



NACHHALTIGKEITSBERICHT

Dolomites Milk GmbH

1. UNTERNEHMEN

- 1.1 Unternehmensprofil
- 1.2 Unternehmensphilosophie & Unternehmungspolitik
 - Werte
 - Vision
 - Mission
- 1.3 Produktsortiment
- 1.4 Absatzmärkte
- 1.5 Zertifizierungen
- 1.6 Mitgliedschaften

2. NACHHALTIGKEIT IM UNTERNEHMEN

- 2.1 Nachhaltigkeit als unternehmerische Verantwortung
- 2.2 Strategische Zielsetzungen
 - Governance und Unternehmenskultur
 - Qualität und Wirtschaftlichkeit
 - Mitarbeitende und Gesellschaft
 - Ressourceneffizienz und Umweltschutz
 - Unternehmensinformationen und personenbezogene Daten

3. QUALITÄT UND PRODUKTSICHERHEIT

- 3.1 Rohstoff Milch: Milch vorwiegend aus dem Alpenraum
 - Unsere Lieferanten
 - Qualitätssicherung
 - Ohne Gentechnik
- 3.2 Zertifizierte Lebensmittelsicherheit und Produktqualität
 - Risikoanalyse durch HACCP
 - FSSC 22000-Zertifizierung
 - Rückverfolgbarkeit und eine kurze Produktionskette
 - Tägliche Prüfungen im Labor
- 3.3 Schonende Herstellung durch modernste Technologien
 - Hochmoderne Sprühtrocknung
 - Demineralisierung

4. TIERHALTUNG UND LANDWIRTSCHAFT IM ALPENRAUM

- 4.1 Traditionelle Milchwirtschaft im Alpenraum
 - Kleinstrukturierte Familienbetriebe
 - Erhalt der Naturlandschaft
 - Förderung der Biodiversität
- 4.2 Tierwohl und Tiergesundheit
 - Artgerechte Tierhaltung im Alpenraum
 - Almweiden und Almwirtschaft
 - Natürliche Fütterung ohne Gentechnik
 - Ohne Gentechnik „von Anfang an“ - Südtirol seit 2001 gentechnikfrei
 - Frei von Glyphosat
 - Projekt Tierwohl in Südtirol
 - Kontinuierliche Qualitätskontrollen
 - Beratung der Bäuerinnen und Bauern

5. UMWELT & RESSOURCEN

- 5.1 Moderne umweltschonende Technik
- 5.2 Energiemanagement
- 5.3 Luft- und Lärmemissionen
- 5.4 Wasser und Abwasser
- 5.5 Abfallvermeidung und Recycling
- 5.6 Verpackungsmaterialien
- 5.7 Transport und Logistik

6. MITARBEITENDE UND GESELLSCHAFT

- 6.1 Chancengleichheit und Vielfalt
- 6.2 Persönliche und berufliche Förderung
- 6.3 Arbeits- und Gesundheitsschutz
- 6.4 Regionale Kreisläufe und Standortsicherung
- 6.5 Genossenschaft als Wertegemeinschaft

Impressum:

Herausgeber:
Dolomites Milk GmbH
Via Gasterer Weg 3
I - 39054 Auna di Sotto/Unterinn (BZ)
www.dolomites-milk.com
info@dolomites-milk.com
Datum der Veröffentlichung: 2021



AUF EINEM BLICK



UNTERNEHMEN

Produktion von hochwertigen Milchderivaten in Pulverform für die Premium-Lebensmittelindustrie
Standort in Südtirol (I)
Starke Verbundenheit zu den alpinen Traditionen

PRODUKTE & LIEFERKETTE

Milch vorwiegend aus dem Alpenraum
Natürliche Rohstoffe ohne Gentechnik
Zertifizierte Lebensmittelsicherheit
Höchste Produktqualität
Modernste Herstellungsverfahren
Absolute Rückverfolgbarkeit und Transparenz

TIERWOHL & LANDWIRTSCHAFT

Kleine familiengeführte Bauernhöfe mit geringer Anzahl an Tieren
Kontrolliertes Tierwohl und Tiergesundheit
Natürliche Fütterung ohne Gentechnik
Existenzsicherung der kleinstrukturierten alpinen Milchwirtschaft
Erhalt der Kulturlandschaft
Förderung der Biodiversität

UMWELT & RESSOURCEN

Effizientes Energiemanagement: 90% Systemwirkungsgrad
Moderne umweltschonende Technik
Beschränkung des Ressourcenverbrauchs von Anfang an

MITARBEITENDE & GESELLSCHAFT

Persönliche und berufliche Weiterentwicklung
Gesundheitsförderung und arbeitsmedizinische Betreuung
Förderung von regionalen Kreisläufen und Standortsicherung
Genossenschaftswesen als Wertegemeinschaft

1. UNTERNEHMEN

1.1 Unternehmensprofil

Das Unternehmen Dolomites Milk GmbH entstand im Jahr 2017 aus einer Kooperation des Südtiroler Waffel- und Schokoladenherstellers A. Loacker AG mit Brimi – Milchhof Brixen, einer landwirtschaftlichen Genossenschaft mit ungefähr 1.100 Südtiroler Milchbauern als Mitglieder. Die Milch der Mitgliedsbauern veredelt Brimi zu natürlichen Frischkäse- und Milchprodukten wie Mozzarella, Ricotta, Butter, Frischmilch, Frischsahne und Mascarpone. Die gemeinsame Zielsetzung von Loacker und Brimi liegt in der Herstellung von Milchderivaten in Pulverform mit Fokus auf Süßmolkenpulver und Magermilchpulver. So beschlossen beide Unternehmen die Investition in das erste Südtiroler Milchtrocknungswerk Dolomites Milk GmbH mit Standort in Vintl.

Mehrwert schaffen

Bei Loacker wurde im Rahmen der Qualitäts- und Nachhaltigkeitspolitik verstärkt nach Wegen gesucht, um die Versorgungssicherheit mit qualitativ hochwertigen und Rohstoffen ohne Gentechnik für die eigenen Cremes und Schokoladen langfristig sicherzustellen sowie einen Beitrag für eine nachhaltige Produktion derselben zu leisten. Für Brimi – Milchhof Brixen bedeutet dieses Projekt vor allem eine Steigerung der Wertschöpfung durch die Verarbeitung der Molke, die in der Käseproduktion anfällt.

Dolomites Milk GmbH stellt somit auch einen Mehrwert für die Region Südtirol, deren Bauern und der Südtiroler Milch- und Landwirtschaft dar. Die günstige Lage des Standortes der Dolomites Milk GmbH zwischen den Loacker Werken Unterinn in Südtirol (I) und Heinfels in Osttirol (A) sowie die unmittelbare Nähe zum Brimi-Werk in Brixen leisten zusätzlich einen wesentlichen Beitrag zur Nachhaltigkeitspolitik und Zukunftssicherung.

1.2 Unternehmensphilosophie und Unternehmenspolitik

Dolomites Milk steht für Qualität und Zuverlässigkeit. Gestützt durch eine starke Verbundenheit zu unseren alpinen Traditionen fördern wir einen ausgewogenen Lebensstil und streben nach kontinuierlicher Innovation. Moderne Verarbeitungssysteme bewahren den Geschmack und die natürlichen Eigenschaften unseres wertvollen Rohstoffes Milch, welche stetigen Kontrollen unterliegt.

Höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards garantieren einen sicheren Produktionsablauf.

Der schonende Umgang mit den Ressourcen und eine konsequente Abfallreduktion bilden für uns die Basis eines respektvollen Umgangs mit Mensch und Umwelt.



Unsere Werte

- 

Soziale Verantwortung:
Wir fördern kleinstrukturierte Traditionsbetriebe.
- 

Nachhaltigkeit:
Im Vordergrund steht für uns das Wohl der Tiere, Menschen und Umwelt sowie das nachhaltige Geschäftsgebaren unserer Tätigkeit.
- 

Natürlichkeit:
Natürliche Rohstoffe ohne Gentechnik sind für unsere Produkte und Verarbeitung entscheidend.
- 

Freude & Verantwortung:
Wir behandeln unsere Milch mit Freude und Verantwortung für ein natürliches und reines Produkt.

Unsere Vision

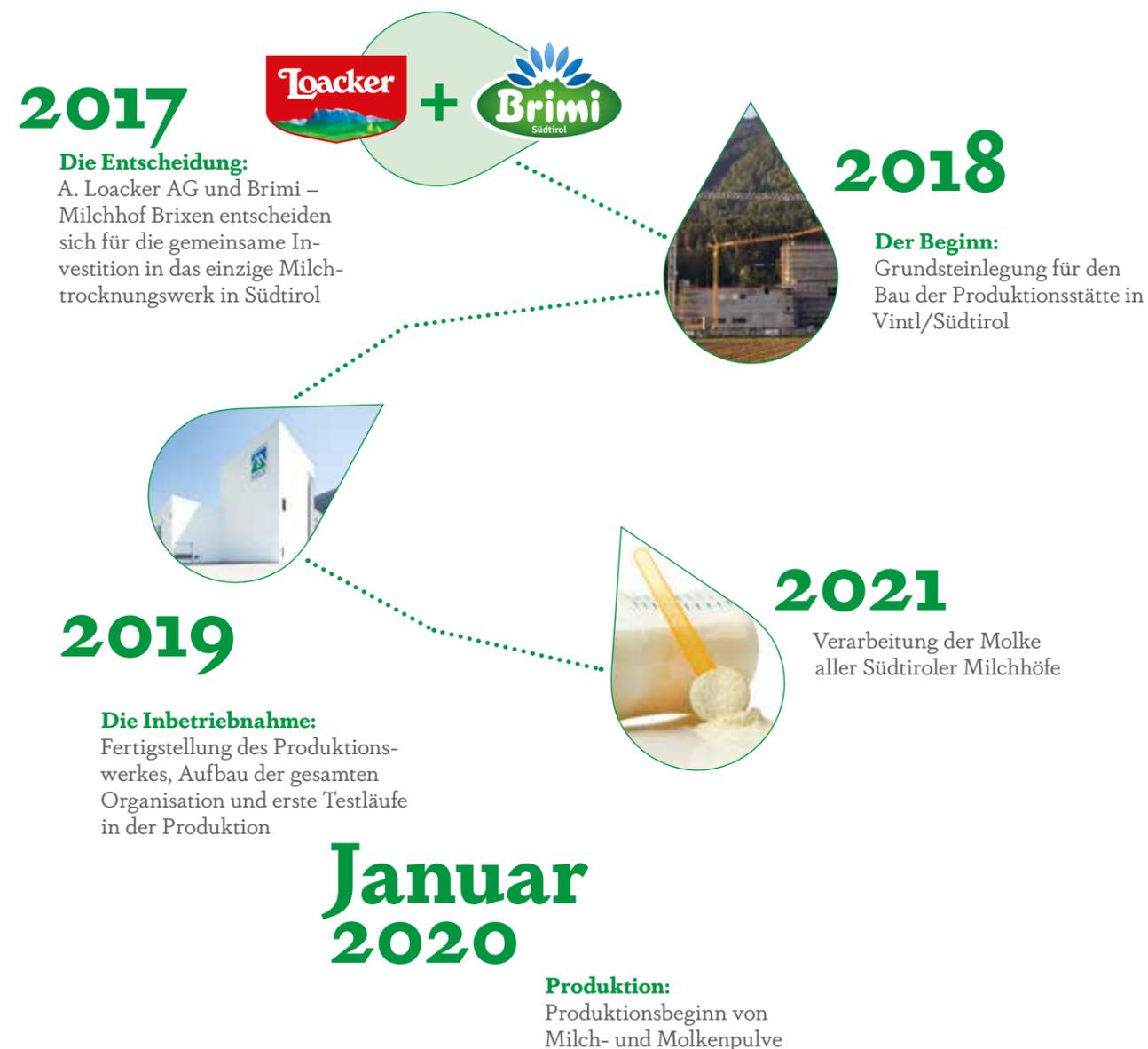
Unsere Vision ist es, unseren Kunden ein sorgfältig hergestelltes, hochwertiges Nischenprodukt aus Milch und Molke ohne Gentechnik aus Südtirol und dem angrenzenden Alpenraum zu liefern. Gemeinsam mit unseren Kunden entwickeln wir maßgeschneiderte Produkte und passen diese flexibel an kundenspezifische und individuelle Bedürfnisse an.

Unsere Mission

Unsere Mission ist es, Kunden und internationale Partner der Premium-Lebensmittelindustrie mit unseren Produkten zu überzeugen, indem wir eine langfristige und vertrauensvolle Partnerschaft aufbauen. Unsere Milch- und Molke-Derivate sind zu 100% natürlich und von höchster Qualität.

Durch den respektvollen Umgang mit traditionellen Familienbetrieben des Alpenraums und unserer Umwelt stehen wir für volle Rückverfolgbarkeit unserer Rohstoffkette sowie soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit ein.

Meilensteine der Dolomites Milk GmbH



1.3 Produktsortiment

Hochwertiges Milch- und Molkenpulver aus den Alpen. Mit 100% gentechnikfreier Alpenmilch von Tieren, die mit gentechnikfreien Futtermitteln gefüttert wurden.

Dolomites Milk beliefert nationale und internationale Kunden mit natürlichen und hochqualitativen Milch- und Molkenpulver, insbesondere Hersteller von Schokolade, Süß- und Backwaren, Speiseeis und Babynahrung im Premium-Lebensmittelsegment.

Unsere Trockenprodukte aus Milch und Molke ohne Gentechnik basieren auf Rohstoffen von bäuerlichen Betrieben vorwiegend aus dem Alpenraum. Hochwertige, mit unseren Kunden entwickelte Rezepturen, schonende Verarbeitung der Rohstoffe und modernste Technologien garantieren die Erfüllung der Kundenanforderungen.



Magermilchpulver – Low Heat

Mit einem Milchfettgehalt von maximal 1,5% des Produktgewichtes. Das Dolomites Milk Magermilchpulver eignet sich ideal für die Herstellung von hochwertigen Süß- und Backwaren, Speiseeis und Schokolade sowie Produkte für die Säuglingsnahrung. Das Magermilchpulver wird ausschließlich als „Low-Heat“-Variante hergestellt, um die ursprünglichen und natürlichen Eigenschaften der Milch bestmöglich zu erhalten.

Süßmolkenpulver

Süßmolkenpulver mit einem Milchfettgehalt von maximal 1,5% des Produktgewichtes. Das Dolomites Milk Süßmolkenpulver ist ideal für die Herstellung von hochwertigen Süß- und Backwaren, Speiseeis sowie Schokolade.

Demin 40

Demin 40 mit einem Demineralisierungsgrad von mindestens 40%. Dabei wird Wert auf ein produktschonendes Verfahren gelegt, das höchste Produktqualität und Produktsicherheit garantiert. Das Dolomites Milk Demin 40, ist die ideale Zutat für eine Vielzahl von Molkengetränken, Wellnessprodukten, sowie für Speiseeis, Backwaren und Schokolade.

Vollmilchpulver

Milchpulver mit einem Mindestmilchfettgehalt von 26% des Produktgewichtes. Das Dolomites Milk Vollmilchpulver ist ideal für die Herstellung von hochwertigem Speiseeis, Süß- und Backwaren sowie Schokoladen und Produkten für die Säuglingsnahrungsindustrie.

Sahnepulver

Unser Sahnepulver hat einen Fettgehalt von mind. 42% und bietet viele Vorteile im Vergleich zur Verwendung von Butter oder flüssiger Sahne. Das Pulver kann in verschiedenen Lebensmittelbereichen wie z.B. bei der Herstellung von Speiseeis, Backwaren, Schokolade oder Süßwaren verwendet werden.

Demin 50

Demin 50 mit einem Demineralisierungsgrad von mindestens 50%. Durch die Kombination modernster Technologien wie Elektrodialyse und Nanofiltration ist es möglich, unsere Süßmolkenpulver bis zu 50% zu demineralisieren. Dieses Produkt entspricht den höchsten Qualitätsanforderungen. Das Dolomites Milk Demin 50 ist der ideale Rohstoff für die Premium Speiseeis, Süß- und Backwarenindustrie, Schokolade sowie die Milchindustrie selbst. Dieses Produkt mit seiner äußerst schonenden Art der Verarbeitung bietet ein besonderes sensorisches Profil.

WPC 35%

Unser Molkenproteinkonzentratpulver wird mit Hilfe eines Ultrafiltrationsverfahrens aus Süßmolke gewonnen. Ein Proteingehalt von mindestens 35 % in der Trockenmasse wird gewährleistet und ist für verschiedene Anwendungen, z.B. im Bereich Bakery, Speiseeisherstellung und anderen Lebensmittelanwendungen geeignet.

Personalisierte Rezepturen

Das Forschungs- und Entwicklungsteam von Dolomites Milk entwickelt auch spezifische Rezepte für den individuellen Kundenbedarf.

PURE & FRESH...
Naturally Alpine Milk

1.4 Absatzmärkte

Die Entwicklung von Dolomites Milk GmbH ist geprägt von einer kontinuierlichen Internationalisierung des Marktes sowie der Diversifikation und Innovation der Produkte. Ungefähr ein Drittel der Produktionskapazität dient zur Herstellung von Milch- und Molkenderivate, welche für die Produktion der Loacker Waffel- und Schokoladenspezialitäten verwendet werden. Von Beginn an lag der Fokus zudem auf dem Aufbau eines internationalen Kundennetzwerkes im B2B-Bereich: Der Vertrieb an unsere Kunden in aller Welt gewährleistet eine möglichst hohe Wertschöpfung unserer Produkte und neue Ernährungstrends können optimal bearbeitet werden.

1.5 Zertifizierungen

Zahlreiche Zertifikate belegen den strengen und innovativen Unternehmensethos, den Dolomites Milk in der technischen Innovation, in der Qualitätssicherung, bei den hygienischen Standards sowie im Umweltmanagement gewährleistet. Wir berücksichtigen außerdem die Ernährungsbedürfnisse verschiedener ethnischer oder religiöser Gruppen und können Koscher- und Halal-zertifiziert produzieren.



1.6 Mitgliedschaften

Dolomites Milk GmbH ist Mitglied des italienischen Verbandes „Assocaseari - Associazione Nazionale Commercio di prodotti lattiero-caseari“ und des Landesverbands Bayerischer und Sächsischer Molkereifachleute und Milch-wirtschaftler e.v. (LBM), sowie Assolatte – Associazione Italiana Lattiero Casearia.

2. NACHHALTIGKEIT IM UNTERNEHMEN

2.1 Nachhaltigkeit als unternehmerische Verantwortung

Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Element unserer Unternehmenspolitik. Die Verantwortung für Mensch und Umwelt zu übernehmen, bildet die höchste Ebene der Unternehmensstrategie von Dolomites Milk GmbH und ist eine von vier Metastoffrichtungen. Die Erarbeitung von expliziten strategischen Nachhaltigkeitszielen und dementsprechenden Maßnahmen startet aktuell im Rahmen eines Projektes mit externer Begleitung.

Balance zwischen Ökologie, Ökonomie und Sozialem

Weitblick und Verantwortung für eine lebenswerte Natur und humane Gesellschaft, gepaart mit langfristigem wirtschaftlichen Erfolg, prägen seit Generationen die Unternehmensgruppe Loacker sowie die landwirtschaftliche Genossenschaft Brimi. Wir sind der Überzeugung, dass hohe Produkt- und Dienstleistungsqualität, Lebensmittel-, Arbeits- und Gesundheitsschutz, Informationssicherheit, Umweltschutz, die Einhaltung sozialer und ethischer Prinzipien und ökonomischer Erfolg kein Zielkonflikt sind. Nachhaltigkeit bedeutet für uns dabei die ganzheitliche Balance zwischen den unternehmerischen Kernthemen Qualität, wirtschaftlicher Erfolg sowie soziale, ethische und ökologische Verantwortung.

Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Nachhaltigkeit ist eine gelebte Haltung, die aus der Achtsamkeit und der Eigenüberzeugung der Menschen entsteht, und auf unsere gesamte Wertschöpfungskette ausstrahlt. Sie spiegelt sich zum einen in der Zeit wieder, welche jeder Mitarbeitende den Themen wie Qualität, Lebensmittel- und Informationssicherheit, Menschen, Umwelt, Tierwohl sowie Wirtschaftlichkeit widmet. Zum anderen ergibt sie sich aus der Eigenverantwortung, Vorbildwirkung und Führung, die jeder diesbezüglich übernimmt. Dadurch wird die Nachhaltigkeit auf allen Ebenen personenunabhängig integriert und transparent kommuniziert.

Leitender Gedanke

Wir schaffen die Grundlage für die nachhaltige Versorgungssicherheit von Milchderivaten durch regionale, agrartechnische Kompetenzen und Programme. Dadurch versorgen wir ausgewählte Premium-Kunden weltweit mit hochqualitativen Ingredients zu marktgerechten Preisen.

2.2 Strategische Zielsetzung für mehr Nachhaltigkeit

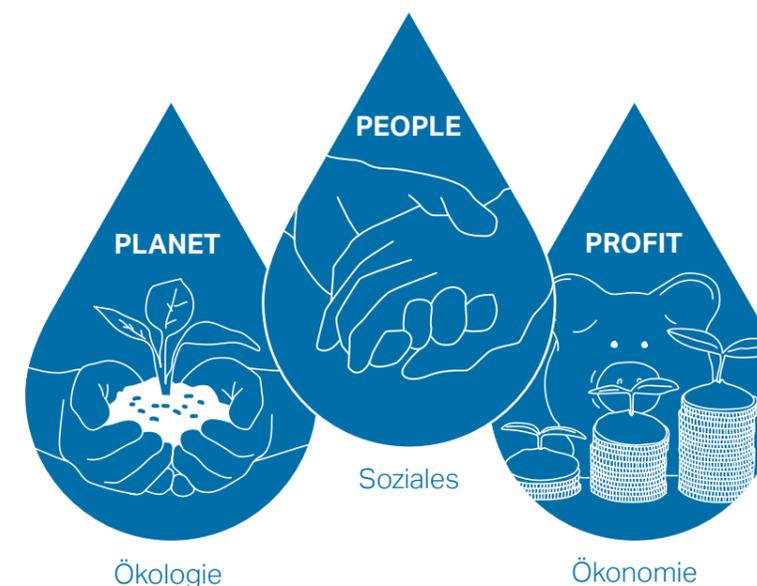
Unser Streben nach Nachhaltigkeit spiegelt sich in den strategischen Zielsetzungen in den fünf Handlungsfeldern wider: Governance und Unternehmenskultur, Qualität und Wirtschaftlichkeit, Mitarbeitende und Gesellschaft, Ressourceneffizienz und Umweltschutz sowie Unternehmensinformationen und personenbezogene Daten. Ziel ist es, unsere Umweltschutzeleistungen kontinuierlich zu verbessern und den erreichten Stand transparent zu kommunizieren. Die Zielsetzungen sind in der Unternehmenspolitik detailliert festgeschrieben.

Governance und Unternehmenskultur:

- Bewusstseinsbildung und Integration von Nachhaltigkeit über alle Unternehmensebenen hinweg
- Steuerung von Unternehmensprozessen hinsichtlich Effektivität und Effizienz
- kontinuierliche Verbesserung von Technologien, Technik, internen Prozessen und Strukturen im Dialog mit den Mitarbeitern und weiteren Stakeholdern
- Einhaltung von fairen und transparenten Geschäftspraktiken und wirtschaftsethischen Grundsätzen

Qualität und Wirtschaftlichkeit:

- Orientierung an den Bedürfnissen und Erwartungen unserer Kunden
- Schonende Herstellung von hochwertigen Milch- und Molkeprodukten ohne Gentechnik, basierend auf Rohstoffen von bäuerlichen Betrieben vorwiegend aus dem Alpenraum
- Einhaltung unserer hohen Qualitäts- und Sicherheitsansprüche in Bezug auf unsere Rohstoffe, Produkte, Prozesse und Dienstleistungen
- Beachtung von Kostenwirtschaftlichkeit, Produktivität und Rentabilität





3. QUALITÄT UND PRODUKTSICHERHEIT

3.1 Rohstoff Milch: Milch vorwiegend aus dem Alpenraum

Mitarbeitende und Gesellschaft:

- Maßnahmen zur Gesundheitsvorsorge und Arbeitssicherheit der Mitarbeitenden
- Förderung der fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung
- Wahrung der Menschenrechte und Förderung von Vielfalt und Chancengerechtigkeit
- Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung von fairen Kunden- und Lieferantenbeziehungen

Ressourceneffizienz und Umweltschutz:

- Aktiver Umweltschutz durch die Vermeidung von Umweltbelastungen
- Gestaltung von ressourcenschonenden Produktionsstandort bzw. Produktionsprozessen
- Vermeidung von CO₂-Emissionen sowie Luft- und Lärmemissionen bei Produktion, Transport und Logistik
- Verantwortungsvoller Einkauf von Rohstoffen in benachbarten Gebieten
- Vermeidung und Reduzierung von Verpackungsmaterialien und Abfallmengen

Unternehmensinformationen und personenbezogene Daten:

- Wahrung der Vertraulichkeit, Integrität und Verfügbarkeit der Unternehmensinformationen
- Schutz und Verarbeitung der personenbezogenen Daten nach den gesetzlichen Vorschriften
- Regelmäßige Ermittlung von Risiken und Implementierung von präventiven/reaktiven Maßnahmen zur Risikoreduzierung
- Förderung der Informationssicherheit auf allen Unternehmensebenen

Die Verbundenheit zum Territorium ist für uns von größter Bedeutung. Wir arbeiten mit Molkereien aus dem gesamten Alpenraum zusammen, deren Bauern meist kleinstrukturierte und somit hochqualitative Landwirtschaft betreiben. Der Großteil unserer Lieferanten liegt in einem Umkreis von zirka 250 Kilometern von unserem Produktionswerk im Herzen der Alpen.

Lieferanten

Wir bauen auf eine langjährige, transparente und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Partnern. Bei der Sicherung von Qualität und Quantität unseres Rohstoffbedarfs zielen wir auf Molkereien ab, die hauptsächlich von kleinbäuerlichen Betrieben aus dem Alpenraum beliefert werden. Zum Großteil befinden sich die Bauern und Lieferanten im Umkreis von maximal 250 Kilometern vom Standort der Dolomites Milk in Vintl/Südtirol. Damit gewährleisten wir die hohe Qualität unserer Produkte, Transparenz und kurze Transportwege.

Qualitätssicherung durch Prüfung des Rohstoffs und der Lieferanten

Wir stehen im ständigen partnerschaftlichen Austausch mit unseren Lieferanten. Die Lieferanten müssen umfangreiche Sicherheitsbestimmungen erfüllen und ihre Eignung unter Beweis stellen. Der angelieferte Rohstoff wird gemäß dem detaillierten Protokoll überprüft. Bei Überschreitung der vorgesehenen Grenzwerte sieht Dolomites Milk, abgesehen von den rechtlichen Vorgaben, Lieferstopps vor. Um die Qualität der Lieferanten zu überprüfen und um diese im Detail kennenzulernen, werden mehrmals pro Jahr Audits durchgeführt.

Ohne Gentechnik

Unsere Milch- und Molkenprodukte mit dem Siegel „ohne Gentechnik“ sind frei von gentechnisch veränderten Organismen und werden auch ohne deren Hilfe erzeugt. Der globale Standard Non-GMO von FoodChain ID Certification, sowie die VLOG Zertifizierung, gelten in der Branche als Maßstab für Produktionssysteme ohne Gentechnik, da sie einen Qualitätsmanagementsystemansatz zur Identitätssicherung verfolgen.



3.2 Zertifizierte Lebensmittelsicherheit und Produktqualität

Als Hersteller von Lebensmitteln in der Milchverarbeitenden Industrie sind wir der Lebensmittelsicherheit und dem Verbraucherschutz höchst verpflichtet und nehmen unsere Verantwortung in vollem Ausmaß wahr: wir halten sehr hohe Standards in den Bereichen Hygiene, Mikrobiologie und Ethik ein.

Risikoanalyse durch HACCP

Mittels eines detaillierten HACCP-Plans ermitteln und bewerten wir alle möglichen Risiken für die hygienische Sicherheit der Produkte im gesamten Prozessablauf. Notwendige Maßnahmen zur Gewährleistung der Produktsicherheit und hygienischen Standards planen und setzen wir gezielt um. Umfangreiche Analysepläne mit den erforderlichen Kontrolluntersuchungen gewährleisten die Einhaltung unserer hohen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit.

FSSC 22000-Zertifizierung

Die FSSC 22000-Zertifizierung (Food Safety System Certification) ist ein weltweit akzeptierter Nachweis für ein umfassendes Managementsystem für Lebensmittelsicherheit. Die Methodik zur Gefahrenanalyse und zum Risikomanagement, die auf den HACCP-Grundsätzen basiert, verbessert die Effektivität und Effizienz unserer Maßnahmen für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Dolomites Milk GmbH erhielt die FSSC 22000-Zertifizierung nach der externen Prüfung durch eine unabhängige Kontrollstelle. Die erfolgreiche Zertifizierung ist Voraussetzung für die Belieferung unserer Kunden.

Rückverfolgbarkeit und eine kurze Produktionskette

Durch ständige Innovation veredeln wir unsere Rohstoffe zu hochwertigen Produkten. Modernste Systeme ermöglichen eine umfassende Überwachung jedes einzelnen Schritts der Lieferkette und gewährleisten die Transparenz und Rückverfolgbarkeit in jeder Phase der Verarbeitung, vom Stall bis hin zum Endprodukt. Die kurze Lieferkette ermöglicht es uns, die Eigenschaften unserer Rohstoffe zu schonen. So können wir natürliches, reines und frisches Milch- und Molkenpulver von höchster Qualität herstellen.

Tägliche Prüfungen im Labor

Unser hauseigenes Labor untermauert den hohen Qualitätsanspruch und garantiert rasche und präzise Analysen. Täglich wird hier die Qualität des Rohstoffes in allen Herstellungsschritten geprüft. Zusätzlich zu den zahlreichen internen Analysen wird die Qualität und Produktsicherheit in Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol geprüft. Dieser verfügt über ein unabhängiges Labor, das nach DIN ISO 17025 durch Accredia zertifiziert ist.



3.3 Schonende Herstellung durch modernste Technologien

Natur und Tradition kombinieren wir mit den besten am Markt verfügbaren Technologien, um unseren Kunden hochqualitative Produkte bieten zu können. Eine auf erneuerbare Energie basierte Versorgung des gesamten Gebäudes rundet unser Streben nach einem gesamtheitlich schlüssigen Konzept der Nachhaltigkeit und Qualität ab.

Hochmoderne Sprühtrocknung

Unsere hochmoderne Sprühtrocknungsanlage garantiert die schonende Verarbeitung der Milch. Die ursprüngliche Qualität der Milchproteine, die weiße Farbe und der authentische Geschmack werden von Dolomites Milk durch eigene Verarbeitungsverfahren so gut wie möglich erhalten. Im Zuge dieses Verfahrens gelangt der konzentrierte Rohstoff in den Turm des Sprühtrockners, wo er zunächst zerstäubt wird. Winzige Tropfen sinken nach unten und werden mit Heißluft besprüht, sodass die Flüssigkeit verdampft. Die Verdampfung wird bei niedrigen Temperaturen ausgeführt, sodass das Produkt weitestmöglich seine ursprünglichen Eigenschaften beibehalten kann.

Demineralisierung

Dolomites Milk ist zukunftsorientiert und entspricht dank modernster Technik den Anforderungen des internationalen Marktes. Durch unsere Elektrodialyse wird die Molke schonend und effizient demineralisiert und dabei von bis zu 50% der eventuell „unerwünschten“ Mineralien entfernt.

4. TIERHALTUNG UND LANDWIRTSCHAFT IM ALPENRAUM

4.1 Traditionelle Milchwirtschaft im Alpenraum

Südtirol ist ein Land der Berge: etwa 60% der Landesfläche befindet sich auf über 1.500 Meter über der Meereshöhe. Trotzdem wird ein Drittel des gesamten Landes als landwirtschaftliche Nutzfläche bewirtschaftet. Rund 19,1% der Bergbauernbetriebe befinden sich auf bis zu 1.000 m.ü.M., 62,7% auf 1.000 bis 1.500 Meter und 18,2% auf über 1.500 Meter.

Die Milchwirtschaft sowie die Erzeugung von Milchprodukten stellen im alpinen Raum seit Generationen ein bedeutendes kulturelles Erbe und wichtigen Zweig der Landwirtschaft dar. Über ein Drittel der rund 1.530 Genossenschaften des Alpenraumes widmet sich der Verarbeitung und Vermarktung der regional erzeugten Milch und Milchprodukte. Damit sichern sie die Lebensgrundlage zahlreicher Bauernfamilien und damit die Traditionen und den Erhalt der einzigartigen Natur- und Kulturlandschaft.

Kleinstrukturierte Familienbetriebe

Die Bauernhöfe im Alpenraum werden häufig seit Generationen von derselben Familie im Haupt- oder Nebenerwerb bewirtschaftet. Viele der Höfe müssen die durch Höhenlagen und steilen Hänge unter erschwerten Bedingungen wirtschaften. Die Berglandschaft und die damit einhergehende landwirtschaftlichen Eigenheiten prägen die Milchwirtschaft im Alpenraum. Die Bauernhöfe im Gebiet sind zumeist kleinere bäuerliche Familienbetriebe: so beträgt die durchschnittliche Größe der Höfe hoch über dem Tal zirka 14 Hektar Grund und Boden, im Stall und auf der Weide stehen durchschnittlich 15 Kühe und 8 Stück Jungvieh. Im Vergleich dazu liegt die durchschnittliche Betriebsgröße im deutschen Flachland und in der italienischen Po-Ebene bei zirka 200 – 300 Tieren.





Erhalt der Naturlandschaft

Durch die im Alpenraum typische, extensive Wirtschaftsweise tragen die Bäuerinnen und Bauern maßgeblich zum Erhalt der charakteristischen Kultur- und Naturlandschaft, der biologischen Vielfalt sowie zur Sicherung der regionalen Nahversorgung bei. Allein schon durch die Bewirtschaftung von Wäldern, Wiesen und steilen Hängen wird der Erosion und anderen Naturgefahren wie Lawinen- und Murenabgängen vorgebeugt, die im Berggebiet katastrophale Folgen haben können.

Förderung der Biodiversität

Die Bäuerinnen und Bauern folgen bei der Bewirtschaftung strengen Regeln zum Erhalt der Bodenqualität und fördern unter anderem durch die Almwirtschaft die Artenvielfalt im Alpenraum. Über 1000 Bergbauernhöfe bearbeiten in Südtirol wertvolle Magerwiesen und artenreiche Bergwiesen. Auch die Landschaftsvielfalt in allen Höhenlagen fördert die Biodiversität: Trockenmauern, Holzzäune, Magerrasen, Streuobstwiesen, Feldgehölze und Hecken bieten wertvolle Lebensräume für unzählige Pflanzen und Tiere. Über 20% der Betriebe halten zudem vom Aussterben bedrohte Rinderrassen wie Grauvieh, Pinzgauer, Pustertaler Sprinzen und Original Braunvieh.

4.2 Tierwohl und Tiergesundheit

Artgerechte Tierhaltung im Alpenraum

Alle Bergbauernhöfe in Südtirol befinden sich in einer intakten Naturlandschaft, wo frisches Quellwasser und reine Luft vorhanden sind. Das traditionelle Bauerntum steht hier noch im Mittelpunkt und wird als hoher Wert geachtet: dazu gehört auch die achtsame und liebevolle Pflege und Fütterung der Tiere. Hier hat noch jede Kuh einen Namen, fern ab von jeglicher Massentierhaltung. Durch die kleine Anzahl an Tieren ist die individuelle und artgerechte Haltung gewährleistet.

Almweiden und Almwirtschaft

Das Jungvieh verbringt den Sommer in der Regel auf der Alm. Davon profitiert nicht nur das Vieh, sondern wir alle: die Tiere bleiben gesünder und die landschaftlich unverwechselbaren Almen und die mit ihnen dazugehörigen Traditionen werden erhalten, das Zuwachsen der Bergweiden wird verhindert und die Artenvielfalt gefördert. Die Bewirtschaftung von sogenannten Ungunstlagen ist zudem die Grundlage für den Erhalt von regionalen Kreisläufen.

Natürliche Fütterung ohne Gentechnik

Als Grundfutter erhalten die Kühe vor allem Gras – frisch auf der Weide oder als Heu bzw. Grassilage haltbar gemacht. In Kombination mit dem reinen Quellwasser stärkt dies die Tiere langfristig und macht sie auf natürliche Weise leistungsstark. Die Fütterung der Tiere erfolgt ausschließlich durch gentechnikfreie Futtermittel, die nur bei zugelassenen Lieferanten gekauft werden dürfen. Die Hofberater überprüfen regelmäßig die Einhaltung dieser Vorgaben.



Ohne Gentechnik „von Anfang an“ - Südtirol seit 2001 gentechnikfrei

Unser Sortiment an zertifizierten Produkten zeichnet sich durch seine Qualität aus: Wir konzentrieren uns auf die Herstellung von Milch- und Molkenpulver aus Rohstoffen mit 100% gentechnikfreier Alpenmilch von Tieren, die mit gentechnikfreien Futtermitteln gefüttert wurden. Südtirol war 2001 die erste gentechnikfreie Milch-Region in ganz Europa. Dazu gehört nicht zuletzt die Tatsache, dass man Gentechnik aus der Milchwirtschaft in Südtirol ausklammert und zwar gänzlich: weder bei der Fütterung der Tiere noch bei der Verarbeitung der Milch dürfen gentechnisch veränderte Organismen eingesetzt werden. Zudem dürfen nur solche Futtermittel verwendet werden, die in der „Positivliste“ aufgeführt sind. Dies unterbindet den Einsatz von minderwertigen Futtermittelkomponenten. Futtermittelhersteller müssen zugelassen und überprüft sein, und Milchlieferanten werden regelmäßig kontrolliert. Zudem wird das System durch eine unabhängige Kontrollstelle zertifiziert. Die gesamte Produktionskette unterliegt also strengen Kontrollen.

Frei von Glyphosat

Südtirols Milchwirtschaft ist auf Nachhaltigkeit ausgerichtet, ebenso nimmt sie die Verantwortung gegenüber ihrer Konsumenten, dem Land und der Umwelt gegenüber ernst. So wurde im Jahr 2018 der Einsatz von glyphosathaltigen Pflanzenschutzmitteln auf allen Futterflächen eingestellt – obwohl die EU-Kommission die Zulassung von Glyphosat im Pflanzenschutz um weitere fast fünf Jahre bis Ende 2022 verlängert hat.

Projekt Tierwohl in Südtirol

Das „Projekt Tierwohl Südtirol“ umfasst ein ganzheitliches Tiergesundheitsmonitoring für alle in der Milchwirtschaft Südtirols tätigen Bauern und Bäuerinnen. Ziel ist dabei die langfristige Sicherung und kontinuierliche Optimierung von Tiergesundheit und Tierwohl. Initiiert und betreut wird das Projekt von der unabhängigen nutztierwissenschaftlichen Arbeitsgruppe um Professor Gauly an der Fakultät für Naturwissenschaften und Technik, Universität Bozen (UNIBZ) sowie dem Sennereiverband Südtirol.

Von zentraler Bedeutung für das Monitoring ist die betriebliche Eigenkontrolle durch den Landwirt: jeder Milchbauer erhebt nach einer eigenen Schulung eigenständig die definierte Tiergesundheitsindikatoren, regelmäßig für jeweils zehn zufällig ausgewählte Milchkühe auf seinem Betrieb. Die Indikatoren zur Bestimmung der Tiergesundheit und des Tierwohls umfassen die Wasserversorgung, Liegeplatznutzung, Körperkondition, Ausweichdistanz, Hautschäden, Verschmutzung, Klauenzustand, Lahmheit, Aufstehverhalten und Schwereburtenrate. Stichprobenartig werden die von den Landwirten gemeldeten Daten von unabhängiger Stelle überprüft. Durch diese jährlich erhobenen Daten wird mehr Transparenz im Hinblick auf das Tierwohlniveau der Südtiroler Bergbauernhöfe geschaffen.

Darüber hinaus werden auf Basis der Informationen in Kooperation mit externen Fachleuten Schwachstellen analysiert sowie Optimierungsmöglichkeiten betriebsindividuell abgeleitet und umgesetzt. Im Rahmen des Projekts Tierwohl wird auch erforscht, wie diese ursprüngliche, für viele Berglandwirtschafts-Betriebe unverzichtbare Anbindehaltung zur Gesundheit und zum Wohle der Kühe optimiert werden. So wird den Schwachstellen dieser Haltungsförm Schritt für Schritt entgegengesteuert. Aufgrund der geringen Anzahl an Tieren pro Betrieb ist die individuelle Beobachtung und Betreuung garantiert.

Kontinuierliche Qualitätskontrollen

Die Milch zählt zu den am besten kontrollierten Lebensmitteln überhaupt. Der gesamte Entstehungsprozess wird überwacht: von der Rohmilchkontrolle am Bauernhof über die Milchsammlung bis hin zum fertigen Milchprodukt. Eine qualitativ hochwertige Rohmilch ist die Grundlage für jedes Qualitätsprodukt und die flächendeckende Kontrolle die Grundlage für ein sicheres Produkt. Durchgehende mikrobiologische, chemische, physikalische und sensorische Untersuchungen des Rohstoffes Milch sind durch die Lieferanten gewährleistet, wobei die Parameter, auf welche die angelieferte Milch untersucht wird, von Jahr zu Jahr mehr werden. Geprüft werden unter anderem die Temperatur der Milch, Keimzahl, Zellzahl, Gefrierpunkt, Fettgehalt, Proteingehalt, Geruch, Geschmack und Konsistenz.



Die Hofberater halten an den Fachschulen für Landwirtschaft **Melkkurse** und informieren bei Fachvorträgen über **Themen zur erfolgreichen Milchproduktion.**

Beratung der Bäuerinnen und Bauern

Durch die langjährige intensive Beratung und Betreuung der Milchbauern zeigt sich eine hohe Milchqualität und erhöhtes Tierwohl. Die Bäuerinnen und Bauern erhalten regelmäßige Beratungen vonseiten der Milchhöfe oder Tierärzte, beispielsweise zu den Themen Hygiene, Kühlung, Rückstandsfreiheit und Eutergesundheit sowie spezifische Beratungen zu den Hygienebedingungen in den Ställen und der Melkkammer.

Weiters steht den Milchbauern die Hofberatung des Sennereiverbandes Südtirol in allen Fragen zur Milchgewinnung zur Verfügung. Neben der Überprüfung der Melkmaschinen zur Sicherstellung der Eutergesundheit stehen die Hofberater in allen Fragen zur Milchhygiene, Melkroutine und Lebensmittelsicherheit zur Seite.



5. UMWELT UND RESSOURCEN

Unsere Verantwortung für die Umwelt nehmen wir sehr ernst. Wir wollen negative Auswirkungen auf das Umfeld bestmöglich vermeiden sowie Ressourcen effizient nutzen. Der sparsame und sorgfältige Umgang mit Rohstoffen und Energien entspricht unseren Unternehmenswerten, ist aber auch aus Kostengründen unerlässlich. Verbindliche Grundsätze zum Umweltschutz sind in unserem Unternehmensleitbild verankert.

5.1 Moderne umweltschonende Technik

Dolomites Milk wurde im Jahr 2018 nach den neuesten, technologisch verfügbaren Prozessanlagen zur Milchbearbeitung und Milchverarbeitung errichtet, gekoppelt mit einer auf diese Produktionstechnologie exakt abgestimmte Infrastruktur. Durch die Verwendung modernster Technik setzt das Unternehmen in der Ressourcennutzung neue Standards, um im Sinne ökologischen Denkens eine umweltfreundliche Produktion zu ermöglichen.

5.2 Energiemanagement

Wir nutzen Niedertemperatursysteme zur effizienten Produktion und setzen rückgewonnene Restwärme aus dem Herstellungsprozess wieder ein. Ein eigenes Blockheizkraftwerk generiert Strom und thermische Energie vor Ort, um möglichst optimiert zu produzieren. So sparen wir wertvolle Ressourcen und vermeiden Verschwendung.

Dolomites Milk weist durch sein konsequentes Energiemanagement einen Systemwirkungsgrad von bis zu 90% auf. Der Strombedarf wird von zwei Blockheizkraftwerk-Modulen bis zu 100% gedeckt. Als Energieträger nutzen wir das umweltfreundliche Methangas. Die elektrische Leistung der Blockheizkraftwerke wird so angepasst, dass wir nur wenig Leistung ins Stromnetz zurückführen beziehungsweise beziehen müssen.

5.2 Energie- management

Dolomites Milk betreibt zwei Blockheizkraftwerke, die mit Methangas funktionieren. Die daraus gewonnene elektrische und thermische Energie wird nahezu vollständig im Werk für den Produktionsprozess verwendet.

Das öffentliche Stromnetz dient nur als Puffer für die elektrische Energieversorgung.

Die Wärmeenergie in Form von 90°C heißem Heizwasser wird von zwei Gasmotor-BHKW-Modulen erzeugt und über einen 80m fassenden Speichertank als Puffer und hydraulische Weiche zu den Anlagen befördert. Die Wärme wird für die Vorheizung der Trocknungsluft verwendet.

5.3 Luft- und Lärmemissionen

Durch den Einsatz modernster Technik können wir die von unserem Produktionsstandort ausgehenden Luftemissionen unter den geforderten Grenzwerten halten. Dies gilt auch für die Schallemissionen: zur Lärmreduzierung wurden für den Anlieferungs- und Verladebereich eigene Fahrtunnels errichtet, die mögliche Lärmquellen während der Entlade- und Ladetätigkeit der LKWs im Außenbereich auf ein Minimum reduzieren. Weiters wird durch die Vollautomatisierung der Anlage vermieden, dass die Mitarbeiter in den Produktionsbereichen den gesamten Tag bei höherem Lärmpegel arbeiten müssen.

5.4 Wasser und Abwasser

Dolomites Milk setzt neue Maßstäbe für den schonenden Umgang mit der Ressource Wasser: durch das Aufreinigen der Brüden des Eindampfers durch Umkehrosmose und Polisher werden zirka 48.000 m³ Wasser pro Jahr zu gereinigtem Milchwasser. Dieses wird in bestimmten Bereichen als Vorspülwasser und damit als Trinkwasserersatz eingesetzt, zum Beispiel bei der Nachspeisung der CIP-Anlage bei Lauge, Säure und Vorspülwasser sowie bei der Reinigung der Membrananlage und der Elektrodialyse.

Die Verunreinigung des Abwassers halten wir so gering wie möglich. Folgende Maßnahmen tragen zur umweltbewussten Nutzung des Wassers bei:

- periodische Wasseranalysen intern und extern
- enger Kontakt mit dem Kläranlagenbetreiber „Ara Unteres Pustertal“ und dem Landesamt für Gewässerschutz
- Abwasser: periodische interne Messung des CSBs
- monatliche externe Messung von Abwassergrößen
- Projekte, um die Schmutzfracht nachhaltig zu senken

Beim Annahme- und Verlade-tunnel fließt schmutziges Wasser von der Außenreinigung der LKWs zu einem Schlammfang, wo bereits schwere Stoffe liegen bleiben. Anschließend folgt eine Ölabscheidung. Durch die geringe Dichte des Öls bleibt dieses an der Oberfläche des Wassers zurück und wird periodisch entsorgt.

5.5 Abfallvermeidung und Recycling

Abfall vermeiden und möglichst viele Wertstoffe der Wiederverwertung zuführen, sind die Leitlinien unseres Abfallkonzeptes. Das gesamte Abfallaufkommen sammeln wir in getrennten Gruppen wie Papier und Pappe, Kunststoff oder Holz und führen sie dem Recycling zu. Wiederverwertbare Ressourcen wie Papier, Glas, Kunststoff oder Metall werden im gemeindeeigenen Recyclinghof entsorgt. Rest- und Biomüll wird direkt am Werksgelände vom Entsorgungsunternehmen der Gemeinde abgeholt. Im Jahr 2020 entsorgten wir in etwa 5,8 Tonnen Restmüll.

5.6 Verpackungsmaterialien

Unser Ziel ist die Beschränkung des Ressourcenverbrauchs und die Verbesserung der Ressourceneffizienz. Dies umfasst die Vermeidung und Reduzierung der aus Verpackungsmaterial resultierenden Abfallmengen und die Schließung von Stoff- und Energiekreisläufen. Bereits in der Planung bemühen wir uns, unsere Produkte umweltverträglich zu verpacken. Unsere Verpackungseinheiten bestehen aus 25kg- Säcken aus zweilagigem Papier und einem PE-Inliner zum Schutz des Produktes, Big Bags bis zu 1.000 kg und Silo bzw. Lose bis zu 25.000 kg.

5.7 Transport und Logistik

Als Produktionsunternehmen sind wir auf die Zulieferung von Rohstoffen und weiteren Materialien sowie auf die Auslieferung unserer Produkte angewiesen. Die Optimierung der Prozessabwicklung steht im Vordergrund, beispielsweise die Reduzierung von Leertransporten, die Reduzierung von Anfahrten für den Rohstofftransport durch die Brimi sowie die Reduzierung der Anlieferungsfahrten für den Eigenbedarf an die Loacker Standorte. Die günstige Lage unseres Produktionswerkes zwischen den Loacker Werken Unterinn auf dem Ritten bei Bozen/Südtirol und Heinfels in Osttirol sowie die unmittelbare Nähe zum Brimi-Werk in Brixen leistet einen wesentlichen Beitrag zur Nachhaltigkeitspolitik und optimiert den Transportprozess.

ALPENRAUM

ALPINE CONVENTION

ALPINE SPACE

1991

2000



6. MITARBEITENDE UND GESELLSCHAFT

6.1 Chancengleichheit und Vielfalt

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind die tragende Säule des Unternehmens und wirken maßgeblich an dessen Erfolg mit. Wir sehen unser Unternehmen als lebendiges System, in dem alles miteinander in Verbindung steht: jeder trägt in seiner Rolle und in seinem Arbeitsbereich Verantwortung für das Ganze. Wir fördern eigenverantwortliches Handeln und die individuellen Stärken der einzelnen Mitarbeitenden durch verschiedenste Maßnahmen und achten auf deren persönliches und berufliches Wohlbefinden.

Als weltweit tätiges Unternehmen sind wir täglich mit Menschen unterschiedlichster Kulturen in Kontakt. Respekt, Toleranz, Weltoffenheit und gegenseitiger Respekt sind für uns unabdingliche Voraussetzungen für den Umgang miteinander. In unserem Unternehmensleitbild ist verankert, dass wir keine Form der Diskriminierung gegenüber Menschen hinsichtlich Geschlecht, Hautfarbe, Abstammung, Religion, Weltanschauung, sexueller Orientierung, Sprache, Nationalität, Alter oder Beeinträchtigungen tolerieren. Unsere Tätigkeiten erfolgen sowohl unter Berücksichtigung der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte der UN als auch der grundlegenden Vereinbarungen der ILO (International Labour Organisation).

Mitarbeitende Dolomites Milk GmbH im Jahr 2022

insgesamt: **28 Personen**
davon 6 Frauen und 22 Männer

6.2 Persönliche und berufliche Förderung

Die steigende Komplexität des Umfeldes verlangt den Mitarbeitenden eine hohe Fach- und Sozialkompetenz ab: die Anforderungen an das Fach- und Führungspersonal vor allem in den Bereichen Produktion und Technik steigen kontinuierlich. Unser Ziel liegt darin, die Qualifikation unserer Mitarbeitenden stetig zu verbessern und durch effektive Prozesse sowie Arbeitsorganisation zur Kostenoptimierung beizutragen.

Im Sinne der gezielten Förderung und Förderung von fachlicher und persönlicher Weiterentwicklung unterstützen wir die Entfaltung und das Wachstum unserer Mitarbeitenden, vor allem in Bezug auf die Einbeziehung bei der Bewältigung der fachlichen und persönlichen Herausforderungen im Unternehmen und auf Themen der sozialen, ökologischen und ökonomischen Nachhaltigkeit sensibilisieren.

• Weiterbildungsstunden insgesamt 742 Std.

bezogen auf das Jahr 2021 davon:

Einführungen für neue Mitarbeiter: 17 Std
Schulungen zu Arbeitsmittel/Anlagen/Maschinen: 125 Std
Schulungen im Arbeits- und Gesundheitsschutz: 409 Std
Schulungen im Bereich persönliche Kompetenzen: 91 Std
Schulungen im Qualitätsmanagement: 101 Std

• Weiterbildung und Information

Die Schulung und Information unserer Mitarbeitenden ist Voraussetzung für erfolgreiches Arbeiten, persönliches Wohlbefinden und die Erreichung unserer Nachhaltigkeitsziele. In diesem Sinne bieten wir ein vielfältiges Weiterbildungsangebot.

Mitarbeitergespräche und Umfragen

Das Wohlbefinden der Mitarbeitenden wird regelmäßig bei Mitarbeiterumfragen mit unterschiedlichen Schwerpunkten erhoben. Mindestens ein Mal jährlich findet für jeden Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin ein Mitarbeitergespräch statt, welches protokolliert wird. Neben den Leistungsindikatoren und dem Schulungsbedarf werden in den Gesprächen auch die Beziehung zu Vorgesetzten und Kollege, das individuelle Wohlbefinden sowie förderliche und hinderliche Situationen besprochen.

Gesundheit und Nachhaltigkeit

Die Gesundheit steht für uns im Mittelpunkt, und zwar die unserer Mitarbeiter genauso wie die von unserem Planeten. Schulungen, Informationsartikel, Impulsreferate und Workshops zu körperlicher und psychischer Gesundheit und rund um das Thema Nachhaltigkeit werden regelmäßig angeboten. Dazu kommen weitere Aktionen wie die anonyme und kostenlose Hotline für Mitarbeiter, die hohen psychischen Druck verspüren und Hilfe brauchen.

6.3 Arbeits- und Gesundheitsschutz

Wir betrachten den Mensch in seiner Gesamtheit und achten auf die physische, psychische und soziale Gesundheit unserer Mitarbeiter. Die Abteilung Mitarbeiterentwicklung koordiniert die Maßnahmen zur Gesundheitsförderung, die gemeinsam mit der Dienststelle für Arbeitsschutz, Sicherheitssprechern, Arbeitsmedizinern und Mitgliedern der Unternehmensleitung ausgearbeitet werden. Die regelmäßigen Befragungen zur Überwachung der psychischen Belastungen sowie die Durchführung von Schulungen und Sensibilisierungskampagnen sollen die physische und psychische Gesundheit der Mitarbeiter stärken.

Gesundheitstrainings sowie Infoveranstaltungen zur Work-Life-Balance oder Resilienz befähigen die Mitarbeitenden, vorbeugend auf ihre Gesundheit zu achten. Mit Initiativen wie dem „Gruppenübergreifenden Tennisclub“ oder der geförderten Teilnahme an diversen Sportveranstaltungen wie den Südtiroler Firmenlauf unterstützen wir unsere Mitarbeitenden im gesunden Freizeitverhalten.

Gesundheitsvorsorge durch arbeitsmedizinische Betreuung

Ob Nacharbeit, das Heben und Tragen von Lasten oder Lärmexposition: durch die arbeitsmedizinische Betreuung stellen wir sicher, dass jene Mitarbeiter, die am Arbeitsplatz Sicherheits- und Gesundheitsrisiken ausgesetzt sind, periodisch untersucht werden.

Die Untersuchungen dienen nicht nur dazu, die Gesundheit zu erhalten, sondern auch präventiv zu fördern. Bei der Betreuung bewerten die Arbeitsmediziner auch personenbezogene gesundheitliche und körperliche Einschränkungen und leiten daraus vorzeitig Schutzmaßnahmen ab.

Eine geschulte Notfallmannschaft an unserem Standort ist jederzeit einsatzbereit, um bei medizinischen oder technischen Unfällen professionell eingreifen zu können. Die Notfallmannschaft besteht unter anderem aus Erst- und Brandschutz Helfern, Brandschutz- und Evakuierungsbeauftragten und Einsatzleiter. Die Mitglieder nehmen regelmäßig an spezifische Schulungen, Weiterbildungen sowie Übungen teil.

6.4 Regionale Kreisläufe und Standortsicherung

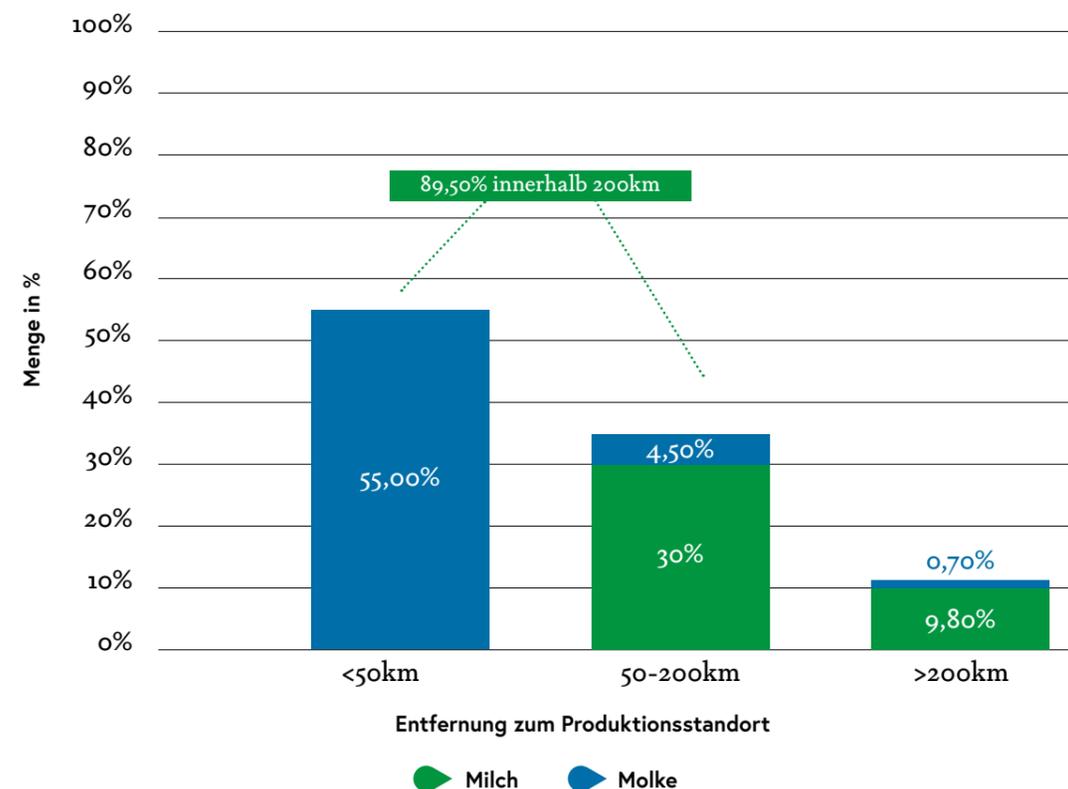
Unternehmerische Verantwortung beinhaltet für uns auch das Engagement für unser gesellschaftliches, soziales und kulturelles Umfeld. Wir wollen unseren Beitrag leisten, um dieses lebenswert und zukunftsfähig mitzugestalten – dies stärkt das Profil der Region im Standortwettbewerb und erhöht die Lebensqualität und Arbeitsmöglichkeiten der dort lebenden Menschen und unserer Mitarbeitenden. Als lokal verwurzeltes Unternehmen bekennen wir uns in jeder Hinsicht zu unserem Standort und nehmen unser gesellschaftliches Engagement ernst.

Auch durch unsere Abgaben und Steuern, die wir dort entrichten, wo wir arbeiten und Wertschöpfung generieren, leisten wir einen wesentlichen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung vor Ort.

Wir fördern kleinstrukturierte Traditionsbetriebe

Durch den Bezug des Rohstoffs „Milch“ aus dem nahen Umkreis und dessen Verarbeitung schaffen wir einen Mehrwert für Südtirol und den umliegenden Regionen, tragen zur Existenzsicherung der dort ansässigen Bauernfamilien bei und unterstützen die kleinstrukturierte Milch- und Landwirtschaft im Einzugsgebiet.

Herkunft Rohstoffe DOM
Entfernung zum Produktionsstandort



6.5 Genossenschaft als Wertgemeinschaft

Genossenschaftlich organisierte Molkereien haben im Alpenraum eine lange Tradition. Die Bäuerinnen und Bauern liefern ihre Milch nicht an ein anonymes Unternehmen, sondern an ihre Genossenschaft: als Produzenten schaffen sie die Grundlage für die gesamte Wertschöpfungskette und sind auch Miteigentümer der milchverarbeitenden Genossenschaften. Als Mitglieder der Genossenschaft übernehmen sie damit Verantwortung für das ganze System. Die Milchhöfe holen meist täglich die frische Milch vom Hof und veredeln sie zu schmackhaften Produkten. Die qualitätsorientierte Verarbeitung in den Milchhöfen generiert eine

hohe Wertschöpfung, sichert mit einem fairen Milchpreis die Existenzgrundlage der regionalen Landwirtschaftsbetriebe und unterstützt damit maßgeblich die Wirtschaft im ländlichen Raum. Die milchverarbeitende Genossenschaften sind auch lokale große Arbeitgeber und beschäftigen in Südtirol rund 1.100 Mitarbeitende.



