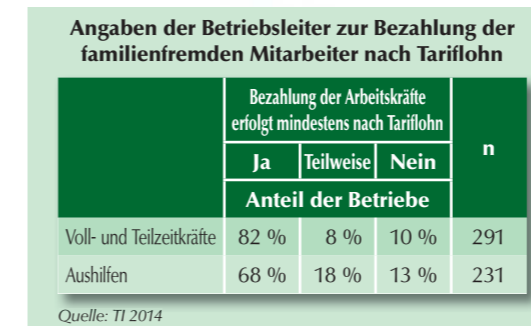
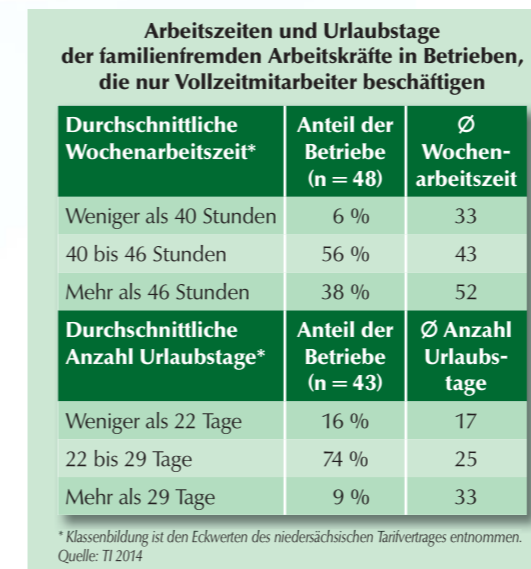


Da Milchkühe rund ums Jahr gefüttert und gemolken werden müssen, ist es traditionell nicht selbstverständlich, dass Familienarbeitskräfte auf Milchviehbetrieben regelmäßige freie Tage oder Urlaub haben. Die befragten Betriebsleiter gaben an, dass Familienarbeitskräfte in 37 % der Betriebe freie Tage haben und in 60 % der Betriebe zwischen 2 und 30 Tagen Urlaub (Ø 11 Tage) machen. Dabei steigt der Umfang der Betriebe mit freien Tagen und Urlaub mit zunehmender Herdengröße an.



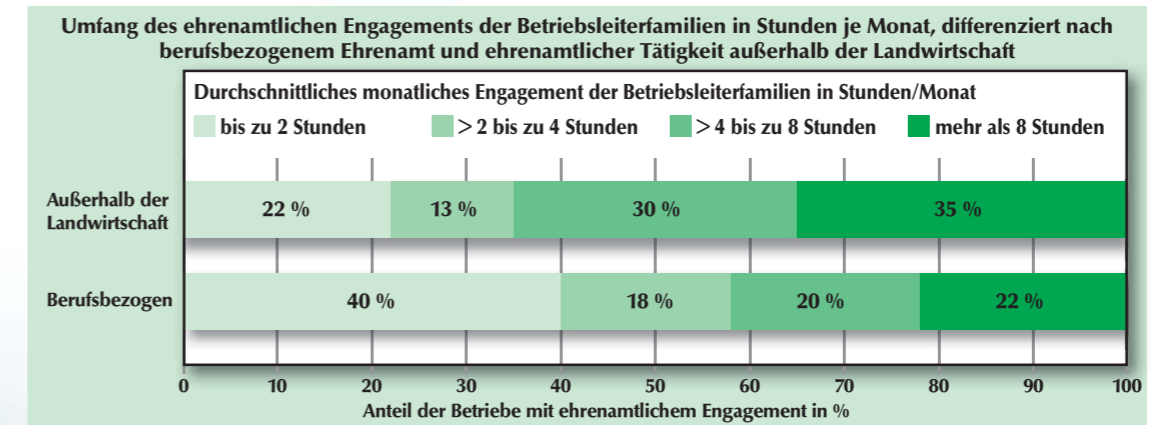
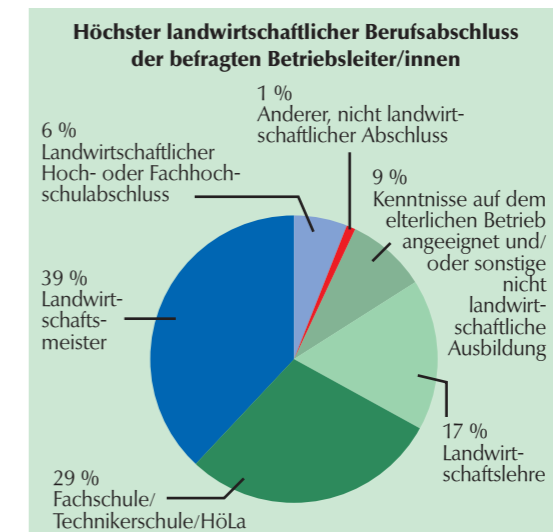
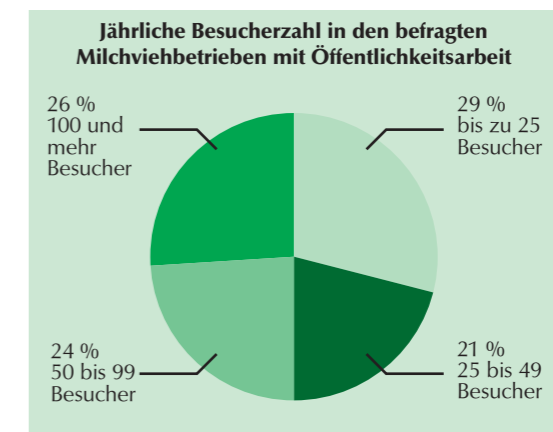
Nach Angaben der befragten Betriebsleiter arbeiten diese selbst durchschnittlich 63 Stunden in der Woche, die übrigen Familienarbeitskräfte durchschnittlich 40 Stunden pro Woche. Die familienfremden Arbeitskräfte in Betrieben mit ausschließlich Vollzeitmitarbeitern arbeiten zwischen 33 und 52 Stunden in der Woche und bekommen zwischen 17 und 33 Tagen Urlaub. Die Entlohnung der familienfremden Arbeitskräfte erfolgt überwiegend nach Tarif.

Die Ausbildung der befragten Betriebsleiter reicht von auf dem elterlichen Betrieb angeeigneten Kenntnissen bis hin zum landwirtschaftlichen (Fach-) Hochschulabschluss.



Die Familien der befragten Betriebsleiter engagieren sich im Durchschnitt etwa 100 Stunden jährlich in landwirtschaftlichen und nicht landwirtschaftlichen Ehrenämtern.

Knapp ein Drittel der befragten Betriebe kümmert sich in Form von Hoffesten, Tagen der offenen Tür oder Hofführungen um Öffentlichkeitsarbeit und führt Besucher an die moderne Landwirtschaft heran.



Nachhaltige Milcherzeugung

Ökonomische Milcherzeugung

Neben ökologischen, sozialen und tierethischen Aspekten muss auch die Wirtschaftlichkeit der Milchproduktion betrachtet werden. Aus Rücksicht auf die Privatsphäre der Milcherzeuger wurden bei der Befragung in Niedersachsen im Wesentlichen indirekte ökonomische Indikatoren betrachtet.

Jeweils gut zwei Drittel der befragten Betriebsleiter haben in den letzten fünf Jahren entweder in eine Modernisierung oder eine Erweiterung ihres Betriebes investiert.

Durchführung von Investitionen in den befragten Milchviehbetrieben

Anteil befragter Betriebe, die ihren Betrieb in den letzten 5 Jahren		
	modernisiert haben (n = 729)	erweitert haben (n = 702)
Ja	71 %	67 %
Nein	29 %	33 %

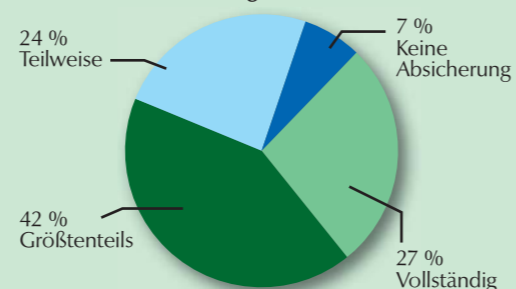
Quelle: TI 2014

Ebenfalls gut zwei Drittel der Betriebsleiter haben ihre Familie größtenteils oder vollständig für den Fall einer längeren Krankheit, Berufsunfähigkeit oder Tod finanziell abgesichert.

Mit der wirtschaftlichen Situation ihres Betriebes sind drei Viertel der befragten Betriebsleiter zufrieden oder sogar sehr zufrieden.

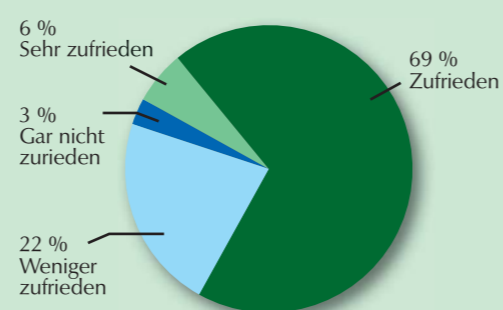
Die Hälfte der befragten Betriebsleiter geht sicher davon aus, dass in ihrem Betrieb in zehn Jahren noch Milch produziert wird. Ein weiteres Viertel sieht zumindest die Möglichkeit, dass vielleicht noch Milch in dem Betrieb produziert werden wird.

Absicherung der Familie bzw. des Betriebes bei längerer Krankheit, Berufsunfähigkeit oder im Todesfall in den befragten Milchviehbetrieben



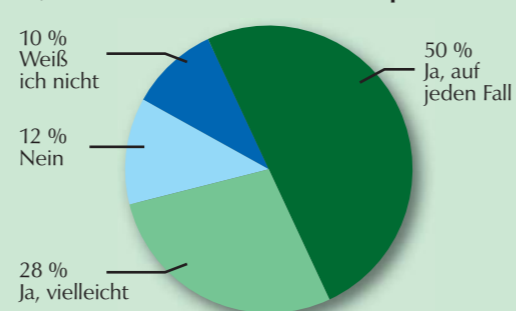
Quelle: TI 2014

Zufriedenheit der befragten Betriebsleiter mit der wirtschaftlichen Situation ihres Betriebes



Quelle: TI 2014

Einschätzung der befragten Betriebsleiter, ob sie in 10 Jahren noch Milch in ihrem Betrieb produzieren



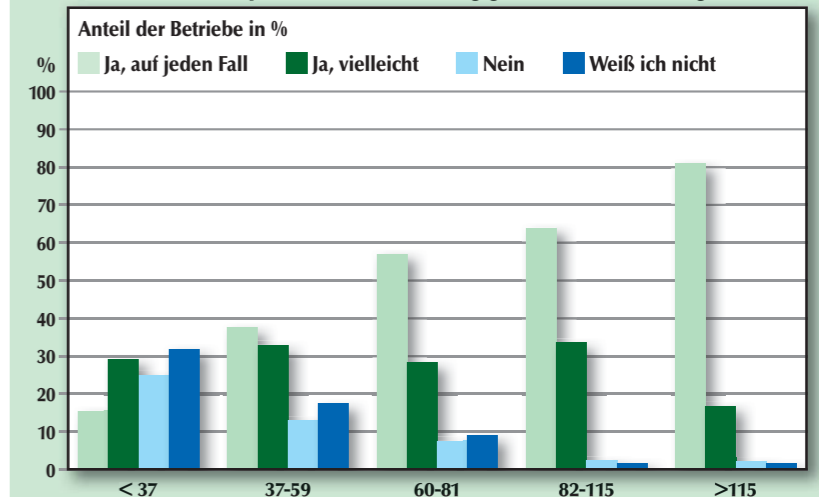
Quelle: TI 2014

Mit zunehmender Herdengröße steigt auch der Anteil der Betriebsleiter, die sicher von der Fortsetzung der Milchproduktion in zehn Jahren ausgehen. So steigt ihr Anteil von etwa 15 % bei Herden mit weniger als 37 Milchkühen auf über 80 % bei Herden mit mehr als 115 Milchkühen.

Die Befragung der niedersächsischen Milcherzeuger zeigt auf, dass sie in vielen Bereichen vorbildlich, auch im Sinne der Nachhaltigkeit, wirtschaften. Andererseits werden aber auch durchaus Bereiche aufgezeigt, in denen sie sich noch verbessern können. Nachhaltigkeit bzw. nachhaltiges Wirtschaften ist ein fortlaufender Prozess der Verbesserung. Ob Milchviehbetriebe sich nachhaltig entwickeln und dauerhaft nachhaltig wirtschaften, können sie dadurch zeigen, dass sie eben in den Bereichen, in denen Verbesserungspotential aufgezeigt wird, im weiteren Verlauf Fortschritte erzielen.

Aus diesem Grund soll die Befragung von Betriebsleitern insbesondere bei frischli-Milcherzeugern an allen Standorten fortgesetzt werden. Parallel soll auch eine spezifische Auswertung für die Daten der frischli-Milcherzeuger erfolgen.

Einschätzung der befragten Betriebsleiter, ob sie in 10 Jahren noch Milch in ihrem Betrieb produzieren, in Abhängigkeit von der Herdengröße

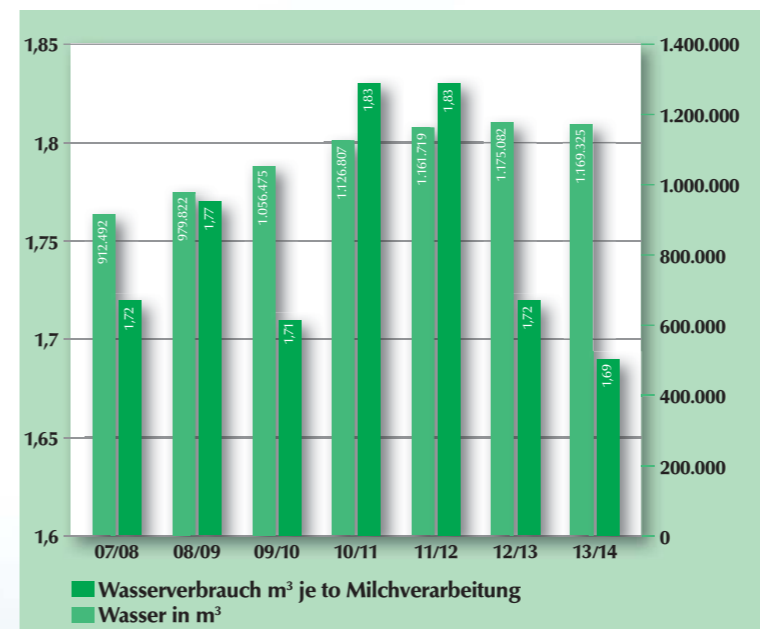
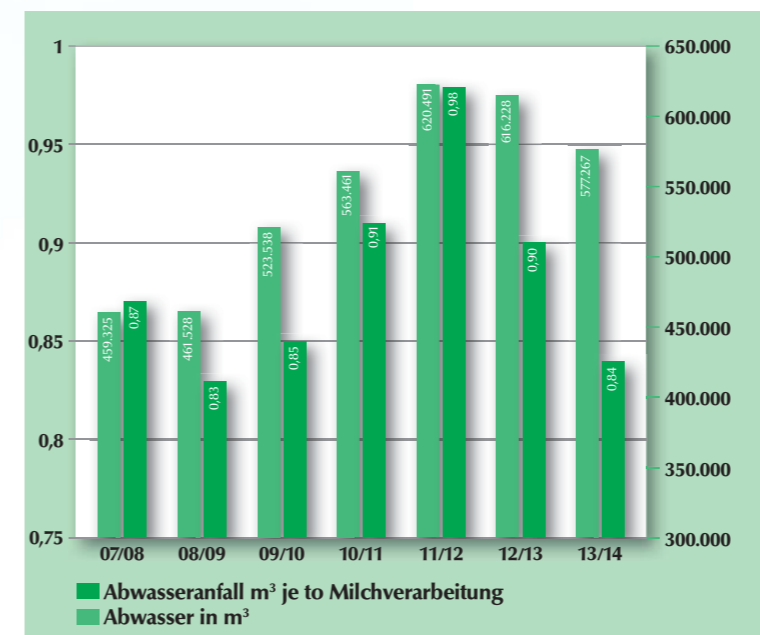
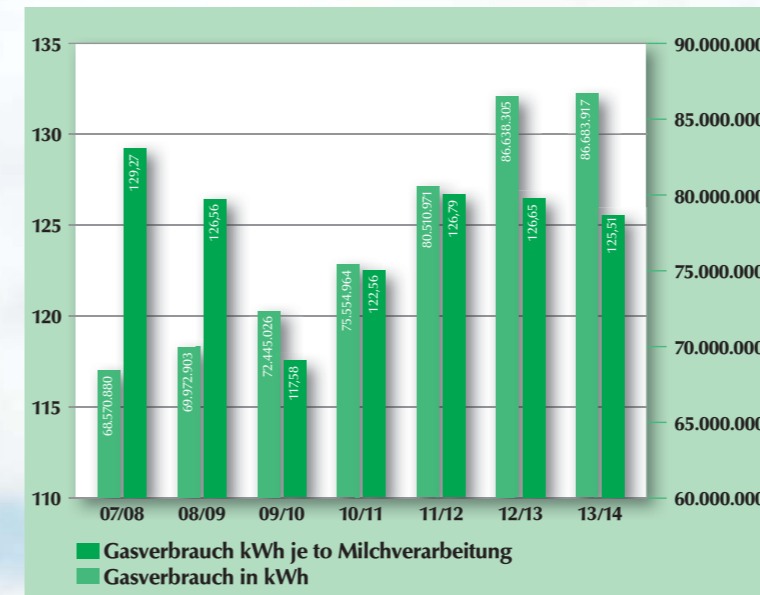
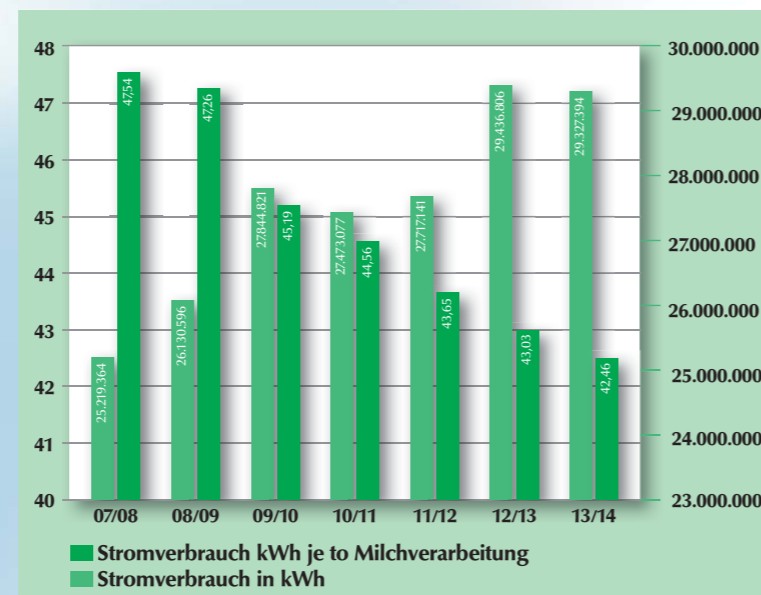


Nachhaltigkeitsprogramm 2014/2015 – Nachhaltige Milcherzeugung		
Aktionsfeld	Maßnahme	Ziel
Nachhaltige Milcherzeugung	Einführung eines Systems zur Erhebung des Nachhaltigkeitsstatus aller Milchlieferanten	Erfassung des Nachhaltigkeitsstatus bei > 90 % der Lieferbetriebe
	Durchführung von jährlichen Informationsveranstaltungen mit den Landwirten zu den Themenfeldern Markt, Qualität, Nachhaltigkeit	Verbesserung des Informationsaustausches mit den Landwirten
	Aufnahme von Lieferanten in den Sedex-Ethik-Standard Entwicklung von Service-Angeboten zur Unterstützung der Milchlieferanten (z.B. risikoabsichernde Maßnahmen)	Reduzierung von (Markt-)Risiken für die Milcherzeuger

Umweltschutz

Ressourcenschonende Produktion

- Im Rahmen unseres zertifizierten Energie- und Umweltmanagements erstellen wir jährlich Umweltprogramme für alle drei Werke. Diese enthält eine Übersicht über alle wesentlichen Jahresziele und Aktivitäten zur Einsparung natürlicher Ressourcen. Das Umweltprogramm 2014/15 enthält insgesamt etwa 90 Einzelmaßnahmen, die im Laufe des Geschäftsjahres bearbeitet und umgesetzt werden sollen.
- Wir überprüfen jährlich im Rahmen von internen Audits (Compliance-Audits) die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften.
- Wir engagieren uns in führender Funktion in Branchenverbänden bei der Erarbeitung von Umwelt- und Nachhaltigkeitsstandards für die Milch- und Molkereiwirtschaft.
- Wir kooperieren mit öffentlichen Behörden bei der Erarbeitung von Branchenstandards im Hinblick auf die „best-verfügbare“ Technik im Hinblick auf Energie- und Ressourcenverbräuche.



Kommentierung:

Aufgrund der deutlichen Ausweitung der Verarbeitungsmengen in den vergangenen Jahren hat sich der absolute Energie- und Wasserverbrauch des Unternehmens in den letzten Jahren kontinuierlich erhöht.

Der Nutzungsgrad der Ressourcen hat sich in dieser Zeit aber verbessert, was insbesondere am Stromverbrauch je to verarbeiteter Milch deutlich wird. Durch die Einrichtung zahlreicher Messstellen konnten Verluste besser erkannt und abgestellt werden.

Nachdem sich der Gasverbrauch je to Milchverarbeitung von 09/10 bis 11/12 aufgrund der Inbetriebnahme der Walzentrocknungsabteilung im Werk Eggenfelden deutlich erhöht hat, konnten seitdem kontinuierlich Rationalisierungserfolge erreicht werden.

Auch der spezifische Wasserverbrauch sowie der Abwasseranfall konnten in den letzten drei Jahren deutlich optimiert werden. Als konkrete Maßnahmen sind hier insbesondere die Optimierung der CIP Reinigungen in Weißenfels und Rehburg sowie die Prozessoptimierung im Bereich der Rohmilchverarbeitung Rehburg zu nennen.

Umweltschutz



Abfallentsorgung

Übersicht über die Entwicklung der Abfallmengen der drei Standorte

		Geschäftsjahr 2011/2012		Geschäftsjahr 2012/2013		Geschäftsjahr 2013/2014	
Rehburg	nicht gefährliche Abfälle	603 t	0,12 %	653 t	0,12 %	643 t	0,11 %
	gefährliche Abfälle	6 t	0,001 %	5 t	0,001 %	5 t	0,001 %
	Abfälle aus Milchverarbeitung	5.304 t	1,0 %	4.905 t	1,0 %	9.117 t	1,6 %
	Milchverarbeitung	508.680 t		524.297 t		560.434 t	
Weißenfels	nicht gefährliche Abfälle	246 t	0,14 %	308 t	0,16 %	259 t	0,14 %
	gefährliche Abfälle	22 t	0,012 %	4 t	0,002 %	26 t	0,013 %
	Abfälle aus Milchverarbeitung	113 t	0,1 %	106 t	0,1 %	190 t	0,1 %
	Milchverarbeitung	178.488 t		189.457 t		190.669 t	
Eggenfelden	nicht gefährliche Abfälle	573 t	0,53 %	742 t	0,69 %	665 t	0,63 %
	gefährliche Abfälle	9 t	0,009 %	12 t	0,011 %	2 t	0,002 %
	Abfälle aus Milchverarbeitung	88 t	0,1 %	111 t	0,1 %	164 t	0,2 %
	Milchverarbeitung	108.537 t		106.865 t		105.683 t	
Gesamt	nicht gefährliche Abfälle	1.421 t	0,18 %	1.703 t	0,21 %	1.567 t	0,18 %
	gefährliche Abfälle	37 t	0,005 %	21 t	0,003 %	33 t	0,004 %
	Abfälle aus Milchverarbeitung	5.504 t	0,7 %	5.122 t	0,6 %	9.471 t	1,1 %
	Milchverarbeitung	795.706 t		820.619 t		856.786 t	

Die Abfallquote konnte weiterhin auf dem niedrigen Niveau der Vorjahre gehalten werden

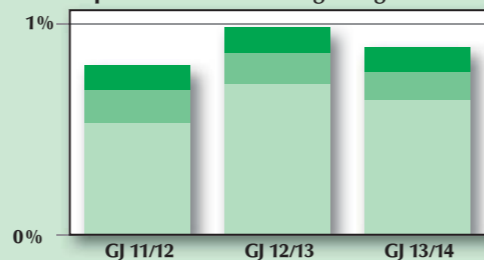
Im Geschäftsjahr 2012/13 wurden in Eggenfelden etwas mehr ungefährliche Abfälle erzeugt. Dies ist auf eine gestiegene Kondensmilch-Portionsbecher-Produktion zurückzuführen (Stanzreste für die Portionsbecher).

Eine deutliche Auffälligkeit ist die annähernde Verdoppelung des „Abfalls“ aus der Milchverarbeitung, also Milchbestandteile, die nicht zur Weiterverarbeitung geeignet sind:

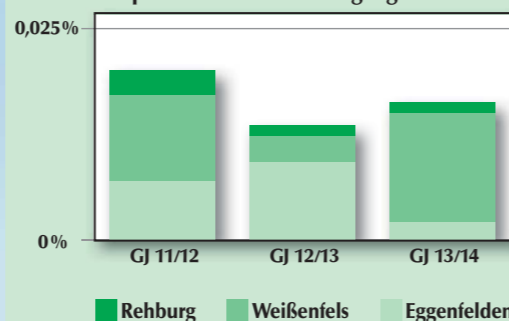
Seit 2013 müssen Milchbestandteile, die beim Zentrifugieren der Rohmilch anfallen, erhitzt werden, um darin evtl. vorhandene Keime abzutöten. Zuvor durften diese Reste zusammen mit dem Schmutzwasser entsorgt werden.

Da diese Mengen nun von einem externen Dienstleister erhitzt und anschließend in einer Biogasan-

Abfälle pro t Milchverarbeitung – ungefährlich



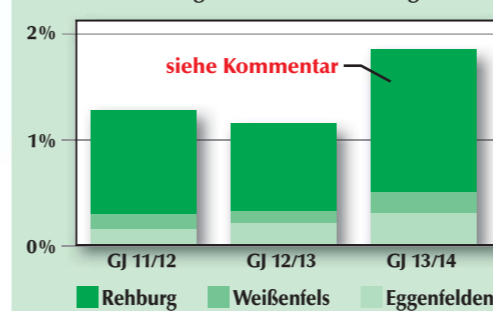
Abfälle pro t Milchverarbeitung – gefährlich



lage verwertet werden, müssen diese bilanzseitig dem Abfall zugeschlagen werden. Unterm Strich haben sich die zu entsorgenden Mengen also nicht verändert, es wurde nur eine Teilfraktion vom Abwasser in den Abfall verschoben.

Leichte Mengenschwankungen bei den gefährlichen Abfallmengen sind auf die Entsorgung von Schlämmen/Sand aus Öl- und Wasserabscheidern zurückzuführen, die nicht jährlich, sondern nach Bedarf entleert werden. Absolut fallen hier Jahrestonnagen im einstelligen bis niedrigen zweistelligen Bereich an.

Milchreste aus Milchverarbeitung anteilig an Milchverarbeitung



Rückblick und Ausblick

Die Abfallsortierung konnte insgesamt spürbar vereinfacht werden. Es wurden Papier und Pappe sowie Tetrapapier- und Repasackabfälle zu je einer Fraktion zusammengefasst.

Es soll weiterhin an einer noch sortenreineren Abfallsortierung gearbeitet werden, um die Wiederverwertungsmöglichkeiten zu verbessern, dies wird u.a. durch regelmäßige Schulung der Mitarbeiter unterstützt.

Investitionen in den Umweltschutz

Das Zusammenspiel der beiden Nachhaltigkeitsperspektiven „Ökonomie“ und „Ökologie“ zeigt sich besonders deutlich bei Investitionen in moderne ressourcensparende und damit effizient und wirtschaftlich produzierende Anlagen.

In den vergangenen Jahren wurde in großem Umfang in die Erweiterung und Rationalisierung aller drei Standorte investiert. Allein gut vier Mio. Euro wurde in Maßnahmen zum Schutz der Umwelt investiert. Hierbei ging es vorrangig um Maßnahmen zur Einsparung von Energie und Wasser.

Hier eine Übersicht der wichtigsten Projekte der letzten drei Jahre:

Folgende Investitionsmaßnahmen zur Einsparung von Ressourcen wurden in den vergangenen Jahren umgesetzt:

Investitionen in den Umweltschutz 2012 – 2014	in Tsd EUR
Energieoptimierung Rohmilchvorbehandlung (Rehburg)	670
Energieoptimierte UHT-Erhitzung (Rehburg)	750
Erneuerung und Energieoptimierung der Kälteerzeugung (Rehburg, Eggenfelden)	520
Erneuerung und Energieoptimierung der Druckluft-erzeugung (Rehburg, Eggenfelden)	400
Erweiterung Abwasservorbehandlung (Rehburg, Weißenfels)	1.250
Kühlwasserrückführung UHT-Prozesstechnik (Rehburg)	50
Wassersparendes Reinigungssystem für Rohrleitungen und Prozesstechnik (Weißenfels)	120
Rohstoffoptimiertes Herstellungsverfahren für Speisequark (Weißenfels)	350
Energieoptimierte Klima- und Lüftungstechnik (Weißenfels, Eggenfelden)	120
Erweiterung Energiedatenerfassung (Eggenfelden)	50
Summe	4.280

Nachhaltigkeitsprogramm 2014/2015 – Ressourcenschonende Produktion

Aktionsfeld	Maßnahme	Ziel
Ressourcenschonende Produktion	Installation von Kraft-Wärme-Kopplungs-Anlagen an den Standorten Rehburg und Eggenfelden	Erhöhung der Energie-Effizienz; Reduzierung der Energiekosten
	Optimierung Druckluftherzeugung Rehburg	Stromeinsparung von ca. 600.000 kWh/a
	Optimierung Druckluftherzeugung Eggenfelden	Stromeinsparung von ca. 530.000 kWh/a
	Erhöhung der Hochkonzentrat-Trockenmasse in der Milchpulverproduktion Rehburg/Eggenfelden	Gaseinsparung von ca. 300.000 kWh/a
	Brennerluftvorwärmung + CO ₂ /O ₂ -Regelung Dampfkessel 2 Rehburg	Gaseinsparung von ca. 2.800.000 kWh/a
	Regelung/Rückführung von Homogenisator-Kühlwasser Rehburg	Wassereinsparung (max. 30.000 m ³ /a)
	Optimierung Rohmilchbehandlung für Walzenpulver Eggenfelden	Dampf-/Eiswassereinsparung (ca. 80 tsd EUR/a)
	Erfassungstourenoptimierung Eggenfelden	Quantifizierung noch offen
	Externe Analyse zur Optimierung des Wasserverbrauchs Eggenfelden	Quantifizierung noch offen
	Reduzierung des Dieselverbrauchs der Auslieferungsfahrzeuge Weißenfels	Reduzierung um min. 1,5 l/100 km = ca. 10.000 l/a
	Implementierung einer Energiedatenerfassung im Werk Weißenfels	Ermittlung der relevanten Verbrauchswerte; Identifikation von Einsparungspotentialen

Unsere Mitarbeiter

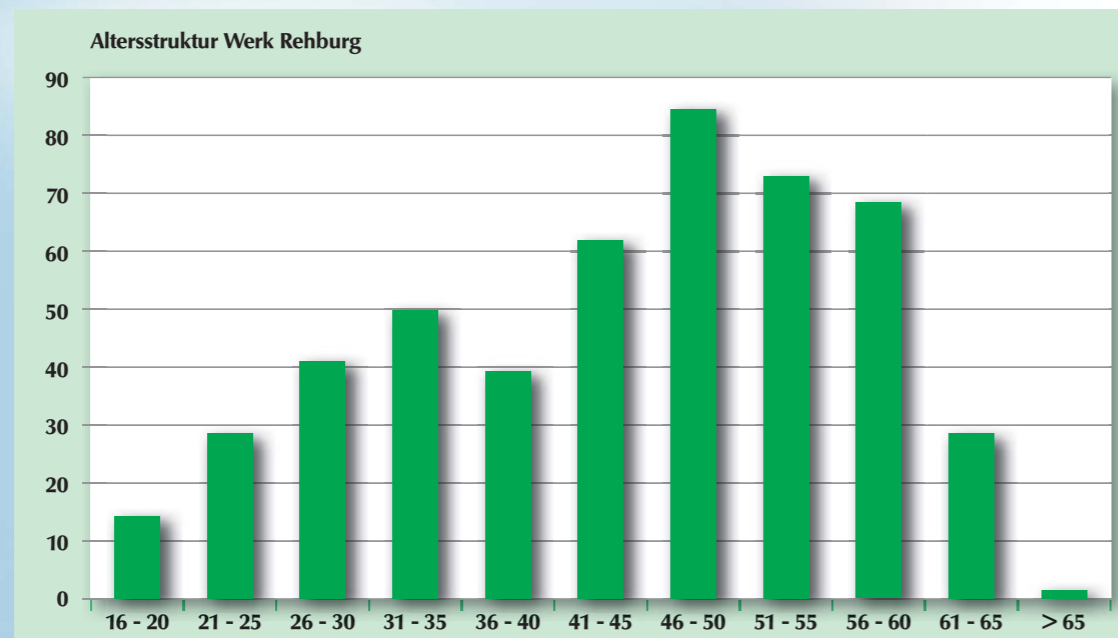
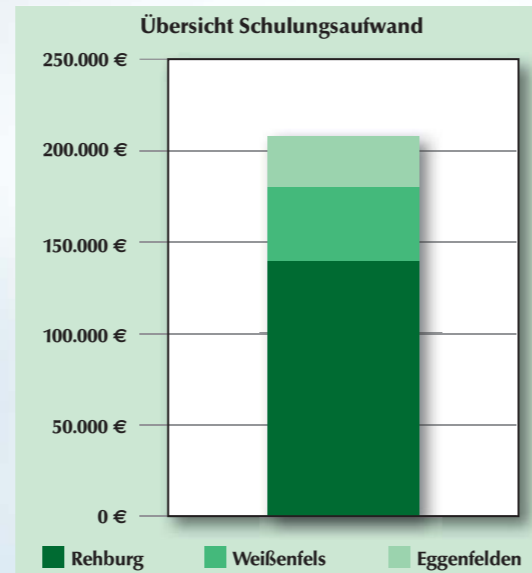
Führungsverantwortung

Fachliche Qualifikation

Als Arbeitgeber übernehmen die frischli Milchwerke die Verantwortung für über 650 Mitarbeiter.

In unserem Familienunternehmen haben die langfristige Einbindung und die kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Mitarbeiter, sowohl auf fachlicher als auch auf persönlicher Ebene, einen hohen Stellenwert.

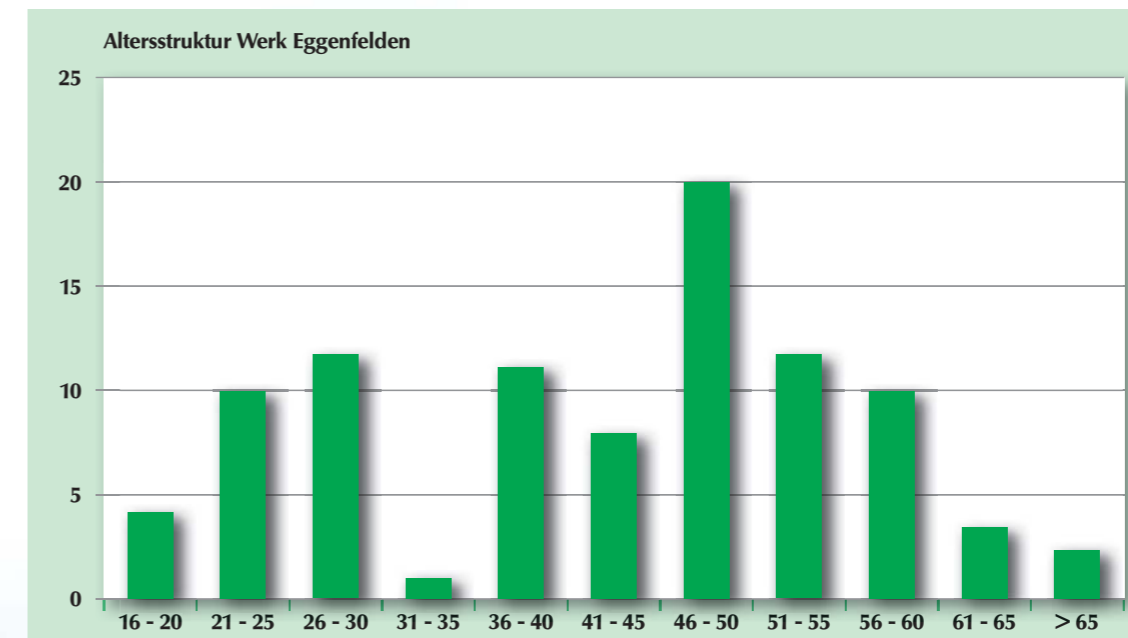
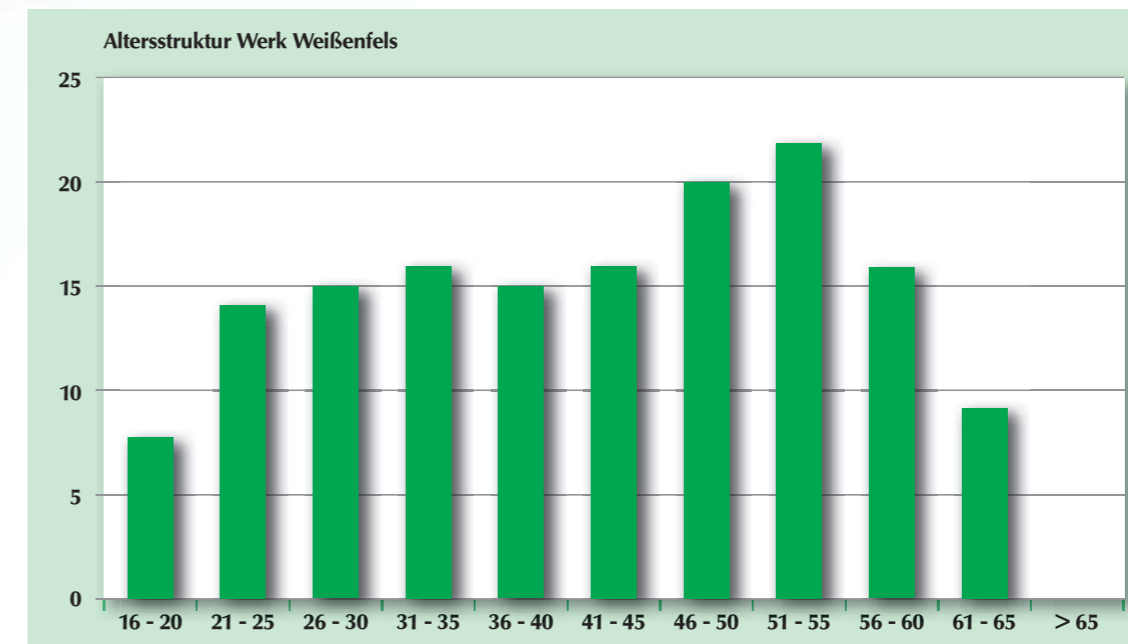
Im Rahmen von Mitarbeitergesprächen ermitteln wir regelmäßig den Schulungs- und Weiterbildungsbedarf, um unsere Mitarbeitern mit dem fachlichen Wissen auszustatten, das erforderlich ist, die stetig wachsenden Anforderungen zu erfüllen.



Motivierte Mitarbeiter

Innovationskraft und Effizienz der Mitarbeiter ist nicht allein eine Frage des fachlichen Wissens, sondern gleichrangig auch eine Frage der Motivation. Aus diesem Grund pflegen wir eine Unternehmenskultur, die sich durch einen partnerschaftlichen Arbeits- und Führungsstil, gepaart mit sozialer Verantwortung, auszeichnet.

Wir wollen, dass unsere Mitarbeiter motiviert werden, selbstständig zu handeln und unternehmerisch zu denken. Dass sich unsere Mitarbeiter in unserem Unternehmen wohl fühlen, erkennen wir an ihrer langjährigen Betriebszugehörigkeit.



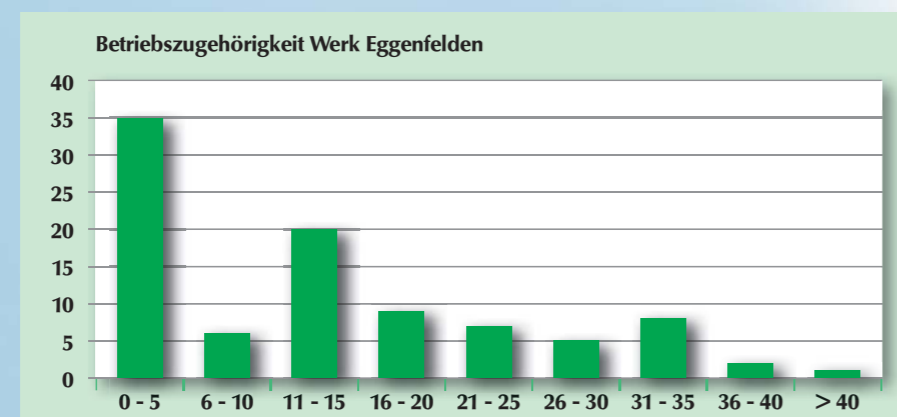
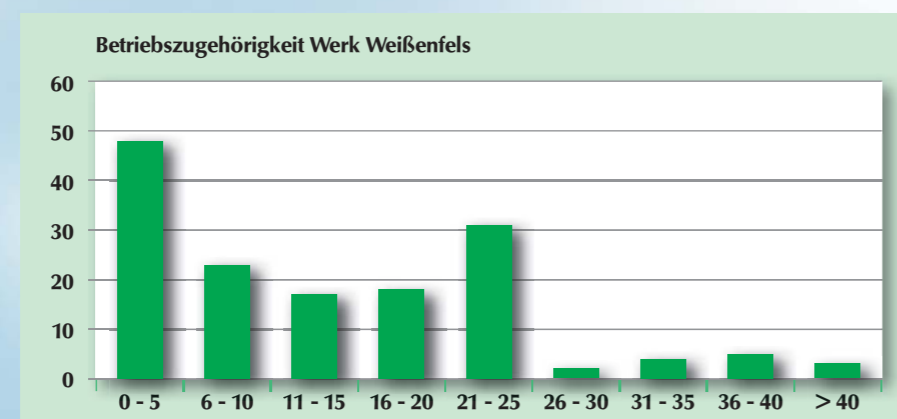
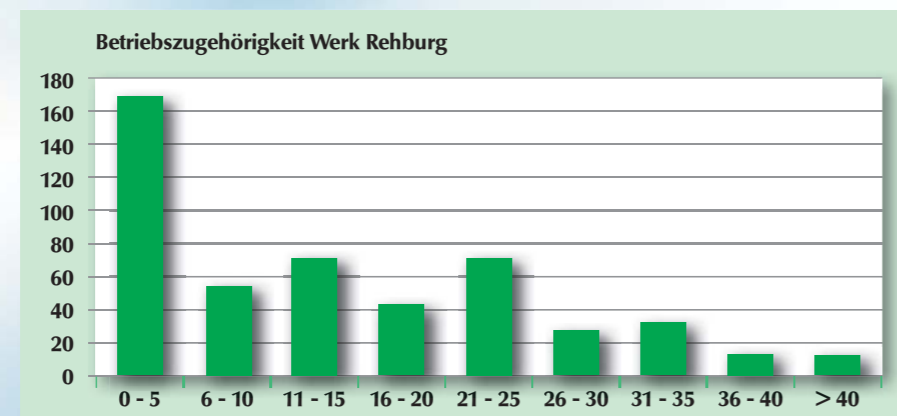
Unsere Mitarbeiter

Personalentwicklung

Durch ein ausgewogenes Verhältnis von älteren und jüngeren Mitarbeitern wollen wir die gesunde Kombination von Erfahrung mit Spontanität und Begeisterungsfähigkeit ausschöpfen. Durch recht-

zeitige Delegation von Verantwortung vermeiden wir, dass beim Ausscheiden unserer älteren Mitarbeiter aus dem Unternehmen deren reichhaltiger Erfahrungsschatz verloren geht.

Wir sehen daher im Rahmen der Personalentwicklung eine wichtige Führungsaufgabe darin, rechtzeitige personelle Entscheidungen zu treffen, um gemeinsam im Team die Zukunft des Unternehmens zu gestalten.



Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Organisatorische Maßnahmen

Zur Vermeidung von Unfällen und zur Gesundheitserhaltung der Mitarbeiter legen wir großen Wert auf Prävention. Um dieses nachhaltig zu organisieren, verfügt das Unternehmen an jedem Standort über eine Sicherheitsfachkraft, die eine umfangreiche Ausbildung in allen Aspekten von Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz erhalten hat.

Die Sicherheitsfachkräfte werden durch Sicherheitsbeauftragte und Ersthelfer in der gesetzlich vorgeschriebenen Anzahl unterstützt. Für arbeitsmedizinische Beläge steht uns an allen Standorten eine betriebsärztliche Betreuung zur Verfügung, die gemäß §3 ASiG die dort vorgeschriebenen Verantwortlichkeiten wahrnimmt.

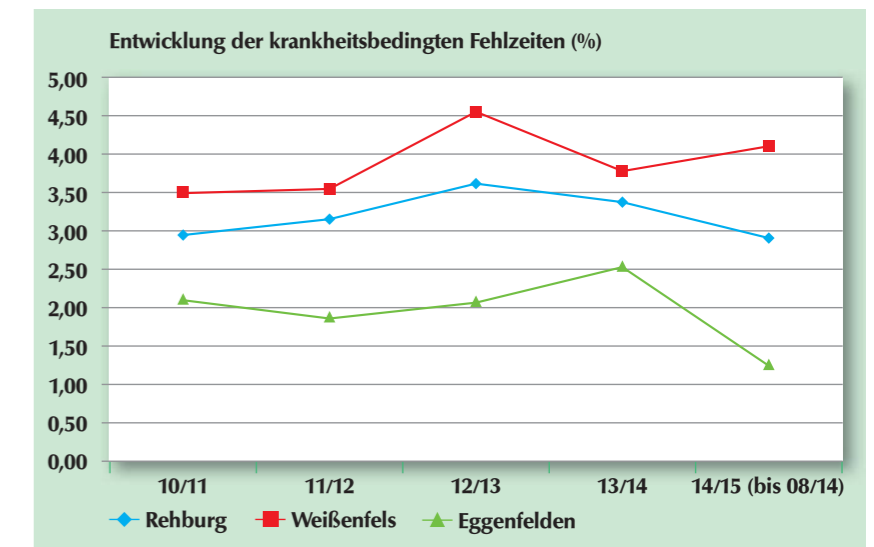
Arbeitsschutzausschuss

Entsprechend §11 ASiG wurde ein Arbeitsschutzausschuss an allen Betriebstätten für Fragen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes gebildet. Diesem gehören der für den Standort jeweils bestellte Betriebsarzt, Vertreter des Betriebsrats sowie die Fachkräfte für Arbeitssicherheit und die Sicherheitsbeauftragten an. Die Ausschussmitglieder führen regelmäßige Begehungen durch, um sich ein Bild über bereits getroffene Sicherheitsmaßnahmen zu machen, aber auch um die zu diesem Zeitpunkt noch nicht erkannte Gefährdungspotentiale zu ermitteln und präventive Maßnahmen zu ergreifen.

Schulungen und Unterweisungen

Um die arbeitssicherheitsrechtlichen Auflagen zu erfüllen, führen wir regelmäßige Schulungen durch. Hierzu zählen insbesondere die Schulungen und Unterweisungen gemäß § 9 BetrSichV (Betriebssicherheitsverordnung) sowie gemäß §14 GefStoffV (Gefahrstoffverordnung).

Die Nachhaltigkeit solcher Schulungen wird durch Verständnisfragen überprüft. Mitarbeiter unseres Arbeitsschutzausschusses kontrollieren die Einhaltung aller Vorschriften und leiten, falls erforderlich, Korrektur- und/oder Verbesserungsmaßnahmen ein.



Präventiver Gesundheitsschutz

Projekt „Gesund bei der Arbeit“

Im Rahmen eines regelmäßig tagenden Projektausschusses unter der Überschrift „Gesund bei der Arbeit“ beraten Geschäftsleitung, Betriebsrat und Betriebsarzt / Sicherheitsfachkraft über weitergehende Maßnahmen zur Gesundheitsprävention.

Beispiele für Angebote an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur präventiven Gesundheitsvorsorge sind Sportkurse (Rückenschule, Laufgruppe), betriebliche Grippeimpfungen oder Gesundheitstage.



Laufgruppe Rehburg/Weißenfels

Ethische Grundsätze

Einleitung

Dieses Papier behandelt im Folgenden die ethischen Normen der frischli Milchwerke und den Umgang mit ihnen.

Warum?

Die Unternehmensziele der frischli Milchwerke GmbH sollen von den Mitarbeitern im Rahmen ihrer Handlungsmöglichkeiten erreicht werden. frischli bekennt sich zu dem Modell einer sozialen Marktwirtschaft. Die Marktwirtschaft ist für frischli das effizienteste Modell zur Steuerung von Angebot und Nachfrage, Bedarf und Herstellung knapper Faktoren.

Voraussetzung für funktionierende Märkte sind die folgenden Rahmenbedingungen:

- Soziale Begrenzungen dieser Marktfunktion sind notwendig, weil das effiziente Verteilungsergebnis des Marktes nicht immer gerecht (sozial) ist.
- Politische Rahmenbedingungen sind notwendig, um die Art und Funktionsweise des Marktes zu steuern. Außerdem müssen externe Effekte internalisiert werden. Zu einem funktionierenden Markt gehört ein guter Informationsstand für beide Marktseiten.

Ethische Normen, die das Unternehmen für sich und seine Mitarbeiter vorgibt, sind ein weiteres begrenzendes Element. Innerhalb dieser Rahmenbedingungen arbeitet der Markt effizient. Die Vorgabe an diese Rahmenbedingungen ist,

- dass sie möglichst einfach gestaltet sind,
- dass sie dem Markt einen ausreichend großen Handlungsspielraum schaffen.

Dies ist ein Spannungsverhältnis, mit dem wir leben wollen.

Menschenrechte

frischli unterstützt und gewährleistet die Einhaltung der international anerkannten Menschenrechte in ihrem Verantwortungsbereich. Grundlage für uns ist die europäische Menschenrechtskonvention.

Zwangsarbeit

frischli lehnt jegliche Form von Zwangsarbeit ab.

Kinderarbeit

frischli beachtet die Regelungen der Vereinten Nationen zu Menschen- und Kinderrechten. frischli verpflichtet sich insbesondere, das Übereinkommen über das Mindestalter für die Zulassung zur Beschäftigung sowie das Übereinkommen über das Verbot und zur Beseitigung der schlimmsten Formen der Kinderarbeit einzuhalten.

Gewalt und Belästigung

Gewalt am Arbeitsplatz, einschließlich Drohungen, bedrohlichem Verhalten, Einschüchterung, körperlichen Angriffen und ähnlichem Verhalten werden nicht geduldet. Jede Form von sexueller Belästigung, sei es durch das Fordern sexueller Gefälligkeiten oder sonstiger unerwünschter sexueller Kontakte, wird nicht toleriert.

Diskriminierung

frischli verpflichtet sich, im Rahmen der jeweils geltenden Rechte und Gesetze jeder Form von Diskriminierung entgegen zu treten. Dies bezieht sich insbesondere auf eine Benachteiligung von Mitarbeitern aufgrund des Geschlechts, der Rasse, einer Behinderung, der ethnischen oder kulturellen Herkunft, der Religion oder Weltanschauung, des Alters oder der sexuellen Neigung.

Hierarchische Macht

Hierarchische Macht soll nicht benutzt werden, um Beziehungen einzugehen. Eine besondere Verantwortung trifft damit den jeweiligen Vorgesetzten.

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

frischli gewährleistet Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz im Rahmen der nationalen Bestimmungen. frischli unterstützt im eigenen Arbeitsbereich Maßnahmen zur Verbesserung der Arbeitswelt.

Umweltschutz

Umweltschutz ist ein zentraler Bestandteil einer nachhaltigen Unternehmensentwicklung, mit der wir die Wettbewerbsfähigkeit unseres Unternehmens erhalten wollen und zugleich unserer gesellschaftlichen Verantwortung Rechnung tragen. Unser Unternehmen verpflichtet sich zu einem verantwortungsbewussten und schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen. Wir forcieren die Entwicklung und den Einsatz umweltverträglicher Technologien in

allen Bereichen unseres Unternehmens und insbesondere in unseren Produkten. Die Einhaltung hoher Umweltstandards auf Grundlage der jeweils gültigen gesetzlichen Vorschriften und der Anforderungen der ISO 14000 ist ein wichtiger Bestandteil unserer Unternehmenspolitik zum Umweltschutz. Wir erwarten von unseren Mitarbeitern, dass sie sich in ihrem Arbeitsumfeld für einen nachhaltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen im Unternehmen einsetzen.

Wettbewerbsrecht

frischli tätigt seine Geschäfte unter Beachtung und Anerkennung der Gesetze zur Regelung eines fairen und freien Wettbewerbs. frischli lehnt alle Handlungen, die zu einer Beschränkung des fairen und freien Wettbewerbs führen, ab. Dies lässt das Einholen von frei zugänglichen Informationen über Mengen und Preise am Markt zu.

Korruption

Im Umgang mit Geschäftspartnern (Kunden, Lieferanten) und staatlichen Institutionen werden die Interessen des Unternehmens und die privaten Interessen von Mitarbeitern auf beiden Seiten strikt voneinander getrennt. Handlungen und (Kauf-)Entscheidungen erfolgen frei von sachfremden Erwägungen und persönlichen Interessen.

Bestechung Amtsträger/Geschäftspartner

Geldwerte persönliche Vorteile als Gegenleistung für eine Bevorzugung im geschäftlichen Verkehr dürfen weder angeboten, versprochen, gewährt noch gebilligt werden.

Annahme persönlicher Vorteile

Ebenso dürfen von Mitarbeitern im Umgang mit Geschäftspartnern persönliche Vorteile von Wert weder gefordert noch angenommen werden.

Gastfreundschaft/Geschenke

Bestechung von Dritten und Annahme von persönlichen Vorteilen ist grundsätzlich nicht der Fall bei Geschenken und Einladungen, die sich im Rahmen geschäftsüblicher Gastfreundschaft, Sitte und Höflichkeit bewegen.

Gesetze

Wir halten uns an die Gesetze. Wir überprüfen die Einhaltung im Rahmen unserer Möglichkeiten.

Verträge einhalten

Verträge sind Vereinbarungen, die von mindestens zwei Seiten getroffen werden. Verträge sind sorgfältig zu beachten. Sie sollen das enthalten, was man auch einhalten will und kann. Verträge sind einzuhalten.

Vertraulichkeit

Alle Mitarbeiter von frischli sind verpflichtet, Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse zu beachten. Vertrauliche Informationen sowie vertrauliche Unterlagen dürfen nicht unbefugt an Dritte weitergegeben oder in sonstiger Weise zugänglich gemacht werden, es sei denn, dass hierzu eine Befugnis erteilt wurde, oder es sich um öffentlich zugängliche Informationen handelt.

Unbefugter Zugriff

Der Zugriff Unbefugter auf interne Informationen kann dem Unternehmen erheblichen Schaden zufügen. Wir treffen deshalb alle notwendigen Vorkehrungen, damit unsere internen Daten und Informationen im Datenverkehr und in der Speicherung sowie alle internen Dokumente und Unterlagen in ihrer Erstellung, Verwaltung und Aufbewahrung geschützt werden.

Interessenkonflikte

Die Mitarbeiter von frischli sind verpflichtet, private Interessen von denen des Unternehmens zu trennen und sich frischli gegenüber stets loyal zu verhalten und jede Art von Interessenkonflikten zu vermeiden. Zu Interessenkonflikten kann es beispielsweise in folgenden Situationen kommen:

- die privaten Interessen eines Mitarbeiters stehen im Gegensatz zu denen von frischli
- ein Mitarbeiter schließt Verträge mit einem nahen Verwandten ab
- ein Mitarbeiter ist als freier Berater für Lieferanten, Kunden oder einen Wettbewerber tätig.

Sorgsamer Umgang mit Ressourcen

Wir erwarten von jedem Mitarbeiter, dass er mit dem Eigentum des Unternehmens, insbesondere mit Betriebsmitteln wie Ausrüstung, Waren, Büromaterial etc. verantwortungsbewusst und sparsam umgeht und es grundsätzlich nur für betriebliche Zwecke einsetzt.

Betrug und Diebstahl

Das Entwenden jedweden frischli-Eigentums ist unter keinen Umständen gestattet und zieht in jedem Fall Konsequenzen nach sich.

Ethische Grundsätze

Ausblick

Öffentliche Erklärungen

Erklärungen oder Auskünfte über das Unternehmen werden nur von den dazu bevollmächtigten Personen gegeben. Bei Anfragen von Medien oder anderen unternehmensexternen Personen müssen nicht bevollmächtigte Mitarbeiter diese stets an die Geschäftsleitung verweisen.

Geschäftspartner

Diese Normen sollen für unser Unternehmen und für die Beziehung zu Geschäftspartnern gelten. Wenn wir den Verdacht haben, dass unsere Normen bei unseren Geschäftspartnern nicht eingehalten werden, werden wir darauf hinwirken, dass diese Regeln auch bei unseren Geschäftspartnern gelebt werden.

Kenntnis

Wir tragen Sorge dafür, dass alle Mitarbeiter von diesem Verhaltenskodex Kenntnis nehmen und wir erwarten, dass sie ihn beachten. Die Geschäftsführung steht allen Mitarbeitern beratend und unterstützend zur Seite, um die Einhaltung dieses Kodex zu gewährleisten.

Unterstützung

Wir setzen auf die Unterstützung aller Mitarbeiter bei der Beachtung des Verhaltenskodex und ermutigen sie, Verstöße zu melden. Solche Meldungen sollten grundsätzlich an den Vorgesetzten des betreffenden Mitarbeiters oder an die Personal-

abteilung des jeweiligen Unternehmens gerichtet werden. Jeder Mitarbeiter hat aber auch die Möglichkeit, sich unmittelbar an die Geschäftsleitung zu wenden.

Reaktion auf Verstöße

Wir werden Verstöße so schnell wie möglich abstellen und, soweit erforderlich, mit den uns zur Verfügung stehenden Mitteln verfolgen.

Normenkonflikte

Wenn es zu Konflikten zwischen einzelnen Normen kommen sollte, müssen diese klar angesprochen werden. Aus solchen Normenkonflikten wollen wir lernen, unsere Normen zu verbessern, Wege zur besseren Einhaltung und Umsetzung zu finden.

Nachteilsfreiheit

Wir stellen sicher, dass kein Mitarbeiter Nachteile dadurch erleidet, dass er Verstöße meldet.

Lieferanten

frischli wird seine Grundsätze seinen unmittelbaren Lieferanten vermitteln, die Einhaltung dieser Grundsätze bei seinen Lieferanten bestmöglich fördern und diese auffordern, diese ebenfalls zu befolgen.

Compliance-Beauftragter

Als Compliance-Beauftragter für diese ethischen Regeln der frischli Milchwerke wird der Sprecher der Geschäftsführung bestellt. Seine Aufgabe erstreckt sich auf die Entwicklung dieser Normen, auf die Annahme von Verstößen, die Dokumentation und die Abstellung, nach Bedarf auf einzelne Compliance-Audits zur Überprüfung der Einhaltung und Funktionsfähigkeit dieser Normen auf die Darstellung des Systems.

Nachhaltigkeitsprogramm 2014/2015 – Mitarbeiter		
Aktionsfeld	Maßnahme	Ziel
Mitarbeiter	Reduzierung der Anzahl der Arbeitsunfälle in allen drei Werken	Halbierung der unfallbedingten Ausfallzeiten
	Weiterentwicklung des Projektes „Gesund bei der Arbeit“ am Standort Rehburg	Verbesserung des präventiven Gesundheitsschutzes
	Weiterentwicklung des Angebotes an Betriebssport-Gruppen	Verbesserung des präventiven Gesundheitsschutzes
	Verbesserung der langfristigen Personal- und Nachfolgeplanung	Erhalt unternehmensspezifischen Know Hows; Entwicklungschancen für Nachwuchskräfte
	Einführung des Ausbildungsberufes „Mechatroniker“ an allen drei Standorten	Langfristige Verfügbarkeit qualifizierter Nachwuchskräfte
	Mittelfristige Erweiterung des Ausbildungsangebotes um ein duales Studium	Langfristige Verfügbarkeit qualifizierter Nachwuchskräfte
	Ausbau des Stipendienprogramms mit der Hochschule Hannover	Gewinnung von hochqualifizierten Nachwuchsführungskräften

Ausblick

frischli steht vor der Herausforderung, sich in einem laufend wandelnden Marktumfeld, unter sich ebenfalls laufend verändernden politischen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen langfristig, d.h. nachhaltig zu behaupten.

Dieser Herausforderung kann frischli nur dann gerecht werden, wenn die Strategie und das Handeln auf den drei Säulen nachhaltiger Entwicklung (Ökonomie, Ökologie und Soziales) aufbaut. Eine einseitige Ausrichtung auf einen dieser Aspekte würde mittel- bis langfristig zum Misserfolg und Scheitern des Unternehmens führen. Insofern sehen wir uns auch in den kommenden Jahren verpflichtet:

- erfolgreich zu wirtschaften und damit die finanziellen Grundlagen des Unternehmens langfristig zu sichern
- mit den natürlichen Ressourcen sparsam und schonend umzugehen und uns im Rahmen eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses laufend neue Ziele in diesem Bereich zu setzen
- ein motivierendes und auf vorbeugenden Gesundheitsschutz ausgerichtetes Arbeitsumfeld zu gewährleisten.

Nachhaltigkeitsprogramm 2014/2015 – alle Bereiche		
Aktionsfeld	Maßnahme	Ziel
Management/ Organisation	Erarbeitung und Einführung eines Branchen-Standards für die Nachhaltigkeit der Milcherzeugung zusammen mit den Branchenorganisationen	Implementierung eines Nachhaltigkeitsstandards für die Milchlieferanten
	Zertifizierung des Werkes Eggenfelden nach dem Unilever-Nachhaltigkeitsstandard	Erreichen des Unilever Nachhaltigkeits-Zertifikates
	Aufnahme von Lieferanten in den Sedex-Ethik-Standard	Zertifizierung der wichtigsten Zulieferer nach Sedex-Standard
Nachhaltige Milcherzeugung	Ausweitung der Halal-Zertifizierungen auf weitere Produkte / Prozesse	Halal-Zertifizierung von Produkten / Produktgruppen gemäß Vorgabeliste
	Einführung eines Systems zur Erhebung des Nachhaltigkeitsstatus aller Milchlieferanten	Erfassung des Nachhaltigkeitsstatus bei > 90 % der Lieferbetriebe
	Durchführung von jährlichen Informationsveranstaltungen mit den Landwirten zu den Themenfeldern Markt, Qualität, Nachhaltigkeit	Verbesserung des Informationsaustausches mit den Landwirten
Ressourcenschonende Produktion	Entwicklung von Service-Angeboten zur Unterstützung der Milchlieferanten (z.B. risikoabsichernde Maßnahmen)	Reduzierung von (Markt-)Risiken für die Milcherzeuger
	Installation von Kraft-Wärme-Kopplungs-Anlagen an den Standorten Rehburg und Eggenfelden	Erhöhung der Energie-Effizienz; Reduzierung der Energiekosten
	Optimierung Drucklufterzeugung Rehburg	Stromeinsparung von ca. 600.000 kWh/a
	Optimierung Drucklufterzeugung Eggenfelden	Stromeinsparung von ca. 530.000 kWh/a
	Erhöhung der Hochkonzentrat-Trockenmasse in der Milchpulverproduktion Rehburg / Eggenfelden	Gaseinsparung von ca. 300.000 kWh/a
	Brennerluftvorwärmung + CO ₂ /O ₂ -Regelung Dampfkessel 2 Rehburg	Gaseinsparung von ca. 2.800.000 kWh/a
	Regelung / Rückführung von Homogenisator-Kühlwasser Rehburg	Wassereinsparung (max. 30.000 m ³ /a)
	Optimierung Rohmilchbehandlung für Walzenpulver Eggenfelden	Dampf- / Eiswassereinsparung (ca. 80 tsd EUR/a)
	Erfassungstourenoptimierung Eggenfelden	Quantifizierung noch offen
	Externe Analyse zur Optimierung des Wasserverbrauchs Eggenfelden	Quantifizierung noch offen
Reduzierung des Dieselverbrauchs der Auslieferungsfahrzeuge Weißenfels	Reduzierung um min. 1,5 l/100 km = ca. 10.000 l/a	
Implementierung einer Energiedatenerfassung im Werk Weißenfels	Ermittlung der relevanten Verbrauchswerte; Identifikation von Einsparungspotentialen	
Mitarbeiter	Reduzierung der Anzahl der Arbeitsunfälle in allen drei Werken	Halbierung der unfallbedingten Ausfallzeiten
	Weiterentwicklung des Projektes „Gesund bei der Arbeit“ am Standort Rehburg	Verbesserung des präventiven Gesundheitsschutzes
	Weiterentwicklung des Angebotes an Betriebssport-Gruppen	Verbesserung des präventiven Gesundheitsschutzes
	Verbesserung der langfristigen Personal- und Nachfolgeplanung	Erhalt unternehmensspezifischen Know Hows; Entwicklungschancen für Nachwuchskräfte
	Einführung des Ausbildungsberufes „Mechatroniker“ an allen drei Standorten	Langfristige Verfügbarkeit qualifizierter Nachwuchskräfte
Mittelfristige Erweiterung des Ausbildungsangebotes um ein duales Studium	Langfristige Verfügbarkeit qualifizierter Nachwuchskräfte	
Ausbau des Stipendienprogramms mit der Hochschule Hannover	Gewinnung von hochqualifizierten Nachwuchsführungskräften	

frischli Milchwerke GmbH
31543 Rehburg-Loccum
Germany

Phone +49(0)5037 / 301-0
Fax +49(0)5037 / 301-230
E-Mail info@frischli.de

www.frischli.de

frischli

MILCH UND MEHR

frischli

MILCH UND MEHR

Nachhaltigkeitsbericht

2014/2015

