

frischli

2024  

---

2025

**NACH  
HALTIG  
KEITS  
BERICHT**





<b>01</b>	<b>Vorwort</b>	<b>4</b>		
	Struktur des Berichtes	6		
<b>02</b>	<b>Unternehmensporträt</b>	<b>7</b>		
	Organisationsstruktur	8		
	Strategie	12		
	Stakeholder	14		
	Handlungsfelder	15		
<b>03</b>	<b>Nachhaltiges Wirtschaften</b>	<b>18</b>		
	Wirtschaftliche Kennzahlen	21		
	Ausblick	23		
<b>04</b>	<b>Nachhaltige Milcherzeugung</b>	<b>24</b>		
<b>05</b>	<b>Ressourcenschonende Produktion</b>	<b>35</b>		
	Energieeffizienz	36		
	Entsorgung	46		
	Materialeinsatz	49		
	Wasser, Abwasser	53		
	Investitionen in Umweltschutz	57		
<b>06</b>	<b>Ressourcenschonende Logistik</b>	<b>63</b>		
<b>07</b>	<b>Qualität &amp; Sicherheit in der Produktion</b>	<b>66</b>		
	Laborkontrollen	68		
	Reklamationen	70		
	Kundenzufriedenheit	71		
	Tethered Cap	72		
	Zertifizierungen	76		
<b>08</b>	<b>Mitarbeiter und Gesellschaft</b>	<b>77</b>		
	Mitarbeiterentwicklung	78		
	Arbeitssicherheit	85		
	Datenschutz	86		
	Lieferketten	86		
<b>09</b>	<b>Zusammenfassung Nachhaltigkeits- programm</b>	<b>87</b>		
<b>10</b>	<b>Ausblick</b>	<b>91</b>		
<b>11</b>	<b>Anlagen</b>	<b>94</b>		



# Vorwort

# frischli

**SEIT DER VERÖFFENTLICHUNG** unseres letzten Nachhaltigkeitsberichtes Ende 2019 hat sich viel ereignet und vieles verändert. Eine globale Pandemie liegt hinter uns, die in ihrem fast dreijährigen Verlauf knapp 6,9 Mio. Menschen weltweit das Leben gekostet hat. Seit dem Angriff Russlands auf die Ukraine im Februar 2022 herrscht zudem Krieg in Europa. Ein Krieg der zu großem Leid, Tod und Zerstörung in der Ukraine führt und weltweit die Gräben zwischen Staaten und Gesellschaften wieder deutlich größer werden lässt. Mühsam erarbeitetes Vertrauen wurde beschädigt und Kooperationen auf politischen und wirtschaftlichen Ebenen eingefroren oder zurückgefahren.

Für die Entwicklung der globalen Wirtschaft sind dies äußerst herausfordernde Rahmenbedingungen. Sanktionen und gestörte Lieferketten behindern den Warenaustausch und sorgen für Marktverwerfungen. Auch die europäische Milchwirtschaft als international tätige Branche ist von diesen Verwerfungen betroffen. Stark schwankende Energiepreise, Engpässe bei Rohstoffen, Bauteilen und Logistikkapazitäten beeinflussen auch die deutschen Molkereiunternehmen und damit auch frischli.

Unter solchen Rahmenbedingungen gilt es, das Unternehmen und seine Geschäftsfelder gegen Risiken abzusichern und die Widerstandsfähigkeit gegenüber externen Einflüssen zu stärken. Beides sind Voraussetzungen für eine nachhaltige Unternehmensentwicklung. Welche strategischen Maßnahmen hierfür bei frischli erforderlich sind, wird aktuell im Rahmen des Projektes „Strategie-Update 2030“ erarbeitet. Über die Themenfelder, die in diesem Zusammenhang diskutiert werden, informiert Kapitel 2.

Oberste Zielsetzung der frischli-Strategie bleibt weiterhin der langfristige Erhalt als eigenständiges Familienunternehmen. Dies zu erreichen, erfordert eine hohe Widerstandsfähigkeit und einen sorgsamen, verantwortlichen und nachhaltigen Umgang mit den eingesetzten natürlichen und wirtschaftlichen Ressourcen. Zudem erfordert es einen fairen und sozialen Umgang mit den an der Wertschöpfung beteiligten Menschen und Geschäftspartnern.

frischli Geschäftsführer:  
Markus Kraus (li.) und  
Dr. Timo Winkelmann

Ein zentraler Baustein unserer Nachhaltigkeitsstrategie sind die für 2030 gesteckten Treibhausgasziele. Im Jahr 2021 hat sich frischli der Science Based Targets Initiative angeschlossen und in diesem Zusammenhang erstmals CO<sub>2</sub> Ziele definiert. Diese Ziele umfassen alle Segmente („Scopes“) der Wertschöpfungskette, von der Milcherzeugung bis zum Verbrauch der Produkte beim Konsumenten. In diesem Zusammenhang kommt der Zusammenarbeit mit den Milcherzeugern eine besondere Bedeutung zu. Die Klimaeffizienz der Milchproduktion ist ein wesentlicher Baustein einer zukunftsfähigen Milchwirtschaft. Über Maßnahmen, die unter anderem unter der Initiative „Klimaplattform Milch“ umgesetzt werden, informiert Kapitel 4. Näheres zur Gesamt-CO<sub>2</sub>-Bilanz des Unternehmens und den Treibhausgaszielen finden Sie in Kapitel 5.

Auch der Umgang und die Zusammenarbeit mit den Menschen bei frischli ist ein wichtiger Bestandteil der überarbeiteten Unternehmensstrategie. Rahmenbedingungen zu schaffen, die für ein angenehmes und attraktives Arbeitsumfeld sorgen und eine langfristige und damit nachhaltige Zusammenarbeit im Team ermöglichen, sind ein weiteres wichtiges Ziel für frischli. Welche Maßnahmen hierfür bereits ergriffen wurden und was zukünftig geplant ist, erfahren sie in Kapitel 8.

Im Zentrum unserer Arbeit steht die Herstellung und Vermarktung hochwertiger und sicherer Milch- und Molkereiprodukte für Food Service, Industrie und Lebensmitteleinzelhandel. Nur durch eine kontinuierliche Arbeit an der Qualität der Produkte und dem Sortiment kann frischli in einem wettbewerbsintensiven Umfeld wie der Milchwirtschaft bestehen. Den Umstand, dass wir mit unseren Kunden vielfach



jahrzehntelange Zusammenarbeiten pflegen, zeigt, dass uns dies in der Vergangenheit gut gelungen ist. Unser Anspruch ist es, auch in Zukunft diese Partnerschaften weiterzuentwickeln und auszubauen. Dazu sollen auch neue Produkte und Sortimente beitragen wie beispielsweise unser neues Eisbase-Sortiment oder die Produkte auf Haferbasis. Einblicke in unsere nachhaltige Sortimentsstrategie gibt Kapitel 5.

Wir hoffen, Ihnen liebe Kundinnen und Kunden, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Milchlieferantinnen und Milchlieferanten, Partnerinnen und Partner von frischli, mit dem vorliegenden Bericht einige interessante Einblicke in unsere Arbeit geben zu können.

Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit mit Ihnen!

Dr. Timo Winkelmann

Markus Kraus



# Struktur des Berichtes

**WIE BEREITS** die letzten Nachhaltigkeitsberichte, wurde auch dieses Reporting wieder nach den Grundsätzen der Global Reporting Initiative (GRI) Ausgabe G4 erstellt. Damit folgen wir erneut den international anerkannten Standards für die Nachhaltigkeitsberichterstattung und ermöglichen so einen Vergleich mit anderen Unternehmen.

Wir berichten gemäß den Vorgaben des GRI „in Übereinstimmung“ mit den Kern-Anforderungen der Leitlinien. Eine Übersicht über die behandelten Aspekte und die Angaben der Textstellen findet sich in der Anlage dieses Berichtes.

Ein Grundprinzip des GRI G4-Standards besteht darin, dass sich die Nachhaltigkeitsberichterstattung auf die wesentlichen Aspekte, die für ein Unternehmen und seine Interessengruppen („Stakeholder“) relevant sind, konzentrieren soll. Das bedeutet, dass nur über solche Aspekte berichtet werden soll, die die *wesentlichen wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und ökologischen Auswirkungen eines Unternehmens wiedergeben bzw. für die Beurteilung und Entscheidungen von Stakeholdern maßgeblich beeinflussen*.

Um eine Differenzierung vorzunehmen, welche Aspekte als wesentlich für das Unternehmen anzusehen sind, wurde vorab eine so genannte Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt. Hierbei wurden die verschiedenen Aspekte sowohl aus Sicht des Unternehmens als auch aus Sicht der Stakeholder bewertet. Auf Grundlage dieser Bewertung wurden die Berichtsinhalte ausgewählt. Die Ergebnisse der diesem Bericht zugrundeliegenden Wesentlichkeitsanalyse sind in Kapitel 02 dargestellt.

Um die langjährige Entwicklung unseres Unternehmens im Hinblick auf die wesentlichen Nachhaltigkeitskriterien bewerten zu können, haben wir die Struktur und Gliederung der Kennzahlen soweit möglich aus den letzten Berichten übernommen.

Als Zusammenfassung der Aktivitäten und Maßnahmen zu den verschiedenen Nachhaltigkeitsaspekten enthält auch dieser Bericht wieder ein Nachhaltigkeitsprogramm (Kapitel 9). Den Status der Maßnahmen aus dem letzten Programm finden sich ebenfalls in Kapitel 9.

Die dem Bericht zugrundeliegenden Daten umfassen im Wesentlichen das letzte abgeschlossene Geschäftsjahr 2022/23 sowie die Vorjahre. In Einzelfällen wurden auch abweichende Zeiträume betrachtet. Betrachtet werden alle drei Standorte des Unternehmens und in Teilen auch die Sahnemolkerei Wiesehoff als Allianzpartner der frischli Milchwerke.



02

UNTERNEHMENS  
PORTRÄT



## Organisationsstruktur

Die frischli Milchwerke sind ein 1901 gegründetes Familienunternehmen mit dem Schwerpunkt in der Vermarktung von Milchprodukten. Milch und mehr in bester Qualität an zufriedene Kunden zu liefern, dafür engagiert sich frischli bereits in der 4. Generation der Familienunternehmer.



**Hauptsitz des Unternehmens ist in Rehburg-Loccum** vor den Toren Hannovers. Hier werden Produkte wie H-Milch, Milchpulver, Foodservice Produkte und Sahnespezialitäten hergestellt.

Die **Molkerei Weissenfels/Saale** wurde 1990 zusammen mit Milchlieferanten der Region aufgebaut. An diesem Standort werden heute die Marke Leckermäulchen sowie Konsummilch und Industrie-Spezialprodukte produziert.

Das **frischli Milchwerk Huber in Eggenfelden** wurde 1996 in den Firmenverbund aufgenommen. Eggenfelden gehört europaweit zu den größten Produzenten von Kaffeesahne Portionen mit ca. 2,5 Mrd. Cups und ist der Standort für Walzenpulver Produktion im Unternehmen.

Mit der **Sahnemolkerei Wiesehoff in Schöppingen** wurde in 2017 eine weitgehende Zusammenarbeit begonnen und das Unternehmen 2021 in den Konzern eingliedert. Als Ergänzung zum überwiegend haltbaren Sortiment aus den anderen Standorten werden in Schöppingen überwiegend frische Food Service Produkte hergestellt.



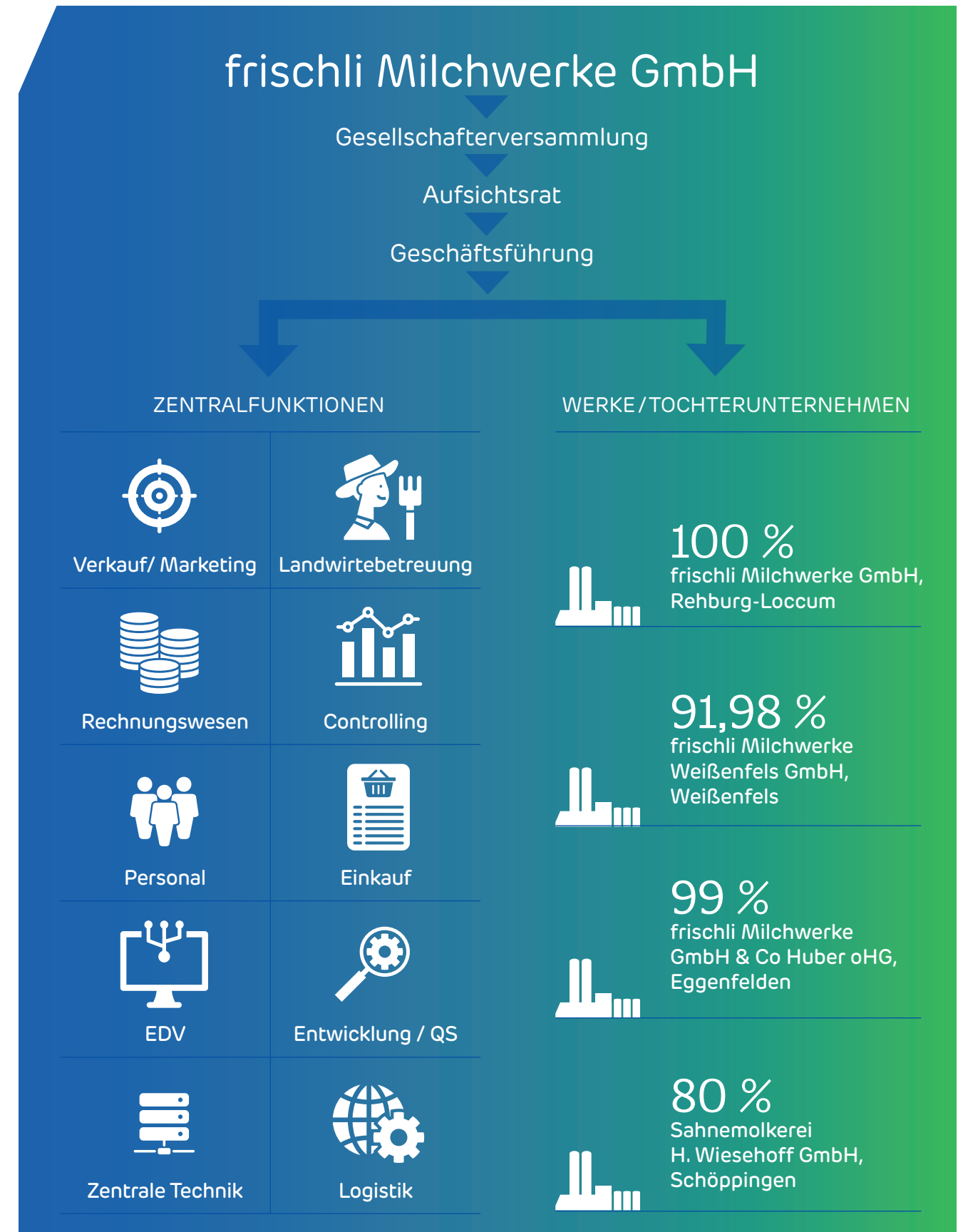




Milchwerk Huber,  
Eggenfelden



Sahnemolkerei  
Wiesehoff,  
Schöppingen





Die im Herbst 2023 verabschiedete Strategie 2028/29 wurde im Rahmen des Projektes „Strategie-Update“ auf der Grundlage der bisherigen Unternehmenskonzeption erarbeitet.

Neben einer Weiterentwicklung der einzelnen Marktsegmentstrategien enthält das Update auch verschiedene Festlegungen und Maßnahmen zur Stärkung des Unternehmensfundaments. Ziel dieser Strategie-Ergänzungen ist die weitere Stärkung der Widerstandsfähigkeit des Unternehmens.

Folgende wesentliche Festlegungen wurden getroffen:

### Oberste Zielsetzung

**Unsere oberste Zielsetzung ist weiterhin der langfristige Erhalt als selbständiges Familienunternehmen. Dieses erreichen wir durch die Sicherung der Rentabilität, Liquidität und die Stärkung der Widerstandsfähigkeit des Unternehmens und seines Geschäftsmodells.**

Folgende Handlungsfelder stehen dabei im Fokus:

Die Strategie beruht dabei auf dem Zusammenwirken der folgenden strategischen Marktsegmente

### Strategische Handlungsfelder

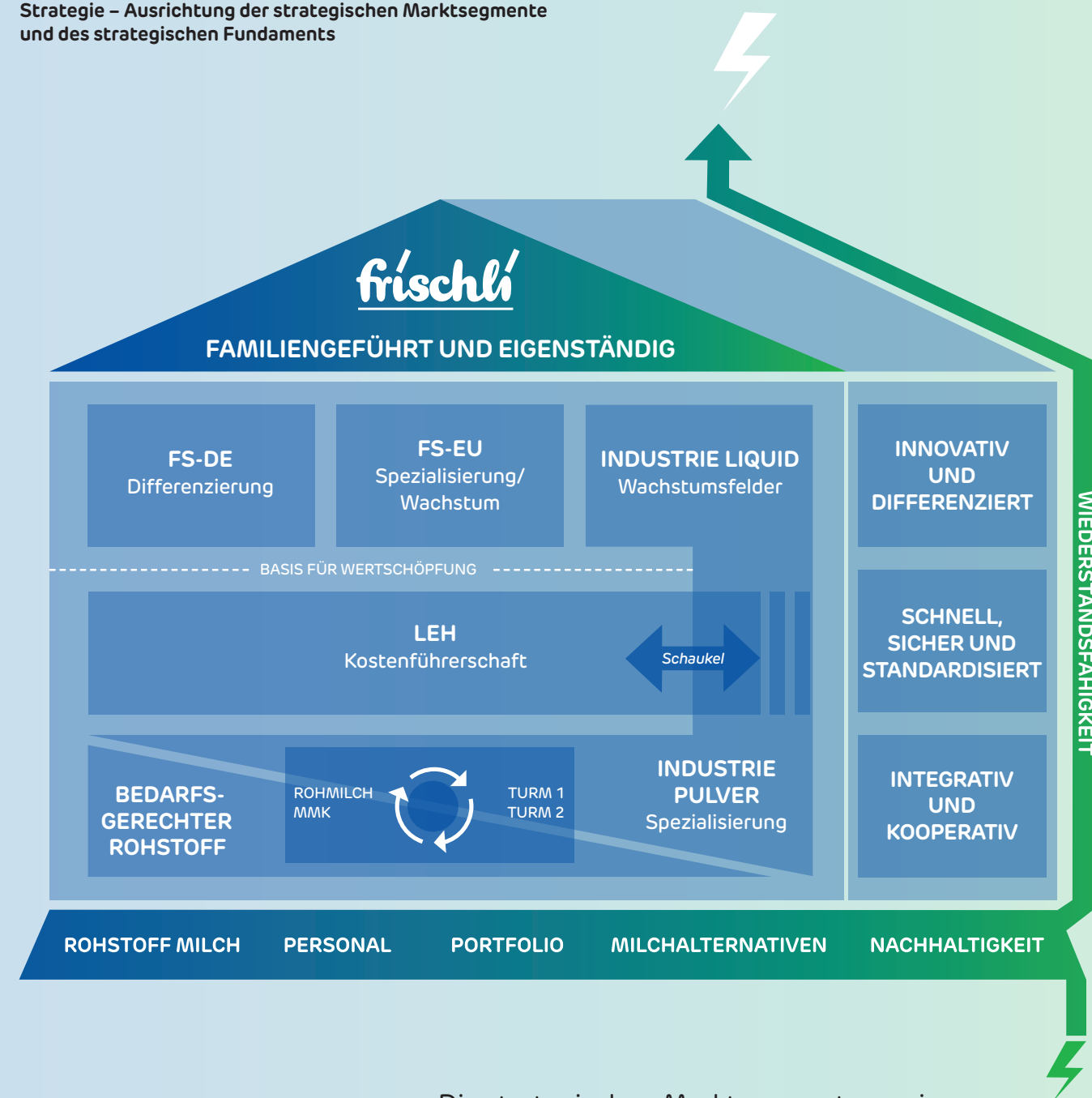
- **Food Service Deutschland**
- **Food Service EU**
- **Industrie Liquid**
- **Industrie Pulver**
- **Lebensmitteleinzelhandel**

Neben der Umsetzung der Zielmarktstrategien bilden folgende Faktoren das Fundament für ein nachhaltig erfolgreiches Wirtschaften:

- **Rohstoff Milch** – Angebots- und nachfrageorientierte/bedarfsgerechte Rohstoffbeschaffung
- **Personal** – Strategische Personalgewinnung und -entwicklung; Attraktivität als Arbeitgeber
- **Portfolio** – Aktualisierung der Produktgruppenstrategien im Hinblick auf Ertragsstärke und Kundenorientierung
- **Milchalternativen** – Umsetzung Projekt „Plant based Step 3“; Integration in Unternehmensstrategie
- **Nachhaltigkeit** – Ausformulierung und Operationalisierung der Nachhaltigkeits- und CO<sub>2</sub> Strategie
- **Widerstandsfähigkeit** – Entwicklung und Anwendung von Metriken zur Messung der Widerstandsfähigkeit des Unternehmens

Zur Veranschaulichung der verschiedenen strategischen Handlungsfelder und deren Zusammenwirken wurde das bereits in 2019 entwickelte „frischli Strategie-Haus“ modernisiert und ausgebaut.

### Strategie – Ausrichtung der strategischen Marktsegmente und des strategischen Fundaments



„Die strategischen Marktsegmente sowie ein strategisches Fundament sichern die Widerstandskraft und ist damit die oberste Zielsetzung frischlis.“



# Stakeholder

**Für die Umsetzung der Strategie begleiten uns die folgenden Personengruppen:**

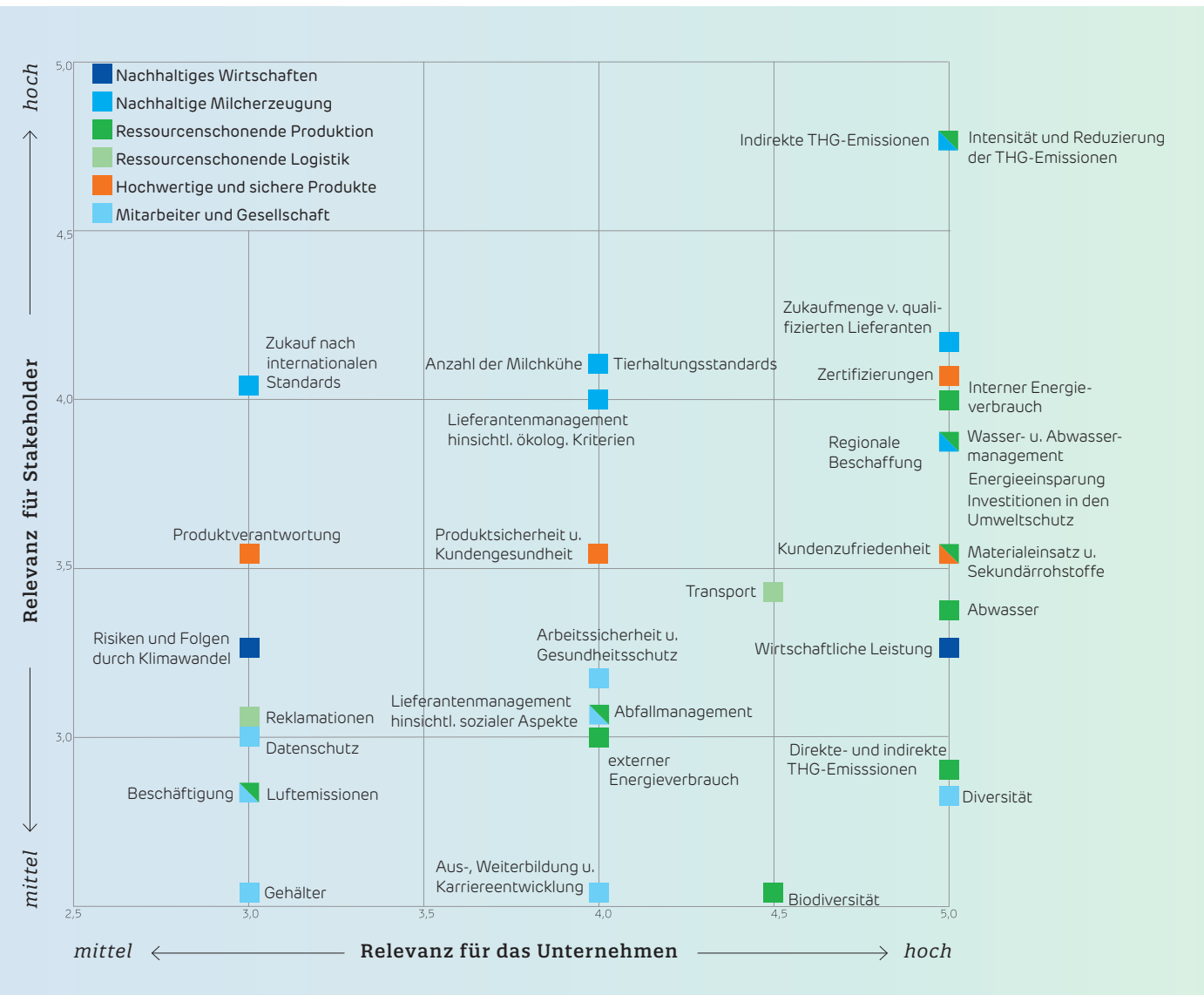
Stakeholder	Bedeutung	Ableitungen aus der Strategie
<b>Kundschaft</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Erfüllung der Bedürfnisse und Anforderungen der Kundinnen und Kunden ist die Grundvoraussetzung für das Erreichen der Unternehmensziele.</li> </ul>	Die Kundschaft steht im Mittelpunkt der Unternehmensstrategie. Die Positionierung und die strategischen Maßnahmen sind aus der Perspektive des Marktes bzw. aus Sicht der Verbraucherinnen und Verbraucher entwickelt worden.
<b>Gesellschafterinnen und Gesellschafter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Gesellschafterinnen und Gesellschafter stellen der frischli Gruppe ca. 30 Mio. Euro Kapital zur Verfügung und tragen das Kapitalrisiko.</li> </ul>	Die Gesellschafterinnen und Gesellschafter sind vor allem in die Kommunikation zu anderen Stakeholdern und Entscheidungen über Allianzen eingebunden.
<b>Milchlieferantinnen und Milchlieferanten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ca. 750 Milcherzeugerinnen und Milcherzeuger beliefern frischli. In der Regel kommt das Haupteinkommen dieser Unternehmen aus der Milchproduktion.</li> <li>Ca. 75 % des Umsatzwertes ergeben sich aus den eingesetzten Rohstoffen. Die Qualität der Lieferanten bestimmt die Qualität der Milch ganz wesentlich.</li> </ul>	Die Optimierung von Prozessen entlang der Wertschöpfungskette sowie das professionelle Management von Verwertungsrisiken erfordert in vielen Fällen die Einbindung der Lieferantinnen und Lieferanten.
<b>Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind die Voraussetzung für gute Produkte und damit den Erfolg des Unternehmens. Erforderlich dafür sind Motivation, Wissen, Erfahrung und Kontinuität in der Zusammenarbeit.</li> </ul>	Die strategische Ausrichtung des Unternehmens und die damit verbundenen Maßnahmen betreffen unmittelbar die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie sind damit zentraler Teil der Strategie und deren Umsetzung.
<b>Verbraucherinnen und Verbraucher / Öffentlichkeit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Verbraucherschaft für frischli sind Konsumentinnen und Konsumenten bzw. Besucherinnen und Besucher der Out-Of-Home-Gastronomie.</li> <li>Die Produkte von frischli müssen deren Konsumvorstellungen möglichst optimal erfüllen.</li> </ul>	In der Fokussierung auf die Erschließung der Food Service / Out-Of-Home-Gastronomie ist die Berücksichtigung der Erwartungen von Verbraucherinnen und Verbrauchern von zentraler Bedeutung.
<b>Region (der Betriebsstätten)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unternehmen sind immer abhängiger von der Akzeptanz der Anwohnerschaft ihrer Betriebsstätten – und tragen gleichzeitig relevant zur Wertschöpfung und Einkommen der jeweiligen Region bei.</li> <li>Die frühzeitige Information und der ständige Kontakt zur Bevölkerung sowie den Verantwortlichen in Politik und Verwaltung nimmt eine besondere Stellung ein.</li> </ul>	Insofern ist bei der strategischen Entwicklung und dem Ausbau von Werkstandorten stets auch die Einbindung in die örtlichen Gegebenheiten und die Auswirkungen auf die Anwohnerinnen und Anwohner zu berücksichtigen.
<b>Politik, Behörden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Politik gibt die Rahmenbedingungen für die Unternehmen vor. Durch eine gute Zusammenarbeit mit lokaler Politik und Behörden erreicht frischli eine hohe Akzeptanz in der politischen und administrativen Struktur und setzt seine Pläne und Ziele innerhalb des vorgegebenen Rahmens von Gesetzen und Vorgaben um.</li> </ul>	Die strategische Planung und die aktive Kommunikation nach außen sollte stets die aktuellen administrativen und lokalpolitischen Einflussfaktoren berücksichtigen.

# Handlungsfelder

**GEMÄSS DEN ANFORDERUNGEN** des GRI-G4 Standards zur Nachhaltigkeitsberichterstattung ist in einem ersten Schritt zunächst eine Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt worden. Es galt zu untersuchen, ob sich hinsichtlich der Bewertung der „Wesentlichkeit“ eines Aspektes eine Veränderung gegenüber dem letzten Bericht ergeben hat. Dabei ist neben der Bewertung durch das Unternehmen erneut auch die Sicht der wesentlichen „Stakeholder“ einbezogen worden. Damit wird gewährleistet, dass die Beurteilung nicht nur eindimensional aus Unternehmenssicht, sondern ausgewogen unter Beachtung der verschiedenen Perspektiven einzelner Interessengruppen erfolgt.

In den Bericht übernommen wurden alle diejenigen Aspekte, bei denen sowohl aus Sicht des Unternehmens als auch aus Sicht der Stakeholder eine Bewertung größer 2,5 erreicht wurde. Dies trifft für folgende Aspekte des GRI-G4 Standards zu:

**Wesentlichkeitsmatrix**





Aspekte und Bewertung Stakeholder (S) und Unternehmen (U)

GRI-Aspekt	Titel der Standardangabe	S	U
FP 1	Prozentualer Anteil des eingekauften Volumens von Lieferanten, die mit der Beschaffungspolitik des Unternehmens übereinstimmen	4,29	5
FP 2	Prozentualer Anteil des eingekauften Volumens, der nachweislich im Einklang mit glaubwürdigen, international anerkannten Standards für verantwortungsvolle Produktion steht, aufgeschlüsselt nach Standards	4,14	3
FP 5	Prozentualer Anteil des Produktionsvolumens, der an Standorten hergestellt wird, die von einer unabhängigen dritten Partei nach international anerkannten Standards für Lebensmittelmanagementsysteme zertifiziert wurden	4,14	5
FP 9	Prozentsatz und Gesamtzahl der aufgezogenen und / oder verarbeiteten Tiere nach Arten und Rassen	4,14	4
FP 10	Richtlinien und Praktiken für physische Veränderungen und die Verwendung von Betäubungsmitteln, aufgeschlüsselt nach Arten und Rassen	4,14	4
FP 11	Prozentualer Anteil und Gesamtzahl der aufgezogenen und/oder verarbeiteten Tiere, aufgeschlüsselt nach Arten und Rassen, je Unterbringungsart	4,14	4
FP 12	Politik und Praxis der Behandlung mit Antibiotika, Entzündungshemmern, Hormonen und/oder Wachstumsförderern, aufgeschlüsselt nach Arten und Rassen	4,14	4
FP 13	Gesamtzahl der Vorfälle, in denen in erheblichem Maße gegen Gesetze und Vorschriften sowie gegen freiwillige Standards für den Transport, die Handhabung und die Schlachtung von lebenden Land- und Wassertieren verstoßen wurde	4,14	4
G4-EC1	Direkt erwirtschafteter und verteilter wirtschaftlicher Wert	3,29	5
G4-EC2	Durch den Klimawandel bedingte finanzielle Folgen und andere Risiken und Chancen für die Aktivitäten der Organisation	3,29	3
G4-EC5	Spanne des Verhältnisses der Standard-eintrittsgehälter nach Geschlecht zum lokalen Mindestlohn an Hauptgeschäftsstandorten	2,57	3
G4-EC9	Anteil an Ausgaben für lokale Lieferanten an Hauptgeschäftsstandorten	3,86	5
G4-EN1	Eingesetzte Materialien nach Gewicht oder Volumen	3,57	5

GRI-Aspekt	Titel der Standardangabe	S	U
G4-EN2	Anteil der Sekundärrohstoffe am Gesamtmaterialeinsatz	3,57	5
G4-EN3	Energieverbrauch innerhalb der Organisation	4	5
G4-EN4	Energieverbrauch außerhalb der Organisation	3	4
G4-EN5	Energieintensität	3,86	5
G4-EN6	Verringerung des Energieverbrauchs	3,86	5
G4-EN7	Senkung des Energiebedarfs für Produkte und Dienstleistungen	3,86	5
G4-EN8	Gesamtwasserentnahme nach Quelle	3,86	5
G4-EN9	Durch die Wasserentnahme wesentlich beeinträchtigte Wasserquellen	3,86	5
G4-EN10	Prozentsatz und Gesamtvolumen des wieder zugeführten und wiederverwendeten Wassers	3,86	5
G4-EN15	Direkte THG-Emissionen (Scope 1)	2,86	5
G4-EN16	Indirekte energiebezogene THG-Emissionen (Scope 2)	2,86	5
G4-EN17	Weitere indirekte THG-Emissionen (Scope 3)	4,71	5
G4-EN18	Intensität der THG-Emissionen	4,71	5
G4-EN19	Reduzierung der THG-Emissionen	4,71	5
G4-EN21	NOX, SOX und andere signifikante Luftemissionen	2,86	3
G4-EN22	Gesamtvolumen der Abwassereinleitung nach Qualität und Einleitungsort	3,43	5
G4-EN23	Gesamtgewicht des Abfalls nach Art und Entsorgungsmethode	3,14	4
G4-EN26	Bezeichnung, Größe, Schutzstatus und Biodiversitätswert von Gewässern und damit verbundenen Lebensräumen, die von den Abwassereinleitungen und dem Oberflächenabfluss der Organisation signifikant betroffen sind	2,57	4

GRI-Aspekt	Titel der Standardangabe	S	U
G4-EN27	Umfang der Maßnahmen zur Bekämpfung der ökologischen Auswirkungen von Produkten und Dienstleistungen	3,14	3
G4-EN28	Prozentsatz der zurückgenommenen verkauften Produkte und deren Verpackungsmaterialien nach Kategorie	3,14	3
G4-EN30	Erhebliche ökologische Auswirkungen durch den Transport von Produkten und anderen Gütern und Materialien, die für die Geschäftstätigkeit der Organisation verwendet werden, sowie durch den Transport von Mitgliedern der Belegschaft	3,43	4
G4-EN31	Die gesamten Aufwendungen und Investitionen für Umweltschutz nach Art	3,86	5
G4-EN32	Prozentsatz neuer Lieferanten, die anhand von ökologischen Kriterien überprüft wurden	4	4
G4-EN33	Erhebliche tatsächliche und potenzielle negative ökologische Auswirkungen in der Lieferkette und ergriffene Maßnahmen	4	4
G4-LA1	Gesamtzahl und Rate neu eingestellter Mitarbeiter sowie Personalfuktuation nach Altersgruppe, Geschlecht und Region	2,86	3
G4-LA6	Art der Verletzung und Rate der Verletzungen, Berufskrankheiten, Ausfalltage und Abwesenheit sowie die Gesamtzahl der arbeitsbedingten Todesfälle nach Region und Geschlecht	3,29	4
G4-LA9	Durchschnittliche jährliche Stundenzahl für Aus- und Weiterbildung pro Mitarbeiter nach Geschlecht und Mitarbeiterkategorie	2,57	4
G4-LA11	Prozentsatz der Mitarbeiter, die eine regelmäßige Beurteilung ihrer Leistung und ihrer Karriereentwicklung erhalten, nach Geschlecht und Mitarbeiterkategorie	2,57	4
G4-LA12	Zusammensetzung der leitenden Organe und Aufschlüsselung der Mitarbeiter nach Geschlecht, Altersgruppe, Zugehörigkeit zu einer Minderheit und anderen Indikatoren für Vielfalt	2,71	5
G4-PR1	Prozentsatz der maßgeblichen Produkt- und Dienstleistungskategorien, deren Auswirkungen auf Gesundheit und Sicherheit geprüft werden, um Verbesserungspotenziale zu ermitteln	3,57	4

GRI-Aspekt	Titel der Standardangabe	S	U
G4-PR2	Gesamtzahl der Vorfälle, in denen Vorschriften und freiwillige Verhaltensregeln in Bezug auf die Auswirkungen von Produkten und Dienstleistungen auf Gesundheit und Sicherheit nicht eingehalten wurden, dargestellt nach Art der Folgen	3,57	4
G4-PR3	Art der Produkt- und Dienstleistungsinformationen, die durch die Verfahren der Organisation für Informationen über und Kennzeichnung von Produkte(n) erforderlich sind, sowie Prozentsatz der maßgeblichen Produkt- und Dienstleistungskategorien, die solchen Informationspflichten unterliegen.	3,57	4
G4-PR4	Gesamtzahl der Verstöße gegen Vorschriften und freiwillige Verhaltensregeln in Bezug auf die Informationen über und die Kennzeichnung von Produkte(n) und Dienstleistungen, dargestellt nach Art der Folgen	3,57	3
G4-PR5	Ergebnisse von Umfragen zur Kundenzufriedenheit	3,57	5
G4-SO9	Prozentsatz neuer Lieferanten, die anhand von Kriterien in Bezug auf Auswirkungen auf die Gesellschaft überprüft wurden	3,14	4
G4-SO10	Erhebliche tatsächliche und potenzielle negative Auswirkungen auf die Gesellschaft in der Lieferkette sowie ergriffene Maßnahmen	3,14	4

- Nachhaltiges Wirtschaften
- Nachhaltige Milcherzeugung
- Ressourcenschonende Produktion
- Ressourcenschonende Logistik
- Hochwertige und sichere Produkte
- Mitarbeiter und Gesellschaft



03

NACH  
HALTIGES  
WIRT  
SCHAFTEN

frischli



## Wirtschaftliche Kennzahlen

**03**

*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 allerdings die folgenden Rahmenbedingungen: Soziale Begrenzungen dieser Marktfunktionen sind notwendig, weil das effiziente Verteilungsergebnis 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. Nicht zuletzt bilden ethische Normen, die das Unternehmen für sich und seine Mitarbeiter vergibt, ein weiteres begrenzendes Element. Innerhalb dieser Begrenzungen wollen wir ein marktwirtschaftliches Modell betreiben.

Die Inhalte der Firmenethik sind in Deutsch und Englisch veröffentlicht. ([frischli.de/about/nachhaltigkeit.htm](https://www.frischli.de/about/nachhaltigkeit.htm))



**03**

Oberste Zielsetzung der frischli Milchwerke ist der langfristige Erhalt als selbständiges Familienunternehmen. Dies wird erreicht durch die Sicherung der Rentabilität, die Sicherung der Liquidität und die Absicherung gegen Risiken. Die oberste Zielsetzung ist Ausdruck einer nachhaltigen, positiven Entwicklung. Sie ist auch im Interesse der beteiligten Stakeholder. Die folgenden Kennzahlen zeigen, wie die Umsetzung der Strategie sich auf die verschiedenen Bereiche des Unternehmens in Kennzahlen auswirkt:

### Wirtschaftliche Kennzahlen

		2018/19	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23
Betriebsleistung	T€	537.746	557.331	515.479	611.629	884.709
Rohergebnis	T€	98.592	113.863	98.218	106.509	147.304
von Betriebsleistung	%	18,3	20,4	19,1	17,4	16,6
Personalaufwand	T€	41.854	46.031	49.690	56.977	60.616
von Betriebsleistung	%	7,8	8,3	9,6	9,3	6,9
Eigenkapitalquote	%	41,1	45,4	45,4	35,6	34,9
Zahl der Arbeitnehmer	Anz.	747	777	894	913	948
Investitionstätigkeit	T€	7.020	10.567	15.666	15.716	21.805
Abschreibungen	T€	9.984	9.987	11.856	14.350	13.479

Basis für unser Geschäft ist der Rohstoff Milch und die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Milchlieferanten. Voraussetzung dafür ist ein marktgerechter Milchpreis von frischli. Dies wiederum ist Voraussetzung für die Entwicklung der Qualität entsprechend den Anforderungen der Zielmärkte von frischli. Die Steuerung der aufgenommenen Milchmengen gewinnt vor dem Hintergrund des Risikos der Volatilität und geringer Prognosefähigkeit an Bedeutung. Die folgende Tabelle zeigt die Entwicklung.



### Entwicklung der Milchanlieferung, Eigen- und Zukauf

		2018	2019	2020	2021	2022
<b>Eigenanlieferung</b>						
Summe	Liter	734.652	677.024	708.319	815.063	821.782
Veränderung	%	-6,2	-7,8	4,6	15,1	0,8
Zukauf	Liter	267.949	270.047	233.466	226.310	293.603
Gesamteingang	Liter	1.002.602	947.071	941.785	1.041.373	1.115.384
Konzern Veränderung	+/- %	-3,1	-5,5	-0,6	10,6	7,1

Die frischli Milchwerke leisten einen nachhaltigen Beitrag für die Wertschöpfung in den Regionen. Dies geschieht durch kontinuierliche Investitionsaufträge, Aufträge an Dienstleister und Handwerksbetriebe, regelmäßige Milchgeldzahlungen in der Erfassungsregion und nicht zuletzt Steuerzahlungen für Gemeinde, Länder und den Bund. Einen Überblick über diese Einflussgrößen gibt die folgende Tabelle „Wertschöpfung im Unternehmen“.

### Wertschöpfung im Unternehmen

		2018/19	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23
Umsatzerlöse		530.922	554.297	514.566	610.098	881.551
Materialaufwand		439.154	443.467	417.261	505.120	739.856
davon Milch		292.670	298.847	300.497	417.875	628.302
Wertschöpfung	T €	60.841	75.166	61.961	59.266	83.597
A. Anlagevermögen		70.687	71.237	83.430	84.819	93.217
Investitionen		7.020	10.567	15.666	15.716	21.805
Bilanzsumme		151.760	168.148	167.043	177.446	203.664
Materialaufwand		83	80	81	83	84
davon Milch		55	54	58	68	71
Wertschöpfung	ct / Umsatz	11	14	12	10	9
A. Anlagevermögen		13	13	16	14	11
Investitionen		1	2	3	3	2
Bilanzsumme		29	30	32	29	23

**FÜR DIE KOMMENDEN JAHRE** sehen wir gute Perspektiven für die Milchwirtschaft, insbesondere auch in den europäischen und Drittlandsmärkten sowie in Deutschland im Bereich des Außer-Haus-Verzehrs. Dabei sind eine Reihe von Herausforderungen als Voraussetzung zu erkennen.

Nachhaltige Milchproduktion unter Berücksichtigung von Tierwohl, Ökologie und sozialen Bedingungen sind von immer größerer Bedeutung. Die Milchwirtschaft hat die Chance, hier Antworten zu geben, zum Beispiel seit 2017 durch die Entwicklung des QM-Nachhaltigkeitsmoduls.

Unser Ansatz für die Zukunft ist die gemeinsame Weiterentwicklung der Qualität und der Nachhaltigkeit der Milchproduktion in der Wertschöpfungskette. Dabei wollen wir die Eckbedingungen im Interesse eines effizienten Verfahrens einsetzen. Wir haben uns der Science Based Targets-Initiative angeschlossen und ein verbindliches Klimaziel vereinbart. Transformationskonzepte werden erarbeitet, ebenso ein Reporting-System zur Zielerreichung.

Am Markt wird der Bedarf von Milchprodukten mit qualitativ guten und bezahlbaren Lebensmitteln wachsen. Dies wird getrieben durch das Wachstum der Weltbevölkerung und durch den steigenden Wohlstand in bestimmten Regionen der Welt. Im Binnenmarkt wird bei gleichbleibender oder sinkender Bevölkerung eine Verlagerung hin zu hochwertigen und differenzierten Produkten erwartet sowie die kontinuierliche Steigerung des Außer-Haus Verzehrs.

Nicht zuletzt deshalb hat frischli für ihre Strategie auf die Schwerpunkte Food-Service Produkte, aseptische Produkte und die Trocknungstechnologie gesetzt.

Die Offenheit der Weltmärkte bei fairen Wettbewerbsbedingungen und der Freihandel in der EU sind entscheidend für die nachhaltig positive Entwicklung in der deutschen Milchwirtschaft.

Geringe Prognosequalität und hohe Volatilität der Agrarmärkte, insbesondere der Milchmärkte, werden uns weiter begleiten. Dies erfordert den Einsatz von Instrumenten, um Risiko zu begrenzen und flexibel nach den eintretenden Entwicklungen steuern zu können. Diese Instrumente müssen die Erreichung der Zielsetzungen des Unternehmens erlauben.

In der Wertschöpfungskette wurde durch die deutsche Milchwirtschaft eine gemeinsame Strategie (Strategie 2030) erarbeitet. Die zu einer gewünschten Entwicklung in der Wertschöpfungskette (Zielsetzung) hilfreichen Maßnahmen wurden formuliert und an die entsprechenden Stakeholder adressiert. Es erfolgt ein regelmäßiges Monitoring zur Zielerreichung.

Grundsätzlich will die Milchindustrie aber mit den Bedingungen einer sozialen Marktwirtschaft und damit dem Markt als Steuerungsinstrument arbeiten. Wir erwarten, dass die Politik verlässlich Rahmenbedingungen setzt, nicht aber den Markt regelt. In der Gestaltung dieser Rahmenbedingungen möchte sich die Wertschöpfungskette aktiv beteiligen. Ein Kernpunkt werden die Voraussehbarkeit, Verlässlichkeit und die Einfachheit von gefundenen Rahmenbedingungen in allen Bereichen sein (Planungsgrundlagen, gesetzliche Regelungen und Vorgaben, Umweltvorgaben etc.). Dazu gehört auch, gefundene Rahmenvorgaben wirken zu lassen und mit angemessener Vorsicht vor dem Hintergrund komplexer Wirkungsbeziehungen weiter zu entwickeln.





04

NACH  
HALTIGE  
MILCH  
ERZEUGUNG



# Nachhaltige Milcherzeugung

Der Rohstoff Milch ist für frischli die wichtigste Grundlage. Ob Saucen, Pudding oder Joghurt, in fast jedem unserer Produkte verwenden wir den natürlichen Rohstoff. Etwa 800 Landwirte liefern heute bundesweit ihre Milch an frischli und helfen uns, unseren Kunden ein sicheres und gesundes Lebensmittel zu bieten. Neben einer hervorragenden Qualität unserer Milch ist uns dabei besonders wichtig, dass sie nachhaltig erzeugt wird. Nur im Rahmen einer nachhaltigen Entwicklung können wir gemeinsam mit unseren Milcherzeugern dauerhaft unsere Produkte und damit auch die Zufriedenheit der Kunden immer weiter verbessern.

## Milchqualität – QM Milch

Um dauerhaft die Qualität unseres wichtigsten Rohstoffs sicherzustellen, haben wir gemeinsam mit unseren Landwirtinnen und Landwirten bezahlungsrelevante Qualitätsbedingungen vereinbart. Die Einhaltung dieser Qualitätsbedingungen wird kontinuierlich anhand von Untersuchungen und Analysen durch unsere Betriebslabore wie auch durch die zuständigen Milchkontrollvereine und Milchprüfringe kontrolliert. So wird der Gehalt der wichtigsten Inhaltsstoffe Fett und Eiweiß direkt über Zu- oder Abschläge honoriert. Dabei ist die Standardmilch mit 4,0 % Fett und 3,4 % Eiweiß definiert.

Vor der Novellierung der Rohmilchgüteverordnung waren die Keimgehalte in die Güteklassen I und II eingeteilt. Nach der Novellierung gibt es lediglich die Höchstgrenze von 100.000 Keime je ml Rohmilch. Wird diese überschritten, drohen den Milcherzeugerinnen und Milcherzeugern Abzüge vom Milchgeld. 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 ihrer Sensorik. Überschreitet die Anlieferungsmilch im 3-Monatsmittel einen Wert von 400.000 somatischer Zellen je ml Rohmilch, erfolgt ein Abzug vom Milchgeld.

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 auf den Milchpreis.

Unsere Produkte müssen frei von Antibiotika, sogenannten Hemmstoffen, sein. Darum führen wir für jede Milchsammeltour vor Annahme der Milch in der Molkerei einen Hemmstofftest durch. Bei einem positiven Befund wird die Milch nicht angenommen, sondern auf Kosten des Verursachers entsorgt. Wird eine Überschreitung der nach der Rohmilchgüteverordnung festgelegten Grenzwerte festgestellt, wird der Milchpreis des verursachenden Betriebes zusätzlich gemäß Rohmilchgüteverordnung durch einen deutlichen Abzug gekürzt.

Die Novellierung der „Verordnung zur Förderung der Güte von Rohmilch (Rohmilchgüteverordnung – RohmilchGütV)“ ist im Jahr 2021 in Kraft getreten. Darin ist gesetzlich geregelt, dass die Milchproben bei Anlieferung in der Molkerei Bestandteil der sogenannten Güteprüfung sind.



Anhand des Gefrierpunktes kann eine Verwässerung von Milch festgestellt werden. Bei Überschreitung des Grenzwertes von  $-0,515^{\circ}\text{C}$  erhalten Milcherzeugende einen Abzug vom monatlichen Milchgeld, da verdünnte Milch angeliefert wurde. Dieser Abzug staffelt sich nach der jeweiligen Höhe der Überschreitung des Grenzwertes. Für jede Wiederholung der Überschreitung werden die Abzüge für den betroffenen Monat addiert.

Milch hat einen pH-Wert zwischen 6,65 und 6,85. Wird dieser Wert bei der Rohmilchanlieferung über- oder unterschritten, wird die betroffene Rohmilch aus dem Verkehr gezogen, da ihre einwandfreie Qualität nicht mehr gewährleistet werden kann.

Zur Vermeidung von Schadstoffen in der Milch wird ein regelmäßiges Monitoring durchgeführt. Dabei wird die Milch unter anderem auf Aflatoxin, Pflanzenschutzmittelrückstände,



Polychlorierte Biphenyle (PCB), Radioaktivität, Tierarzneimittel wie Aminoglykoside, Chloramphenikon, Makrolide und Tetracycline, Trichlormethan sowie Quartäre Ammoniumverbindungen (QAV) untersucht. Darüber hinaus wird z.B. in Niedersachsen das Monitoring der niedersächsischen Milchwirtschaft immer wieder auf den Prüfstand gestellt und dynamisch an neue Erkenntnisse über mögliche kontaminierende Stoffe angepasst. Das Monitoring wurde in den letzten Jahren um ein Tierarzneimittelscreening, welches über die normalen Rohmilchgüteuntersuchungen hinaus 43 für Milch relevante Stoffgruppen erfasst, erweitert. In 2022 wurde ein Screening auf per- und polyfluorierte Alkylverbindungen in das Monitoringprogramm aufgenommen. Die Aufnahme neuer Untersuchungsverfahren dient in erster Linie der Prävention und soll dabei helfen mögliche Kontaminationsquellen frühzeitig zu erkennen und einen Eintrag in das Produkt von vornherein zu verhindern.

Unsere Milcherzeugerinnen und Milcherzeuger sind verpflichtet, zugekaufte Futtermittel nur von Herstellern zu beziehen, die an einem anerkannten Qualitätssicherungsprogramm teilnehmen. Sie sichern die Qualität der Milch, indem sie Haltung und Fütterung der Kühe laufend optimieren. Zudem sind sie mindestens 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 milcherzeugenden Betriebe bei der Qualitätssicherung laufend unterstützt und überwacht. Über die Milchqualität hinaus werden im System QM Milch auch die wichtigsten Fragen rund um Tierhaltung und Tierschutz geprüft, so dass nicht nur eine qualitätsorientierte sondern auch eine tiergerechte Milcherzeugung stattfindet.



In Rehburg nehmen bereits rund 9% der Landwirtinnen und Landwirte an dem QM++ Programm teil. Der QM++ Standard zeichnet sich in der Milchviehhaltung durch die gentechnikfreie Fütterung, 25% der Stallaußenhülle ist offen, keine Anbinde- oder Kombinationshaltung sowie mehr Platzangebot und ganzjährigen Zugang zu einem Laufhof aus. Darüber hinaus legt der QM++ Standard weitere Kriterien fest, die den Tierkomfort und die Tiergesundheit in den Fokus nehmen. QM++ wird in den Haltungsformen unter der Haltungsformstufe 3 (HF3) eingeordnet. In Eggenfelden stellen ca. 8% der Milcherzeuger Milch nach DLG-Goldstandard und somit Haltungsform 4 her. HF4 ist nicht gleich Bio-Standard, aber bezüglich der Anforderungen damit vergleichbar. Bei dieser Haltungsformstufe erhalten die Tiere noch mehr Platz als bei HF3 sowie einen ganzjährigen Zugang zu einer Weide und einem Laufhof. Hier ist ebenfalls die Anbinde- und Kombinationshaltung verboten.

Viele Milcherzeugerinnen und Milcherzeuger erfüllen auch ohne entsprechende Zertifizierung Tierwohlstandards, die über den gesetzlichen Anforderungen liegen. Bereits seit 2013 führt frischli am Standort Rehburg – seit 2014 in Eggenfelden – mit den Milcherzeugerinnen und Milcherzeugern eine Nachhaltigkeitsstatuserhebung in Zusammenarbeit mit QM Milch e.V. und Thünen Institut durch.

## Fortführung des QM-Nachhaltigkeitsmoduls



Seit 2017 nehmen Milcherzeugerinnen und -erzeuger in Rehburg und Weißenfels am QM-Zusatzmodul Nachhaltigkeit teil. In Eggenfelden ist die Einführung im September 2019 erfolgt. Aufgrund unserer Zusammenarbeit mit dem Milchprüfing Bayern waren technische Anpassungen an der zugrundeliegenden Datenbank notwendig. Genauso wie die bereits zuvor betriebene Statuserhebung soll das QM-Zusatzmodul Nachhaltigkeit im 3-jährigen Turnus im Zusammenhang mit dem QM-Audit in allen Betrieben zur Anwendung kommen. Das Modul umfasst auf 19 Seiten die wichtigsten Fragen zu den 4 Säulen der Nachhaltigkeit: Ökonomie, Ökologie, soziale Aspekte und Tierwohl.

Während in Rehburg bis heute 70% der Milcherzeugerinnen und -erzeuger freiwillig am QM-Zusatzmodul Nachhaltigkeit teilnehmen, sind es in Eggenfelden 100%. Dieser Prozentsatz sollte auch in Rehburg erreicht werden.

Dank der Einführung des QM-Nachhaltigkeitsmoduls bekommen die Milcherzeugerbetriebe in Rehburg erstmals individuelle Rückmeldungen bezüglich Vergleichsmöglichkeiten einzelner Kriterien mit Betrieben am Standort. So haben sie die Möglichkeit, ihre gut laufenden Systeme fortzusetzen und weiterzuentwickeln, aber auch eventuelle Schwachstellen zu erkennen und diese abzustellen. Auf diese Weise kann frischli die nachhaltige Entwicklung der Milcherzeugung unterstützen. Für die Betriebe des Standorts Rehburg wurden Lahmheitsanalysen und Klauengesundheit als Fokusthema für Fortbildungen und Verbesserungen gemeinsam beschlossen.





## Einzelne Ergebnisse des QM-Zusatzmoduls Nachhaltigkeit

### HALTUNGSSYSTEME

Während der früheren Statuserhebung in Rehburg 2013 bis 2016 wurden bereits 91 % der Kühe in Liegeboxenlaufställen gehalten. Dieser positive Trend setzt sich weiterhin fort. Um das Wohlbefinden der Kühe zu steigern, gaben in Rehburg im Erhebungszeitraum 2020/22 viele Betriebe an, dass sie feststehende oder rotierende Bürsten im Stall angebracht haben, an denen sich die Tiere scheuern und bürsten können – was die Kühe zahlreich nutzen.

In dieser Erhebung wurde auch ersichtlich, dass nahezu alle Tiere auf Einstreu oder einer komfortablen, verformbaren Liegematte – teilweise mit zusätzlichem Einstreu – ruhen

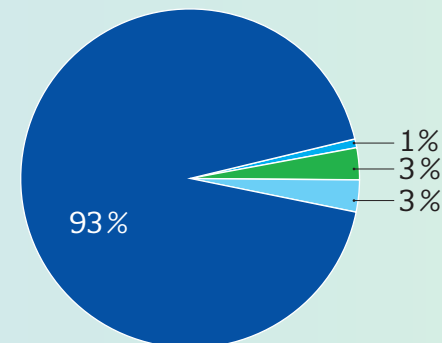
können. Wenn Einstreu verwendet wird, wird es in unterschiedlichen Intervallen zunehmend täglich auf die Liegefläche gestreut. Zusätzlich werden die Liegeflächen und Liegematten täglich zum Teil mehrfach gereinigt. Dies steigert nicht nur den Komfort der Tiere, sondern wirkt sich auch positiv auf ihre Gesundheit aus.

Im Erhebungszeitraum 2020/22 in Rehburg ist ersichtlich, dass mehr Kuhherden einen Zugang zu einem Auslauf oder zur Weide haben. Für die Tiere sind Ausläufe jederzeit zugänglich – Weidegänge sind in vielen Fällen zum Schutz der Grasnarbe witterungsbedingt nur begrenzt möglich.

### Anteil der laktierenden Milchkühe in verschiedenen Stalltypen der befragten Milchviehbetriebe\*

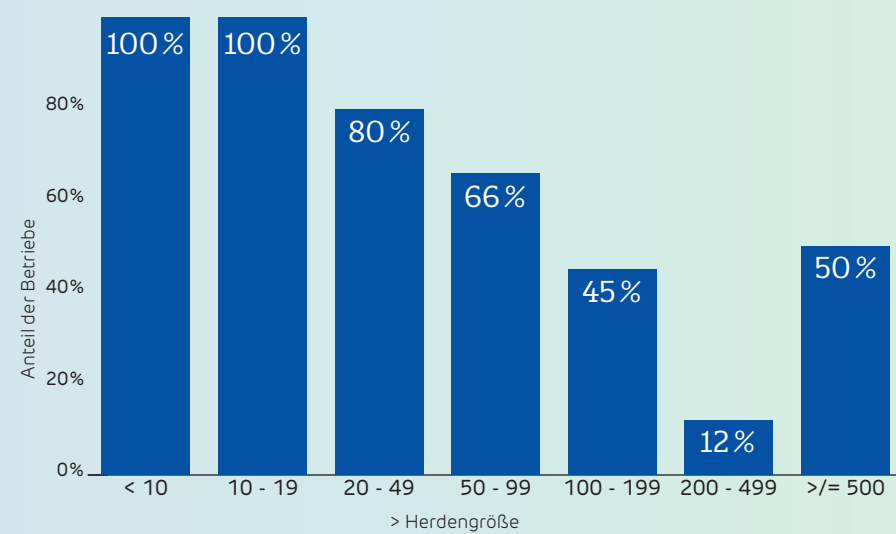
n = 116 Betriebe mit 13.306 laktierenden Milchkühen

- Liegeboxenlaufstall
- sonstige Stalltypen
- Tiefstreustall
- Anbindestall
- Tretmiststall (0,3%)



### Anteil der Betriebe, die Weidegang ermöglichen – in Relation zur Herdengröße\*

n = 103 Betriebe mit 11.837 laktierenden Milchkühen



\*Quelle: Berechnungen Thünen-Institut für Betriebswirtschaft 2023, basierend auf Angaben der Milcherzeuger der Molkerei M 11100



### ANTIBIOTIKAEINSATZ

Milch ist ein gutes Nährmedium für Keime. Daher besteht insbesondere im Euter eine große Gefahr für bakteriell bedingte Infektionen. Die Trockenstehphase ist eine wichtige Regenerationsphase für das Euter. Sie kann genutzt werden, um Krankheitskeime gezielt zu bekämpfen. Traditionell wird Kühen deshalb mit dem Trockenstellen ein Antibiotikum verabreicht, um sie gesund in die nächste Laktation starten zu lassen. Mittlerweile ist es möglich, Antibiogramme für jedes einzelne Euterviertel zu erstellen. Dabei werden die jeweils vorliegenden Erregerkeime bestimmt. Auf Basis des Antibiogramms kann der Milcherzeuger entscheiden, was die richtige Maßnahme zum Trockenstellen ist und eventuell auf ein Antibiotikum verzichten.

Das selektive Trockenstellen (d.h. Antibiotikaeinsatz nur bei erhöhten Infektionswerten) wird aufgrund des seit Anfang 2023 geltenden nationalen Tierarzneimittelgesetzes (TAMG) in Zukunft noch stärker in der Praxis angewendet. In dem Gesetz wird der Einsatz von Antibiotika bei Tieren stärker

überwacht und eingeschränkt. In akuten Krankheitsfällen ist es dennoch unvermeidbar, eine Kuh sofort während der Laktationsphase zu behandeln – wenn etwa eine Euterentzündung vorliegt. Hier ist inzwischen die Behandlung nach vorhergehendem Antibiogramm weit verbreitet.

Milch von behandelten Kühen wird bereits im Milcherzeugerbetrieb gesondert gemolken und kommt nicht in den Verkehr. Darüber hinaus wird sämtliche Milch vor der Annahme in der Molkerei auf Antibiotikarückstände untersucht, um sicherzustellen, dass keine Milch mit Medikamentenrückständen in Umlauf kommt. Dies geschieht, indem die Gesamtprobe des Milchsammelwagens, die während der jeweiligen Sammel-tour befüllt wird, mittels eines sogenannten Hemmstofftests beprobt wird. Zusätzlich zu den Tests der Molkerei werden die Einzelproben gemäß „RohmilchGüteVO“ stichpunktartig vier Mal im Monat vom Milchkontrollverein oder dem Milchprüfing auf Hemmstoffrückstände getestet.

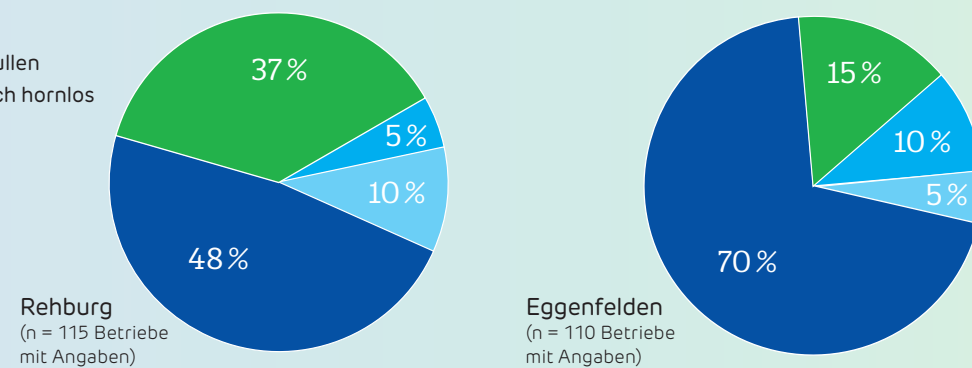


### ENTHORNUMG DER KÄLBER

Laut Tierschutzgesetz darf das betäubungslose Enthornen nur bei Kälbern unter 6 Wochen unter Einsatz von Sedativa und Schmerzmitteln durchgeführt werden. In der Auswertung des Erhebungszeitraums 2020/22 ist erkennbar, dass in Rehburg mehr Kälber enthornt wurden als in Eggenfelden. Vermutlich, weil in Eggenfelden bei der Zucht vermehrt auf genetische Hornlosigkeit gesetzt wird. An diesem Standort findet in 70 % der Betriebe eine teilweise Enthornung statt, da sowohl Kälber mit genetischer Veranlagung für Hörner, wie auch genetisch hornlose Kälber, gehalten werden.

Enthornung der Kälber in den befragten Milchviehbetrieben (Anteil der Betriebe)\*

- keine Enthornung
- Einsatz genetisch hornloser Bullen
- teils Enthornung, teils genetisch hornlos
- alle Tiere werden enthornt



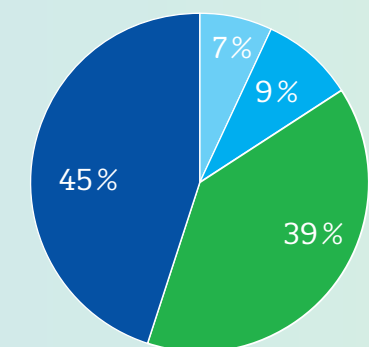
### Weitere Nachhaltigkeitsaspekte

Nachhaltiges Wirtschaften im landwirtschaftlichen Betrieb beinhaltet neben der Haltung der Tiere auch die Bewirtschaftung der Flächen. So unterhielten im Erhebungszeitraum 2020/2022 in Rehburg 40 % und Eggenfelden 24 % der landwirtschaftlichen Betriebe extensives Grünland. Einige Betriebe unterhielten auch Blühflächen oder Streuobstwiesen, um für mehr Vielfalt in der Natur zu sorgen.

Extensives Grünland ist besonders durch die späte und gering frequentierte Mahd für bodennah brütende Tiere wichtig, da der Nachwuchs im hohem Gras vor Fressfeinden geschützt werden muss. In dem gleichen Zeitraum erzeugten bereits viele Landwirtinnen und Landwirte in Rehburg regenerative Energie aus Biogas- oder ähnlichen Anlagen.

Verteilung der befragten Milchviehbetriebe bzgl. der Erzeugung regenerativer Energien

- im eigenen Betrieb und Beteiligung an Gemeinschaftsanlage
- ausschließlich Beteiligung an Gemeinschaftsanlage
- ausschließlich im eigenen Betrieb
- keine



\*Quelle: Berechnungen Thünen-Institut für Betriebswirtschaft 2023, basierend auf Angaben der Milcherzeuger der Molkerei M 11100



## Milchsammelwagen mit Akku-Speicher

Zur weiteren Verbesserung der Milcherfassungslogistik konnten wir an allen Standorten im Geschäftsjahr 2018/19 nahezu alle relevanten Betriebe (tägliche Milchmenge unter 13.000 Litern) für eine 2-tägige Milcherfassung gewinnen. Weiterhin sind am Standort Rehburg und Eggenfelden alle regulären Tourenfahrzeuge (Milchsammelwagen) mit elektrisch betriebener Milchpumpe in Kombination mit einem Akku-Speicher im Einsatz.

Erste Auswertungen lassen Dieseleinsparungen in Höhe von 3 bis 4 Liter je 100 km gegenüber der herkömmlichen Technik mit dem Nebenantrieb des Dieselmotors erwarten. Des Weiteren hat sich der Dieserverbrauch durch optimierte Tourenplanung, sparsamer Fahrweise sowie das Einsetzen von modernen Fahrzeugen und Technik im Vergleich von 2018 zu 2023 um 10 % gesenkt. Durch das Abstellen des Motors lassen sich mit der Elektrotechnik außerdem Geräusch- und Abgasemissionen während der Milcherfassung auf den landwirtschaftlichen Betrieben deutlich reduzieren.

Milchsammelwagen mit moderner Anlagentechnik



Neues Betriebsheizkraftwerk mit 2 Megawatt elektrischer Leistung in der Energiezentrale am Standort Rehburg



05

RESSOURCEN  
SCHONENDE  
PRODUKTION



# Energieeffizienz

Im Rahmen der nach ISO 50.001 und 14.001 zertifizierten Energie- und Umweltmanagementsysteme arbeitet frischli bereits seit vielen Jahren kontinuierlich an Energie- und Ressourceneinsparungen. Federführend hierbei ist der seit 2022 bei frischli tätige Energie- und Umweltmanager Sebastian Biere. Hier erläutert er die Inhalte und Ziele des Energiemanagements bei frischli.

Energiezentrale am Standort Rehburg



Im Gespräch mit Sebastian Biere, Energie- und Umweltmanager bei frischli

## „Ganz ohne Energie geht's nicht“

Klimaschutz und CO<sub>2</sub>-Einsparung sind die Stichworte der Stunde. Sowohl vonseiten der Politik als auch aus dem Kundenkreis nimmt der Druck zu, hier aktiv zu werden. Doch bei frischli ist es nicht allein ein Müssen oder Sollen, sondern dem Unternehmen sind diese Themen seit Jahren ein wichtiges Anliegen und so wurden schon viele Projekte erfolgreich umgesetzt, um möglichst energieeffizient zu arbeiten und die Energieeffizienz auf dem Weg zur CO<sub>2</sub>-Neutralität stetig zu steigern.

### 22,5 % BIS 2030

„Wir haben uns verpflichtet, unseren CO<sub>2</sub>-Ausstoß bis 2030 für unseren eigenen Produktionsbereich um 22,5% zu senken“, berichtet Sebastian Biere. „Dies betrifft den Energieverbrauch im Werk und den direkten Bereich der Produktion,

also im Scope 1 und 2.“ Im Scope 3, dies ist der vor- und nachgelagerte Bereich sowie zum Beispiel die Rohmilchherzeugung, soll der CO<sub>2</sub>-Verbrauch bis 2030 um 12,5% gesenkt werden. Um diese unternehmensintern gesetzten Ziele wissenschaftlich zu untermauern, hat frischli seine Klimaziele im Juli 2022 bei der Science Based Targets-Initiative eingereicht. Dieser internationalen Organisation haben sich seit der Gründung im Jahr 2015 mehr als 4.000 Unternehmen angeschlossen, um wissenschaftlich basierte Klimaziele entsprechend dem Pariser Klimaabkommen zu setzen, das heißt eine Begrenzung der Erderwärmung auf deutlich unter 2°C über dem vorindustriellen Niveau zu erreichen beziehungsweise die Erwärmung möglichst auf 1,5°C zu begrenzen. Aktuell werden diese offiziell eingereichten Ziele von der Initiative geprüft und validiert.





05

#### MESSTECHNIK ALS WERKZEUG

Für eine Vorher-Nachher-Betrachtung der Energie- und Ressourceneinsparungen und die Wertung der Maßnahmen und Investitionen in diesem Bereich, ist die Messtechnik ein unersetzliches Tool. „Um den Energieverbrauch zu optimieren, ist es notwendig, die aktuellen Zahlen zu kennen“, sagt Sebastian Biere. „Die letzten Jahren waren dadurch geprägt, dass wir viel in Messtechnik investiert haben, um die Energieströme besser erfassen zu können.“ Hierbei wurden zunächst die großen Hauptenergieverbraucher in die Messungen mitaufgenommen. Nun wird bei frischli stetig daran gearbeitet, dies immer feiner zu clustern. „Die big points haben wir schon gefunden und hier Abläufe und Prozesse optimiert. Jetzt geht es darum, die small points der Energieeinsparung festzustellen und auch hier tätig werden zu können“, fasst Biere zusammen.

#### ABLÄUFE STETS HINTERFRAGEN

Sebastian Biere ist die Schnittstelle im Unternehmen, wenn es um das Thema Energieeffizienz geht. Er ist dabei nicht nur für Rehburg der Hauptansprechpartner, sondern auch für die Standorte in Weißenfels und Eggenfelden zuständig. „Der Standort Schöppingen läuft derzeit noch autark, die Zusammenarbeit in den Bereichen Energieeffizienz und Umweltmanagement soll zukünftig aber intensiviert werden.“, erzählt Biere. In jedem Werk gibt es ein Energieteam, dem unter anderem Werksleiter, Geschäftsführung, Werkstatt und Controlling sowie bei größeren Investitionsprojekten auch die zentrale Technik angehören. Mit diesen ist

der Energie- und Umweltmanager im Austausch, wenn es um geplante Maßnahmen und Projekte geht. Er führt die Informationen zusammen, um sie für Energie- und Umweltaudits aufzubereiten. „Ich koordine, sortiere und kümmere mich darum, dass wir die Projekte strategisch aufsetzen und umsetzen“, bringt Biere es auf den Punkt. Dabei ist der Agraringenieur viel in den Werken unterwegs, um die Prozesse und Abläufe bis ins Detail zu verstehen und damit auch mögliche Einsparpotenziale zu erkennen. Dass er nicht aus der klassischen Molkereiwirtschaft kommt und das Handwerk nicht von der Pike auf gelernt hat, sieht Biere als einen Vorteil: „Ich stelle andere Fragen als derjenige, der schon immer dabei ist, und komme vielleicht auf neue Ideen. Wenn jemand sagt, das haben wir immer schon so gemacht, stelle ich die Frage: Warum eigentlich? Und auf diese Weise gelangen wir vielleicht zu ganz neuen Erkenntnissen und betrachten einen Prozess noch mal von der anderen Seite.“

#### TRANSFORMATIONSKONZEPT FÜR WEISSENFELS

Bis 2045 hat die Bundesregierung ausgelobt, dass Deutschland klimaneutral sein soll. Auf dem Weg zur CO<sub>2</sub>-Neutralität ist bei der Optimierung von Abläufen und dem Ermitteln von Energieeinsparmöglichkeiten der Blick von außen sehr hilfreich. Zunächst für Weißenfels, in der Folge auch für Rehburg und Eggenfelden, erarbeiten externe Beraterfirmen ein sogenanntes Transformationskonzept. „Sie nehmen mit ihrer Expertise noch mal das ganze Werk unter die Lupe und untersuchen jegliche Anlagen auf Energieeinsparmöglichkeiten, um auf dieser Basis einen Fahrplan zu generieren, die konkreten Maßnahmen zu validieren und zu klassifizieren“, erläutert Biere.

#### MASSNAHMEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG

Da je nach produziertem Produkt die Energieströme unterschiedlich sind, werden Energieeinsparmaßnahmen spezifisch für jedes frischli-Werk entwickelt. Sofern es Parallelen gibt, beispielsweise bei der Steuerung der UHT-Anlagen, werden entsprechende Maßnahmen auch auf die anderen Werke transformiert. In Rehburg steht aktuell die weitere Optimierung des Wärmenetzes auf dem Fahrplan. „Ziel ist, dass nicht mehr so viel Dampf verbraucht wird“, sagt Biere. So sollen durch Kraft-Wärme-Kopplungsanlagen an die Abwärme noch weitere Energieverbraucher angeschlossen werden. Zudem ist die CO<sub>2</sub>-arme Energieversorgung bei den geplanten Investitionen ein wichtiges Thema. So wird gerade für den Standort Rehburg beraten, inwiefern der Bau einer Wärmeleitung von einem in der Nähe befindlichen Kraftwerk sinnvoll sein könnte.

#### PROZESSENERGIE EFFIZIENT NUTZEN

Die wichtigste Stellschraube bei der Einsparung von Energie ist, möglichst alle Energie, die einmal im Prozess ist, nicht ungenutzt wieder abgeben zu müssen, sondern möglichst lange in der Molkerei zu behalten. Insbesondere bei Wärme wird daher nicht über Kühler gearbeitet, sondern es wird Wärmerückgewinnung eingesetzt. „Ziel ist tatsächlich am Ende zu sagen, keine Kilowattstunde verlässt mehr ungenutzt das Unternehmen – über eine Kühlung, über eine Abgabe –, sondern jede Kilowattstunde an Wärme bleibt im Unternehmen“, fasst Biere zusammen. Allerdings ist dabei zu berücksichtigen, dass dieses Ziel aufgrund der Anlagenstruktur nicht so einfach zu erreichen ist. „Dafür ist viel Know-how und zum Teil auch viel Kapitaleinsatz für Investitionen notwendig, beispielsweise für die Verknüpfung einzelner Anlagen“, schränkt Biere ein.

#### NEUE ENERGIELIEFERANTEN

Doch trotz aller Energieeffizienz und vieler Effizienzmaßnahmen ist eine Molkerei immer noch auf eine Energiezufuhr angewiesen. Im Prozess der Milchverarbeitung wird häufig die Milch erwärmt und wieder abkühlt oder im Trockenprozess wird Energie aufgewendet, um die Milch zu Milchpulver zu verarbeiten. „Wir brauchen Wärmeenergie, um unsere Produkte herzustellen, und Kühlenergie – das wird nach wie vor Thema bleiben“, sagt Biere. Daher ist im Moment eine vorrangige Aufgabe, für die Restenergie, die für die Verarbeitung notwendig ist und die derzeit vorwiegend aus Erdgas bezogen wird, zukünftig andere Wege zu finden.

#### UMWELT- UND KOSTENBEWUSST AGIEREN

Aufgrund der drohenden Gasmangellage im Herbst 2022 und steigender Kosten im Energiesektor bekommt Energieeffizienz auch aus wirtschaftlichen Gesichtspunkten ein höheres Gewicht – neben dem Thema Nachhaltigkeit. „Die Themen Energiebeschaffung und Energiekosten spielen aktuell eine größere Rolle, als es in der Vergangenheit der Fall war“, berichtet Biere. Zudem gefährden die seit Monaten volatilen Energiemärkte mit hohen Preissprüngen innerhalb von kurzer Zeit die Planungssicherheit, die es früher gab. Geplante Maßnahmen und Investitionen zur Energieeffizienz werden daher deutlich wirtschaftlicher betrachtet als in der Vergangenheit. „Man investiert, um irgendwo Energie zu sparen, aber spart dadurch wiederum auch Kosten ein“, fasst Biere zusammen.

05







Energieverbräuche und Emissionen

Medium	Einheit	Standorte	GJ 15/16	GJ 16/17	GJ 17/18	GJ 18/19	GJ 19/20	GJ 20/21	GJ 21/22	GJ 22/23
<b>Spezifische Verbräuche</b>										
Diesel je t Milch- verarbeitung	Ltr	Rehburg	4,69	4,68	4,82	4,56	4,62	4,17	4,35	4,22
		Weißenfels	3,29	3,85	3,86	3,96	3,01	3,07	3,57	3,40
		Eggenfelden	1,29	1,31	1,34	1,35	1,22	1,32	1,23	1,29
		Schöppingen	2,03	2,03	1,96	1,71	1,51	1,44	1,72	1,54
		<b>Konzern</b>	<b>3,76</b>	<b>3,87</b>	<b>3,90</b>	<b>3,75</b>	<b>3,64</b>	<b>3,42</b>	<b>3,67</b>	<b>3,56</b>
Heizöl je t Milch- verarbeitung	kWh	Rehburg							0,00	14,69
		Weißenfels							0,00	20,32
		Eggenfelden							0,75	205,75
		Schöppingen							0,00	1,81
		<b>Konzern</b>							<b>0,05</b>	<b>26,80</b>
<b>CO<sub>2</sub> Emissionen</b>										
Emissions- faktoren	g/kWh	Strom-Mix	528,00	524,00	487,00	473,00	369,00	410,00	434,00	434,00
	g/kWh	Erdgas	201,60	201,60	201,60	201,60	201,60	201,60	201,60	201,60
	kg/l	Diesel	2,64	2,64	2,64	2,64	2,64	2,64	2,64	2,64
	kg/l	Heizöl	2,64	2,64	2,64	2,64	2,64	2,64	2,64	2,64
CO <sub>2</sub> -Emissionen	t	Strom	24.916	22.102	18.421	19.445	16.301	18.464	20.352	18.603
		Erdgas	30.656	36.814	37.453	38.723	40.512	41.529	44.323	38.893
		Diesel	8.251	10.220	10.302	9.894	9.608	9.027	9.699	9.404
		Heizöl					0	0	14	7.076
		<b>Konzern</b>	<b>63.824</b>	<b>69.136</b>	<b>66.176</b>	<b>68.062</b>	<b>66.422</b>	<b>69.019</b>	<b>74.388</b>	<b>73.976</b>
<b>Spezifische CO<sub>2</sub>-Emissionen je t Milchverarbeitung</b>		<b>Konzern</b>	<b>71,0708</b>	<b>78,2179</b>	<b>75,5731</b>	<b>81,9994</b>	<b>82,0950</b>	<b>86,5432</b>	<b>95,4163</b>	<b>91,2448</b>

Quelle: de.statista.com



Tanklager Rehburg

05

05



### Zertifizierungen für Energie- und Umweltmanagementsysteme

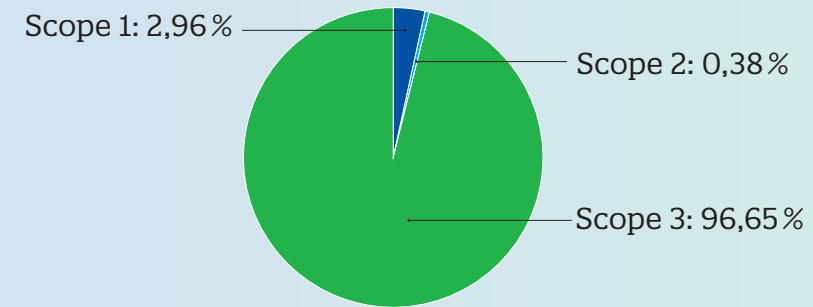
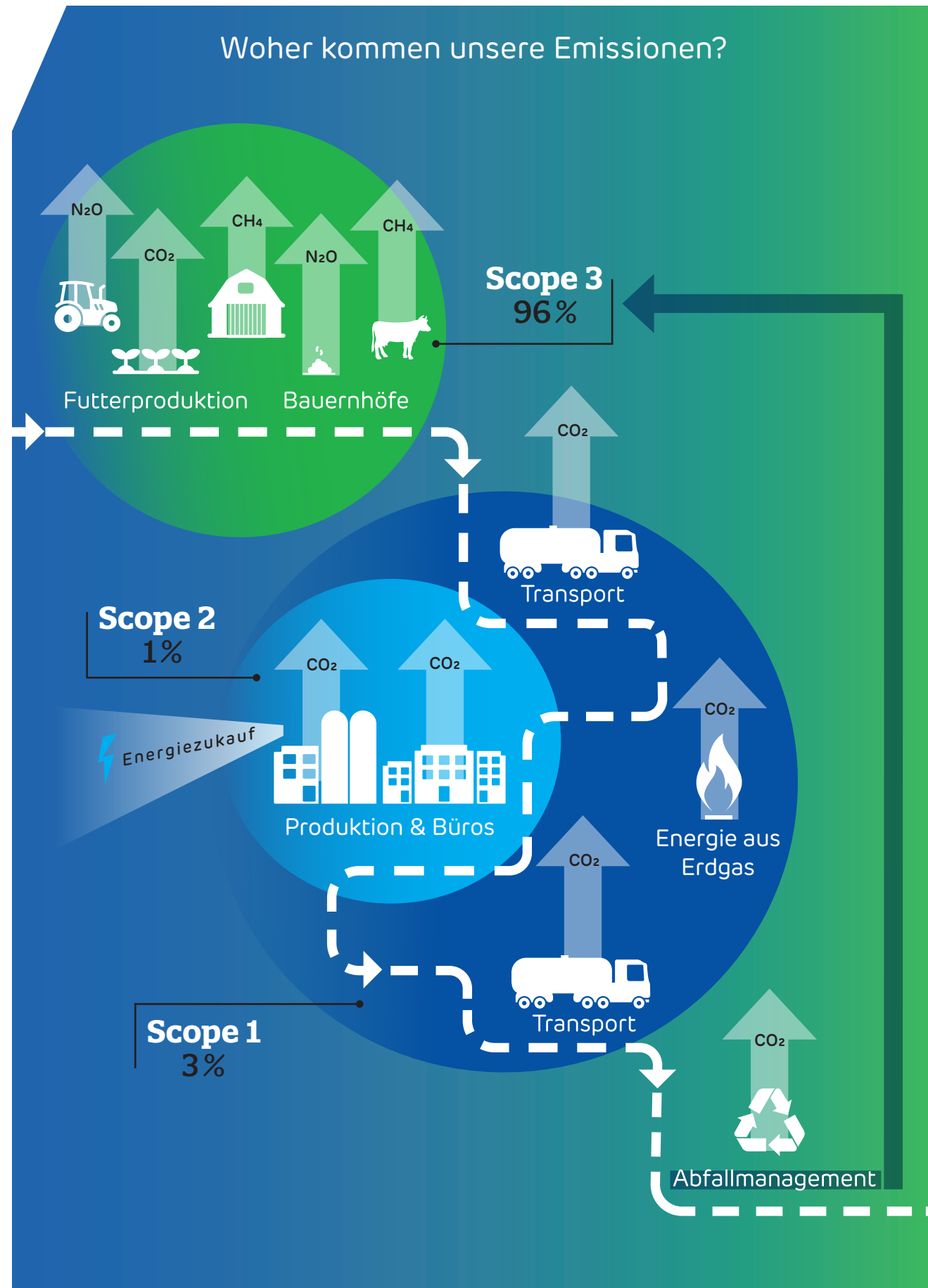
Die frischli Milchwerke verpflichten sich alle umwelt- und energierechtlichen Anforderungen und die sich selbst auferlegten Regeln und Verpflichtungen im Rahmen ihres Umwelt- und Energiemanagementsystems einzuhalten und systematisch ständig zu verbessern. Bezogen auf den Einsatz von Energieressourcen verpflichtet sich frischli die spezifischen Energieverbräuche im Rahmen eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses langfristig und systematisch zu reduzieren und die Energieeffizienz ihrer Prozesse zu erhöhen. Um diese Ziele zu erreichen, wurde an allen Standorten des Unternehmens ein Energiemanagementsystem nach der Norm DIN EN ISO 50001 und ein Umweltmanagementsystem nach der Norm DIN EN ISO 14001 eingeführt. Frischli sorgt für die Umsetzung und Einhaltung der Anforderung. Alle Zertifikate sind auf unserer Website unter „Downloads“ hinterlegt.

### Treibhausgasbilanz und Einreichung der Klimaziele bei der Initiative Science Based Targets (SBTi)

Frischli stellt sich als Unternehmen auch den wachsenden Anforderungen im Bereich Klimaschutz. So wurde für das Jahr 2021 eine Klimabilanz für die frischli-Standorte (Corporate Carbon Footprint) erstellt. Diese umfasst die Summe der direkten und indirekten Emissionen der gesamten Organisation. In diesem Zusammenhang wurden die wichtigsten Treibhausgas-Emissionspunkte in der Lieferkette identifiziert und quantifiziert. Die Berechnung der CO<sub>2</sub> Bilanz beruht im Wesentlichen auf folgender Formel: Treibhausgas-Emissionen (kg CO<sub>2</sub> e) = Aktivitätsdaten (Einheit) x Emissionsfaktor (kg CO<sub>2</sub> e/Einheit). Der genutzte Berechnungsstandart auf Basis des „Greenhouse Gas Protocols“ (GHG-Standard) sieht eine gesonderte Betrachtung der einzelnen Bereiche (Scope 1 bis 3) vor.



## Woher kommen unsere Emissionen?



Bereich	Definition	Summe (t CO <sub>2</sub> e)	Anteil (%)
Scope 1 Emissionen	Emissionen aus Quellen, die direkt im Besitz oder Geltungsbereich sind (z.B. Bezug von Erdgas, das in Prozessenergie – wie Dampf und Heißluft – umgewandelt wird und der Betrieb des eigenen Fuhrparks)	37.915	2,96
Scope 2 Emissionen	Emissionen aus der Nutzung von Energie, die eingekauft wird (z.B. der eigene Stromverbrauch)	4.867	0,38
Scope 3 Emissionen	andere Emissionen, die aus Aktivitäten resultieren, die nicht direkt zum Unternehmen gehören	1.236.043	96,95

Scope 3 hat mit knapp 97 % des Gesamt-Kohlenstoffäquivalents den größten Anteil an den Gesamtemissionen.

Die eingekaufte Mengen von Milch und Milchprodukten haben mit 85 % des Gesamt-Kohlenstoffäquivalents den größten Anteil an den Emissionen in Scope 3. Im Bereich der Energieverwendung und des Energiezukaufes in den Geltungsbereichen des Scope 1 und 2 hat der Gasverbrauch mit knapp 73 % des Gesamt-Kohlenstoffäquivalents den größten Anteil an den Emissionen.

Auf Basis dieser Berechnungen lassen sich zukünftig Einsparpotenziale ermitteln und Strategien zur Emissionsreduzierung festlegen.

Um die Entschlossenheit zum Handeln von frischli zu untermauern wurden auf Basis der CO<sub>2</sub> Bilanz Klimaziele definiert und bei der Science-Based-Target-Initiative (SBTI, s. rechts) eingereicht. Sie werden derzeit validiert und geprüft.

### In diesem Zusammenhang hat sich frischli zu folgenden Klimazielen verpflichtet:

- Die frischli Milchwerke GmbH verpflichtet sich die absoluten Scope 1 und 2 Treibhausgas-Emissionen bis 2030 um 22,5 % gegenüber dem Basisjahr 2021 zu reduzieren.
- Die frischli Milchwerke GmbH verpflichtet sich die absoluten Scope 3 Treibhausgas-Emissionen bis 2030 um 12,3 % gegenüber dem Basisjahr 2021 zu reduzieren.



Die Initiative Science Based Targets (SBTi) ist eine Partnerschaft zwischen CDP, dem World Resources Institute (WRI), dem World Wide Fund for Nature (WWF) und dem Global Compact der Vereinten Nationen (UN Global Compact). Die Festlegung wissenschaftsbasierter Ziele über die SBTi ist auch eine der Verpflichtungen der We Mean Business Coalition.



# Entsorgung

**IN 2022** wurde unser Umweltmanagementsystem am Standort Rehburg erfolgreich nach der ISO 14.001 zertifiziert. Im Folgejahr 2023 wurden dann auch die Standorte Eggenfelden und Weißenfels mit in die Umweltzertifizierung integriert. An diesen drei Standorten des Unternehmens sind Entsorgungsbeauftragte benannt, die gemäß der „Abfallhierarchie“ für die Vermeidung, Verwertung oder Beseitigung der Abfälle aus den Werken sorgen. In jährlichen Entsorgungsberichten dokumentieren sie die Entwicklung der Abfallmengen und -entsorgungswege.

In den vergangenen Jahren konnten die Abfallmengen auf einem niedrigen Niveau gehalten werden. Besonders erfreulich ist die Entwicklung bei Verbundverpackungen und Kunststoffabfällen.

Es wird laufend daran gearbeitet, die anfallenden Wertstoffe möglichst sortenrein zu erfassen und für das spätere Recycling vorzubereiten. So wurden am Standort Eggenfelden Kunststoffhäcksler für die Stanzreste an den Portionsanlagen installiert, um die Reste fördern und für die spätere Verwertung sammeln zu können. Am Standort Rehburg wurden testweise für einzelne Fraktionen zusätzliche Abfallpressen beschafft, um das Material für den Transport zum Abfallverwerter zu verdichten.

Mittelfristig ist angestrebt, durch eine veränderte Materialzusammensetzung unserer Verpackungen deren Recyclingfähigkeit zu verbessern. Damit sollen sowohl die intern anfallenden Materialreste als auch die Endverpackungen bei unseren Kunden möglichst vollständig wieder in den Wertstoffkreislauf zurückgeführt werden. Das wichtigste Projekt in diesem Zusammenhang ist die Umstellung der Portionsverpackungen von Mehrschicht- und Polystyrol-Bodenfolien auf Polypropylen-Material. Hier sind bereits Artikel auf das neue Material umgestellt worden. Weitere Schritte sollen in den nächsten Monaten folgen.



## Übersicht Abfallaufkommen

Medium	Einheit	Standorte	GJ 19/20	GJ 20/21	GJ 21/22	GJ 22/23
<b>Gesamtanfall</b>						
Abfälle aus der Milchverarbeitung	kg	Rehburg	326.760	629.800	213.220	294.080
		Weißenfels	120.400	206.700	220.480	87.480
		Eggenfelden	76.150	270.360	289.080	497.680
		Schöppingen	-	-	-	-
		<b>Summe</b>	<b>523.310</b>	<b>1.106.860</b>	<b>722.780</b>	<b>879.240</b>
Kunststoffabfälle	kg	Rehburg	24.950	25.890	22.940	13.830
		Weißenfels	42.670	48.040	36.680	38.760
		Eggenfelden	933.800	809.860	688.670	829.610
		Schöppingen	133.560	69.240	120.900	111.100
		<b>Summe</b>	<b>1.134.980</b>	<b>953.030</b>	<b>869.190</b>	<b>993.300</b>
Papier / Pappe	kg	Rehburg	203.220	228.840	194.010	157.680
		Weißenfels	90.850	90.900	81.790	82.770
		Eggenfelden	42.060	30.240	45.780	42.940
		Schöppingen	158.180	123.180	94.580	121.200
		<b>Summe</b>	<b>494.310</b>	<b>473.160</b>	<b>416.160</b>	<b>404.590</b>
Verbundverpackungen (Tetra / SIG)	kg	Rehburg	170.180	207.400	188.630	38.580
		Weißenfels	109.310	103.650	91.030	73.680
		Eggenfelden	-	-	-	-
		Schöppingen	-	-	-	-
		<b>Summe</b>	<b>279.490</b>	<b>311.050</b>	<b>279.660</b>	<b>112.260</b>
Schrott / Metalle	kg	Rehburg	17.160	42.000	43.000	11.980
		Weißenfels	9.830	24.990	31.520	4.120
		Eggenfelden	2.430	-	440	5.080
		Schöppingen	26.720	2.280	12.430	10.120
		<b>Summe</b>	<b>56.140</b>	<b>69.270</b>	<b>87.390</b>	<b>31.300</b>
Gemischte Siedlungsabfälle	kg	Rehburg	71.910	93.590	79.800	43.130
		Weißenfels	23.700	23.165	28.390	26.070
		Eggenfelden	16.810	13.700	18.020	17.480
		Schöppingen	165.020	148.760	153.500	163.180
		<b>Summe</b>	<b>277.440</b>	<b>279.215</b>	<b>279.710</b>	<b>249.860</b>
Gefährliche Abfälle	kg	Rehburg	6.575	5.814	3.392	3.200
		Weißenfels	10.366	12.000	20.435	7.070
		Eggenfelden	843	20.707	10.348	8.818
		Schöppingen	-	-	-	-
		<b>Summe</b>	<b>17.784</b>	<b>38.521</b>	<b>34.175</b>	<b>19.088</b>
Sonstige Abfälle	kg	Rehburg	178.600	182.696	202.500	136.650
		Weißenfels	11.630	16.950	6.460	120.040
		Eggenfelden	7.120	-	8.980	15.830
		Schöppingen	17.740	44.080	22.820	25.440
		<b>Summe</b>	<b>215.090</b>	<b>243.726</b>	<b>240.760</b>	<b>297.960</b>
<b>Summe Abfall gesamt</b>	<b>kg</b>		<b>2.998.544</b>	<b>3.474.832</b>	<b>2.929.825</b>	<b>2.987.598</b>



## Materialeinsatz

Innerhalb der Gesamtkostenstruktur unseres Unternehmens kommt dem Rohstoff sowie den Zutaten und den Verpackungsmaterialien eine überragende Bedeutung zu. Hier gilt es Verluste weiter zu reduzieren und die Ressourceneffizienz zu steigern.

Abfüllanlage für Kaffeesahne-Portionspackungen



Medium	Einheit	Standorte	GJ 19/20	GJ 20/21	GJ 21/22	GJ 22/23
<b>Gesamtanfall</b>						
Abfälle aus der Milchverarbeitung	kg	Rehburg	326.760	629.800	213.220	294.080
		Weißenfels	120.400	206.700	220.480	87.480
		Eggenfelden	76.150	270.360	289.080	497.680
		Schöppingen	-	-	-	-
		<b>Summe</b>	<b>523.310</b>	<b>1.106.860</b>	<b>722.780</b>	<b>879.240</b>
Kunststoffabfälle	kg	Rehburg	24.950	25.890	22.940	13.830
		Weißenfels	42.670	48.040	36.680	38.760
		Eggenfelden	933.800	809.860	688.670	829.610
		Schöppingen	133.560	69.240	120.900	111.100
		<b>Summe</b>	<b>1.134.980</b>	<b>953.030</b>	<b>869.190</b>	<b>993.300</b>
Papier / Pappe	kg	Rehburg	203.220	228.840	194.010	157.680
		Weißenfels	90.850	90.900	81.790	82.770
		Eggenfelden	42.060	30.240	45.780	42.940
		Schöppingen	158.180	123.180	94.580	121.200
		<b>Summe</b>	<b>494.310</b>	<b>473.160</b>	<b>416.160</b>	<b>404.590</b>
Verbundverpackungen (Tetra / SIG)	kg	Rehburg	170.180	207.400	188.630	38.580
		Weißenfels	109.310	103.650	91.030	73.680
		Eggenfelden	-	-	-	-
		Schöppingen	-	-	-	-
		<b>Summe</b>	<b>279.490</b>	<b>311.050</b>	<b>279.660</b>	<b>112.260</b>
Schrott / Metalle	kg	Rehburg	17.160	42.000	43.000	11.980
		Weißenfels	9.830	24.990	31.520	4.120
		Eggenfelden	2.430	-	440	5.080
		Schöppingen	26.720	2.280	12.430	10.120
		<b>Summe</b>	<b>56.140</b>	<b>69.270</b>	<b>87.390</b>	<b>31.300</b>
Gemischte Siedlungsabfälle	kg	Rehburg	71.910	93.590	79.800	43.130
		Weißenfels	23.700	23.165	28.390	26.070
		Eggenfelden	16.810	13.700	18.020	17.480
		Schöppingen	165.020	148.760	153.500	163.180
		<b>Summe</b>	<b>277.440</b>	<b>279.215</b>	<b>279.710</b>	<b>249.860</b>
Gefährliche Abfälle	kg	Rehburg	6.575	5.814	3.392	3.200
		Weißenfels	10.366	12.000	20.435	7.070
		Eggenfelden	843	20.707	10.348	8.818
		Schöppingen	-	-	-	-
		<b>Summe</b>	<b>17.784</b>	<b>38.521</b>	<b>34.175</b>	<b>19.088</b>
Sonstige Abfälle	kg	Rehburg	178.600	182.696	202.500	136.650
		Weißenfels	11.630	16.950	6.460	120.040
		Eggenfelden	7.120	-	8.980	15.830
		Schöppingen	17.740	44.080	22.820	25.440
		<b>Summe</b>	<b>215.090</b>	<b>243.726</b>	<b>240.760</b>	<b>297.960</b>
<b>Summe Abfall gesamt</b>	<b>kg</b>		<b>2.998.544</b>	<b>3.474.832</b>	<b>2.929.825</b>	<b>2.987.598</b>



## Lebensmittelverschwendung stoppen

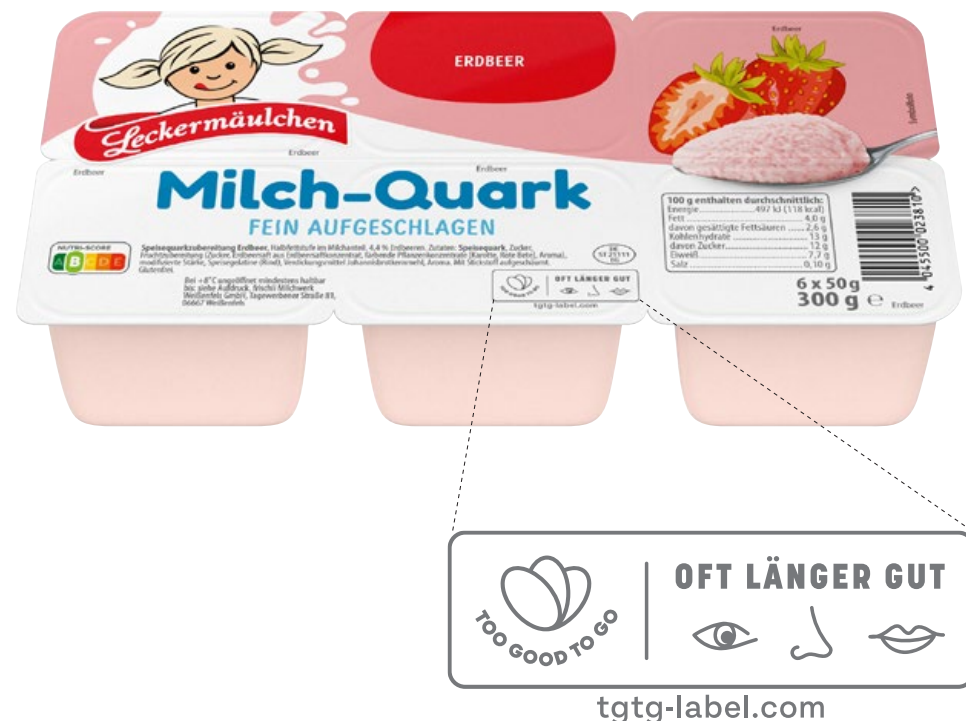
Unter dem Schlagwort „Lebensmittelverschwendung“ wird auch in der Öffentlichkeit über die Verluste innerhalb der Lebensmittelwertschöpfungskette diskutiert. Neben den Verlusten auf der Ebene der Verarbeiter kommt hier insbesondere der Entsorgung von Lebensmitteln in den Haushalten eine große Bedeutung zu. In diesem Zusammenhang wird unter anderem auch über die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums auf Lebensmitteln diskutiert.


Ungefähr 12 % der Lebensmittelkäufer, so ergab eine Konsumentenbefragung von frischli, entsorgen Produkte nach dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ungeöffnet im Müll. Kühltests haben jedoch gezeigt, dass das Produkt, wenn es durchgehend und sachgerecht bei drei bis vier Grad Celsius gekühlt wird, viele Tage und sogar Wochen länger hält, als das Mindesthaltbarkeitsdatum vorgibt.

Hier hatte frischli schon 2017 mit der Kennzeichnung der Leckermäulchen-Produkte eine gewisse Vorreiterrolle innerhalb der Milchwirtschaft eingenommen. Die Verwenderinnen und Verwender wurden mit einem Hinweis für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisiert. „Genuss auch Tage nach Datumstempel! Einfach Geschmack, Geruch & Optik prüfen“ hieß es auf den Verpackungen.

Seit 2020 ist frischli Partner der Initiative „Too good to go“ und verwendet nun das plakative Label „Schauen-Riechen-Probieren“. So lernen Verbraucherinnen und Verbraucher den Unterschied zwischen „Mindesthaltbarkeitsdatum“ und „Verbrauchs- oder Verfallsdatum“.

Leckermäulchen Milch-Quark verweist auf längere Haltbarkeit





### Projektteam zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten

Die im Februar 2019 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft vorgelegte „Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ hat das Ziel, Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette zu reduzieren. Die Zielvorgabe ist, die Lebensmittelverluste und -verschwendung bis 2030 deutlich zu reduzieren und pro Kopf zu halbieren.

Die Motivation die Ressourcen zu schonen und die wirtschaftliche Bedeutung für die frischli Milchwerke ließ am Standort Rehburg eine Arbeitsgruppe entstehen, die firmeninterne Prozesse analysiert um Lebensmittelverlusten entgegenzuwirken. Problemlösungen finden sich beispielsweise bei Chargengrößen, Produktumstellungen, Rezepturen, Kontrollen und Freigaben. Das Projektteam motiviert Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus den Bereichen der Produktentwicklung, Herstellung und Qualitätssicherung, Ideen und Verbesserungsvorschläge einzubringen, um sie anschließend auszuwerten und die Umsetzung in den jeweiligen Abteilungen voranzutreiben.

#### Begriffserklärung

Lebensmittelverluste entstehen bei der Herstellung der Lebensmittel. Dies sind in der Regel Verluste, die sich im Herstellprozess nicht oder nur schwer vermeiden lassen. Dazu zählen z.B. verwässerte Reste oder Produktreste aus Proben. Alles, was wiederverwertet wird (Rework) zählt nicht zu den Verlusten.

Lebensmittelverschwendung bezieht sich überwiegend auf den Lebensmittelhandel und die privaten Haushalte. Geschätzte 11 Millionen Tonnen noch verzehrbare Lebensmittel werden vernichtet.



Deckel und Becher aus gleichem Material erhöht den Recyclinganteil

## Einsatz von Mono-Material

Verpackungen aus verschiedenen Komponenten sind nur recyclingfähig, wenn Verbraucherinnen und Verbraucher die Komponenten getrennt entsorgen. Nur so können die einzelnen Verpackungsteile dem korrekten Recyclingstrom zugeführt werden.

Verpackungen aus sogenanntem Mono-Material, bei denen alle Verpackungskomponenten aus einem einzigen Material gefertigt sind, bieten den Vorteil, dass sie nicht mehr getrennt entsorgt werden müssen. Somit kann der Recyclinganteil einer Verpackung erhöht werden.

Im Bereich der Einzelportionsverpackungen testet frischli die Umstellung auf Mono-Materialien. Dabei soll zukünftig Polypropylen (PP) sowohl für den Becher, als auch für den Deckel verwendet werden. Für Deckelplatinen wurde bisher Aluminium verwendet.

## Becherfolien mit Recyclinganteil

Seit November 2022 setzt frischli für Kaffeesahne-Portionspackungen Polystyrol-Folie (PS-Folie) mit einem Recyclinganteil von 52 % ein. Dieses Material setzt sich zusammen aus 30 % PCR (Post-Consumer Rezyklate – aus Abfall bei Haushalten, Industrie oder Gewerbe) und 22 % PIR (Post-Industrial Rezyklate – Abfälle aus Produktionsrückständen bei der Herstellung von Kunststoffverpackungen oder anderen Kunststoffprodukten). Das verwendete PIR-Material besteht zum Teil aus den Stanzgittern der eigenen Produktverpackungen.



Übersicht Materialeinsatz, alle Werke

Medium	Einheit	GJ 19/20	GJ 20/21	GJ 21/22	GJ 22/23
Zukauf extern	kg	97.367.180	86.174.225	87.084.106	87.464.338
Eigenmilch	kg	812.375.936	805.942.503	776.778.472	809.204.228
FZB / F-Konz.	kg	841.101	630.371	1.358.297	1.410.154
Grundstoffe	kg	4.662.255	4.359.120	5.442.101	5.408.802
Verbundverpackungen	Stück	337.956.135	303.501.331	303.519.103	343.516.705
Verschlüsse	Stück	77.333.440	70.391.200	97.600.860	80.530.626
Becher / Eimer	Stück	62.503.430	95.497.036	158.463.010	160.910.583
Aluminiumfolien /-scheiben	Stück	65.276.000	99.987.000	169.844.000	171.715.000
Deckelfolien	m <sup>2</sup>	5.081.277	3.954.999	4.016.275	4.931.451
Tiefziehfolien	kg	2.339.328	2.041.897	2.080.564	2.230.832
Schlauchfolien	m	26.179.300	23.683.235	21.741.674	25.798.132
Trays/-deckel	Stück	32.096.121	29.074.175	29.616.754	32.209.759
Kartons	Stück	15.559.016	10.228.480	15.459.613	17.217.248
Bechersteigen	Stück	3.223.780	4.935.302	8.486.876	9.376.668
Eimer	Stück	2.499.415	1.482.162	12.101.248	11.266.327
Deckel	Stück	2.453.372	1.469.110	12.029.550	11.433.876
Etiketten	Stück	5.011.742	3.792.962	8.591.556	9.906.707
Reinigungs-/ Desinfektionsmittel	kg	3.105.293	3.018.452	4.331.732	4.022.005

# Wasser, Abwasser



Klärwerk Rehburg-Loccum

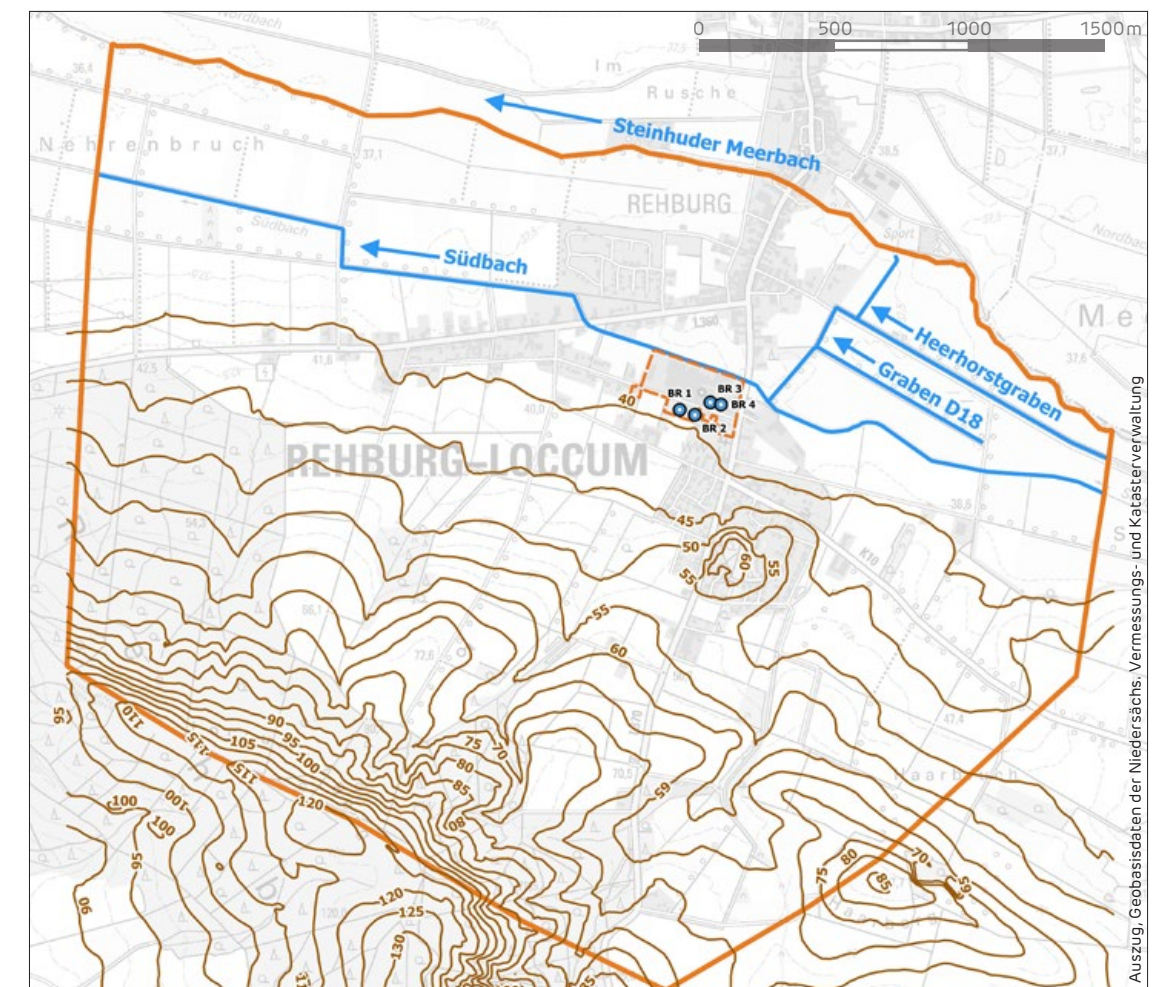


## Wasser – unser wichtigstes Lebensmittel

Die frischli Milchwerke verfügen über eine gehobene Erlaubnis zur Trinkwasserförderung, die in 2019 um 20 Jahre verlängert wurde. Im Zusammenhang mit der Neugenehmigung der Wasserförderung am Standort Rehburg wurden verschiedene Untersuchungen und Analysen zum Thema Grundwasser durchgeführt und ein neues, nachhaltiges Trinkwasserkonzept erarbeitet. Dabei wurden zunächst die geologischen Rahmenbedingungen für die Verfügbarkeit und Qualität des Grundwassers untersucht. Aufgrund der Lage im Übergangsbereich zwischen dem Weser-Aller-Flachland und der Bordenregion sind die geologischen Verhältnisse im Untersuchungsgebiet sehr vielfältig und zeigen damit ein breites Wertespektrum des Grundwassers.

Zur Vermeidung negativer Auswirkungen der Grundwasserförderung sind im Bereich der relevanten Grundwasserströme eine Reihe Messpunkte zum Grundwasserpegel installiert, die in einem festgelegten Monitoring ausgewertet werden. Der Verbrauch an Trinkwasser richtet sich nach der Herstellauslastung und ist im großen Maß abhängig vom dem jeweiligen Produktportfolio der frischli Standorte. Aufgrund der zunehmenden Spezialisierung auf hochwertige Convenience Produkte konnte trotz umfangreicher Einsparungsmaßnahmen der klare Trend des Minderverbrauchs zum Vorjahr nicht immer eingehalten werden.

Klärwerk  
Rehburg-Loccum





## Abwasser

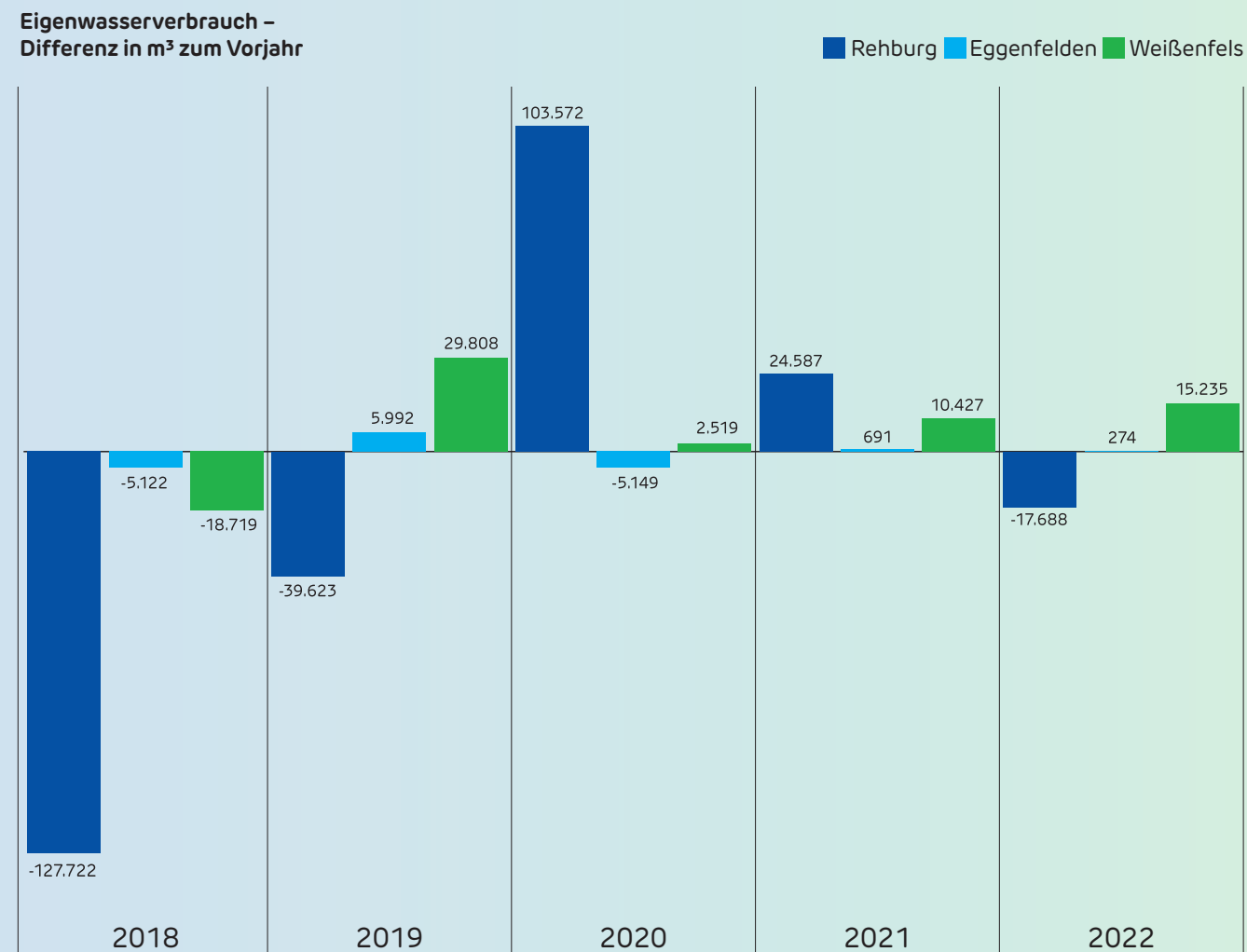
Die Abwasserabgabe mit einer direkten Anbindung an die jeweiligen Kläranlagen der Werke Eggenfelden, Weissenfels und Rehburg hat sich als ein belastbarer und sicherer Entsorgungsweg für die Werke gefestigt. In den Betriebsstätten Weissenfels und Rehburg wurden den Kläranlagen sogenannte Verstetigungsbehälter vorgeschaltet. Mit dieser Maßnahme können Schwankungen – in der Regel verursacht durch Reinigungsvorgänge – abgepuffert werden. Die Zulaufmengen können aktiv, abhängig vom Betriebszustand der Kläranlage, gesteuert werden.

Die Kläranlage in Rehburg wurde in 2019 durch den Neubau eines Faulturms auf den aktuellen Stand der Technik gebracht. Die biologische Fracht der Molkereiabwasser kann mit Hilfe dieser Anlage zur Erzeugung von Biogas genutzt werden. Durch den Faulbehälter wird der anfallende Klärschlamm um rund 30 % reduziert. Gleichzeitig wird das anfallende Faulgas elektrisch und thermisch verwertet, was einen Beitrag zum Klimaschutz durch Reduzierung der CO<sub>2</sub>-Emissionen darstellt. Kühlwasser mit einer thermischen Migration wird in Rehburg in einen Vorfluter geleitet. Hierbei richten sich die Vorgaben der Analysewerte des Kühlwassers nach den natürlichen (jahreszeitbedingten) Zustromwerten des Baches.

## Investitionen in Umweltschutz

Die Verbrauchernachfrage nach veganen Milchalternativen gewinnt am Markt zunehmend an Bedeutung. Auch traditionelle Molkereien wie frischli sehen hier ein wichtiges strategisches Geschäftsfeld. Seit Herbst 2021 hat frischli deshalb eine Vielfalt an haferbasierten Bioprodukten im Sortiment. Um langfristig wettbewerbsfähig zu bleiben, nimmt frischli die Herstellung des Haferkonzentrats für pflanzliche Produkte zukünftig in die eigene Hand.

05



Seit Herbst 2021 im frischli-Sortiment: haferbasierte Bioprodukte



05





Abteilungsleiter für Produktentwicklung Jan Hesse und Projektleiterin Henrike Kaluza über den Bau der Haferverflüssigungsanlage

## „Ein tragfähiges Zukunftsprojekt.“

Der Milchkonsum in Deutschland ist deutlich zurückgegangen. In 2022 konsumierten die Deutschen im Durchschnitt 46,1 kg Milchprodukte. 1995 waren es noch 62,4 Kilogramm. Neben den gestiegenen Kosten für Milch ist auch der Trend zur veganen Ernährung von Bedeutung. In Deutschland beträgt die Absatzmenge von Pflanzendrinks 12,9 Prozent der abgesetzten H-Milchmenge. Auch traditionelle Molkereien wie frischli sehen hier inzwischen ein wichtiges strategisches Geschäftsfeld. Seit Herbst 2021 hat frischli deshalb eine Vielfalt an haferbasierten Bioprodukten im Sortiment – bisher produziert mit zugekauften Basisprodukten. Um langfristig wettbewerbsfähig zu bleiben ist die Herstellung des Haferkonzentrats für die pflanzlichen Produkte vor Ort in Rehburg vorgesehen und dies wird in einem zweiten Gebäude mit eigener Anlagentechnik umgesetzt.

„Wir arbeiten hier an einem tragfähigen Zukunftsprojekt“, erklärt Jan Hesse, Abteilungsleiter Produktentwicklung und Innovation im Werk Rehburg. „Die Technik ist ausgewählt, das Gebäudekonzept steht, der Bauantrag ist gestellt“, so seine Zusammenfassung Ende Juni 2023. Mit einem Investitionsbudget von rund 10 Millionen Euro – circa 40 Prozent davon für das Gebäude, 50 Prozent für die Anlagentechnik und zehn Prozent für die Anbindung (Rohrtrassen, Dampf, Strom etc.) entsteht auf dem Werksgelände eine neue Produktionshalle für frischlis Haferprodukte.

### VOM HAFER ZUM DRINK

Langfristiges Ziel ist es, das H-Milch Modell der Kostenführerschaft im Lebensmitteleinzelhandel auf Haferdrinks auszuweiten. Dazu stellen wir zunächst ein Haferkonzentrat, die sogenannte Haferbase, her. Dieses wird dann in der beste-

henden Produktion auf die Zielrezeptur eingestellt, UHT-erhitzt und abgefüllt. Gleichzeitig soll dieses Haferkonzentrat auch für die bereits bestehenden Haferartikel verwendet werden. Wir überprüfen derzeit zudem die Absatzchancen eines solchen Konzentrats im Industrievertrieb.

### LEISTUNG UND ENERGIEEFFIZIENZ

Die Anlage ist auf rund 5500 l/h Haferbase ausgelegt. „Im Rahmen der verfahrenstechnischen Planung der Anlage durch die Zentrale Technik in Rehburg wurden Temperatur- und Wärmetauschsysteme geplant, die eine bestmögliche Energieeffizienz bieten. Darüber hinaus wird das wärmetechnische System des gesamten Prozesses so vorbereitet, dass eine spätere Umrüstung auf Wärmepumpen problemlos möglich ist. Damit ist die Anlagentechnik nachhaltig und zukunftsfähig aufgestellt“, erklärt Henrike Kaluza von der Zentralen Technik, die diesen Bereich verantwortet.

### WASSER AUS VIER BRUNNEN

frischli bezieht Wasser aus vier Brunnen auf dem Werksgelände. „Das ist nicht ausreichend um den Bedarf zu decken“, erläutert Henrike Kaluza, „auch die öffentliche Trinkwasserversorgung wird herangezogen. Wegen des wachsenden

Bedarfs sondieren wir, ob weitere Brunnen gebohrt werden können. Trinkwasseraufbereitungsanlagen sind die Alternative. Einige sind bereits vorhanden und für die Haferverflüssigung wird eine weitere gebaut, die bis zu 30 m³ Trinkwasser pro Stunde zusätzlich erzeugt. Unser Ziel ist die Unabhängigkeit von der Wasserversorgung.“

### VERWERTUNG DES NEBENPRODUKTS

Auf 1.800 Kilogramm Hafer, die in Zukunft stündlich durch die neue Anlage laufen, fallen 700 Kilogramm Abfallprodukte an – der sogenannte Treber. Diese Reste sollen vorerst eine Biogasanlage befüllen. „Der Treber ist jedoch wertvoll und enthält viele Nährstoffe. Deshalb arbeiten wir an anderweitigen Verwertungsmöglichkeiten.“ sagt Henrike Kaluza.

Im Februar 2024 soll der Rohbau fertiggestellt sein, damit die Anlagentechnik installiert werden kann. Ab Spätsommer 2024 werden LKW mit Hafer die Hofeinfahrt passieren um in dem neuen Gebäude verflüssigt zu werden. „Unser Ziel ist, dass dann die ersten Drinks aus unserer neuen Anlage zum 1. September 2024 im Handel stehen“, so Jan Hesse.



Geplanter Neubau der Haferverflüssigungsanlage in Rehburg

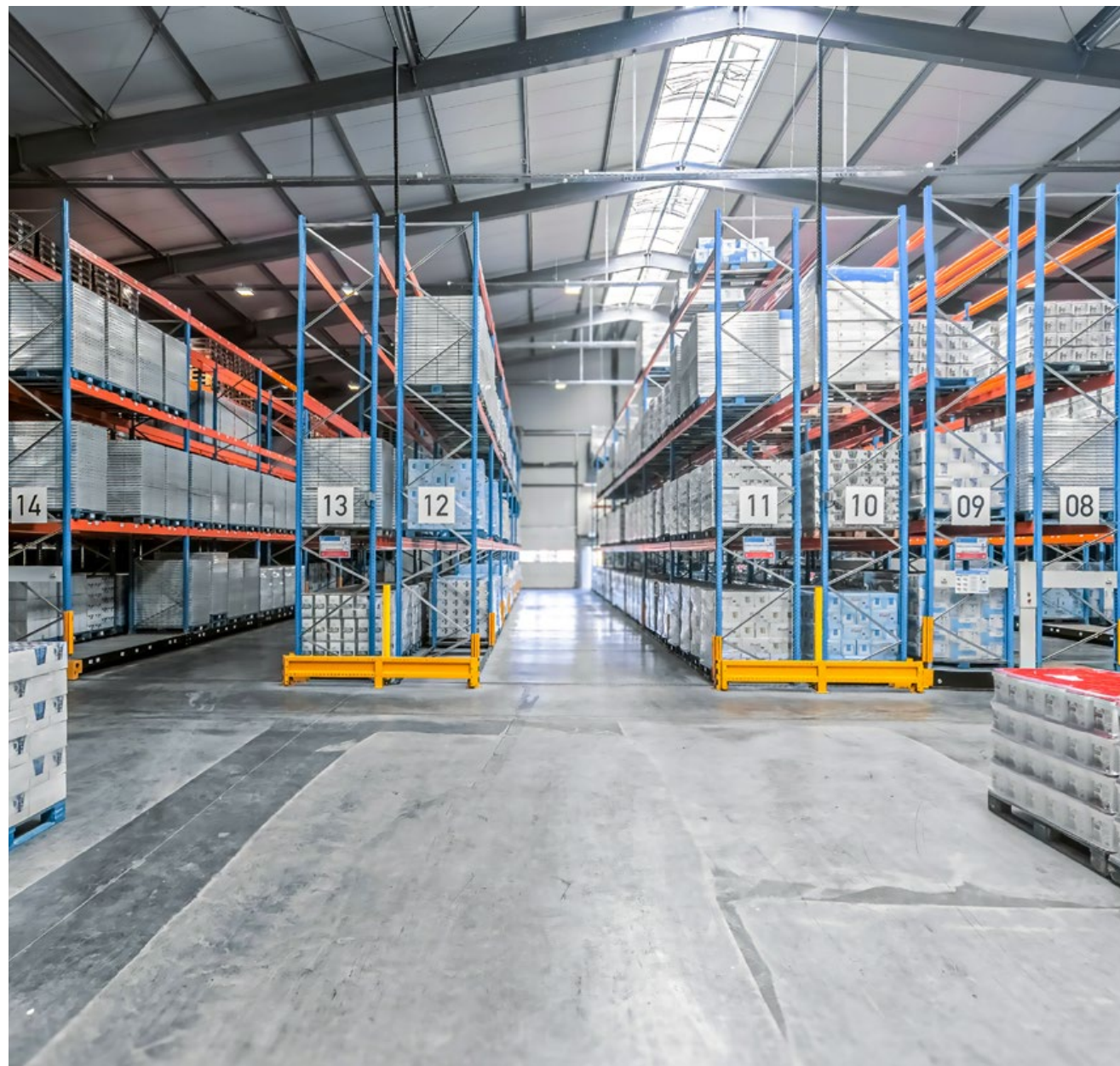
Die neue Halle, 32 Meter lang, 13 Meter breit und 14 Meter hoch – nicht das größte Gebäude auf dem Gelände



**FRISCHLI INVESTIERT LAUFEND** in die Anlagentechnik und Infrastruktur der Standorte. Ziel ist es, die Wettbewerbsfähigkeit im Hinblick auf die Kosten- und Ressourceneffizienz der Prozesse zu erhalten bzw. Wettbewerbsvorteile auszubauen. Ein Team von insgesamt knapp 90 Mitarbeitenden aus den Bereichen Werkstatt und zentrale Technik kümmert sich um die Wartung, Instandhaltung und Projektierung von Bestands- und Neuanlagen.

Wichtige Investitionen der letzten Jahre mit direktem Einfluss auf die Ressourceneffizienz der Werke zeigt nachfolgende Tabelle:

Erweiterung H-Milchlager in Rehburg 20/21



**Investitionen und Status**

Maßnahme ■ abgeschlossen ■ in Umsetzung ■ in Planung

Maßnahme	ca. Investitionskosten (T €)	GJ	Werk	Zielsetzung	Status
Einführung eines kontinuierlichen Energiemonitorings	27	19/20	Schöppingen	Kontinuierliches Energie- und Effizienzmonitoring, Kennzahlenbildung, Entwicklung von Energiesparmaßnahmen	■
Verdunstungskondensator für UHT	150	19/20	Schöppingen	Einsparung Wasserverbrauch und Abwassermengen	■
Drucklufterzeugung	300	19/20	Rehburg	Effizienz- und Leistungserhöhung Druckluft	■
Nachrüstung O <sub>2</sub> -Regelung in Dampfkesselbrenner	11	20/21	Schöppingen	Erdgaseinsparung durch Steigerung der Erzeugungseffizienz der Dampfkessel	■
Installation kontinuierlicher Messzähler Dampf	13	20/21	Schöppingen	Energiemonitoring und Planung effizientere & emissionsärmere Wärmeversorgung (Dampfsubstitution)	■
Integration Bereich Druckluft in kontinuierliches Energiemonitoring	14	20/21	Schöppingen	Energiemonitoring und Ableiten von Effizienzmaßnahmen im Bereich Druckluft	■
Erweiterung H-Milchlager	900	20/21	Rehburg	Einsparung von Zwischentransporten zu externen Lagern	■
Erneuerung der Abwasserbelüfter	18.9	21/22	Schöppingen	Stromeinsparung durch effizientere Abwasserbelüfter	■
Optimierung CIP-Steuerung, auf Anlagen abgestimmt	80	21/22	Eggenfelden	Optimierung Reinigungsmittelverbrauch, Einsparung von Frischwasser	■
Ausbau zentrale Eiswassererzeugung auf Stufe 2	248	21/22	Schöppingen	Stromeinsparung durch effizientere Kälteerzeugung	■
Kompressoren	250	22/23	Weißenfels	Effizienz- und Leistungserhöhung Druckluft	■
Energiezentrale 2	400	22/23	Rehburg	Erweiterung der Kraft-Wärme-Kopplung	■
TOC-Messung Abwasser für die Kläranlage Eggenfelden	68	23/24	Eggenfelden	Überwachung des Molkereiabwassers zur gezielten Aussteuerung in eine Havarie-Tankanlage	■
Niedertemperatur Wärmenetz	130	23/24	Rehburg	Dampfeinsparung Milchpasteurisierung	■
Energiemesstechnik	200	23/24	Konzern	Erfassung von Energieströmen	■
Kaltwassererzeugung	350	23/24	Rehburg	Effizienz- und Leistungserhöhung Kälteerzeugung	■
Austausch Druckluftkompressor 100	105	24/25	Eggenfelden	Effizienzsteigerung	■
Ertüchtigung der Sprinkleranlage auf VDS	500	24/25	Eggenfelden	Betriebssicherheit	■
Abwasserschachtsiebanlage mit 2 Puffertanks	80	23/24	Eggenfelden	Überwachung und Optimierung der Abwasserschmutzfrachten, Absicherung der Städtischen Kläranlage (b. Havarie)	■
Abwassersiebanlage Erweiterung um eine Flotationsanlage	250	25/26	Eggenfelden	Überwachung und Optimierung der Abwasserschmutzfrachten, Havarieabsicherung	■



## Investitionen und Status

Maßnahme ■ abgeschlossen ■ in Umsetzung ■ in Planung

Maßnahme	ca. Investitionskosten (T €)	GJ	Werk	Zielsetzung	Status
Schallschutz für die Trocknung	45	23/24	Eggenfelden	Reduzierung der Schallemissionen für Umwelt und Anwohner	■
PV-Anlage 100 KWp	120	24/25	Eggenfelden	Solaranlagenpflicht nach Art. 44a BayBO	■
Transformationskonzept	45	22/23	Weißenfels	Durch Steigerung der Energieeffizienz CO <sub>2</sub> Ersparnis	■
Transformationskonzept	45	23/24	Eggenfelden	Durch Steigerung der Energieeffizienz CO <sub>2</sub> Ersparnis	■
Transformationskonzept	60	23/24	Rehburg	Durch Steigerung der Energieeffizienz CO <sub>2</sub> Ersparnis	■
UHT Isolierung	32	23/24	Rehburg	Reduzierung von thermischen Verlusten	■
Einführung Felix-Umweltrechnung	160	23/24	Rehburg/ Weißenfels/ Eggenfelden	Product Carbon Footprint / Steuerung/ Optimierung Produktionsprozesse	■
Sterilwassererzeugung aseptische Homo UHT	70	23/24	Rehburg	Einsparung von Dampf und Kühlwasser	■
Entwässerungspresse H-Milch	120	24/25	Weißenfels	Vermeidung von Produktverlusten	■
Prozesswasseraufbereitung	170	24/25	Weißenfels	Trinkwassereinsparung durch Abwasser- vermeidung	■

05

Ein Schwerpunkt der Investitionen lag auf den Bereichen Wasser / Abwasser / Druckluft und Optimierung bei der Wärmenutzung. In diesen Bereichen konnten signifikante Ressourceneinsparungen durch die genannten Investitionen erreicht werden.

Um zukünftig noch gezielter Einsparpotenziale aufdecken zu können und die Dekarbonisierung voranzutreiben wurden für die Standorte Rehburg, Eggenfelden und Weißenfels Transformationskonzepte beauftragt, bzw. befinden sich bereits in der Umsetzung.



06

RESSOURCEN  
SCHONENDE  
LOGISTIK



**DIE FRISCHLI MILCHWERKE** haben sich zum Ziel gesetzt, die Transportwege so effizient und ressourcenschonend wie möglich zu gestalten.

Sowohl für die Milcherfassung, als auch für die Distribution der Fertigware, kommt in größten Teilen der eigene Werkverkehr-Fuhrpark zum Einsatz. Neben einer sehr hohen Lieferzuverlässigkeit für unsere Kundschaft können durch den Einsatz des Werkverkehr-Fuhrparks Synergien durch Rundläufe zwischen den Produktionsstandorten sowie Abholungen, wie z.B. Verpackungen und Zutaten, erzielt werden.

Mit dem Einsatz modernster Telematiksysteme und einer entsprechenden Verknüpfung mit der Tourenplanungssoftware kann ein wirtschaftlicher und ökologischer Transport sichergestellt werden. Des Weiteren arbeitet frischli stetig daran, den Treibstoffverbrauch und somit den CO<sub>2</sub> Ausstoß durch regelmäßige Schulungen der Fahrerinnen und Fahrer zu reduzieren. Zur Komplettierung eines ökonomischen und ressourcenschonenden Transportnetzwerkes setzen die frischli Milchwerke langjährig bekannte und zuverlässige Dienstleistungsunternehmen ein.



**Kennzahlen Fuhrpark**

	GJ 19/20			GJ 20/21			
	Rehburg	Weißenfels	Eggenfelden	Rehburg	Weißenfels	Eggenfelden	Schöppingen
<b>Auslieferungsfuhrpark:</b>							
Anzahl Fahrzeuge	32	7	-	32	7	-	7
Ausgelieferte Menge in kg	208.146.000	84.302.000	-	187.276.000	84.219.000	-	42.535.000
Gefahrene Kilometer	4.545.634	939.215	-	4.013.718	911.415	-	646.899
Dieserverbrauch in Liter	1.320.595	300.445	-	1.154.750	295.879	-	193.883
Dieserverbrauch je 100 km	29,1	32,0	-	0,63	0,36	-	30,0
Dieserverbrauch je 100 kg	0,63	0,36	-	0,62	0,35	-	0,46
<b>Milcherfassung:</b>							
Anzahl Fahrzeuge	16	3	3	14	3	2	-
Angelieferte Menge in kg	508.460.102	94.900.047	75.092.886	512.919.844	121.323.146	72.142.817	-
Gefahrene Kilometer	2.621.655	500.693	157.179	2.674.787	461.306	153.692	-
Dieserverbrauch in Liter	844.707	170.915	61.695	819.684	156.834	58.591	-
Dieserverbrauch je 100 km	32,2	34,1	39,3	30,6	34,0	38,1	-
Dieserverbrauch je 100 kg	0,17	0,18	0,08	0,16	0,13	0,08	-

	GJ 21/22				GJ 22/23			
	Rehburg	Weißenfels	Eggenfelden	Schöppingen	Rehburg	Weißenfels	Eggenfelden	Schöppingen
	31	7	-	9	32	7	-	8
	186.867.000	90.178.000	-	44.173.000	211.410.000	87.806.000	-	37.270.000
	4.207.783	1.047.372	-	616.725	4.754.069	1.090.420	-	565.466
	1.293.149	333.993	-	200.248	1.375.192	336.161	-	175.569
	30,7	31,9	-	32,5	28,9	30,8	-	31,0
	0,69	0,37	-	0,45	0,65	0,38	-	0,47
	15	3	2	-	13	3	2	-
	503.317.492	119.117.640	71.192.879	-	528.815.811	115.008.512	71.648.765	-
	2.489.123	448.361	147.270	-	2.361.482	421.230	145.864	-
	776.460	147.095	55.359	-	745.337	141.088	55.579	-
	31,2	32,8	37,6	-	31,6	33,5	38,1	-
	0,15	0,12	0,08	-	0,14	0,12	0,08	-



07

## QUALITÄT & SICHERHEIT IN DER PRODUKTION



**IN 2017 HAT FRISCHLI** sich mit der Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH zu einer Vertriebsallianz zusammengeschlossen und exklusiv den Vertrieb und das Marketing von Wiesehoff im In- und Ausland übernommen. Der Spezialist für frische Molkereiprodukte ist mit einer jährlichen Milchverarbeitung von rund 150 Millionen Kilogramm einer der wichtigsten Hersteller von Milchfrischeprodukten für Großabnehmer aus dem Bereich Foodservice.



Bereits seit 1922 wird im nordrhein-westfälischen Schöppingen wertvolle Rohmilch von mehr als 300 Landwirtinnen und Landwirten zu Qualitätsprodukten verarbeitet. Darüber

hinaus werden wichtige nationale und internationale Lebensmitteleinzelhändler und Industriekunden beliefert. Zum Sortiment gehören neben Frischmilch, Sahne, Puddings und Sauer Milchprodukten auch ethnische Produkte. Zudem werden dort Eismix-Produkte für die Herstellung von Speiseeis produziert sowie Spezialsahne – insbesondere für das EU-Ausland und für den südostasiatischen Raum.

Die Sahnemolkerei Wiesehoff ist seit 2021 Teil der frischli Gruppe und eine von vier Betriebsstätten im Konzern der frischli Milchwerke. Der europäischen Kundschaft steht nun eine komplette Angebotspalette an haltbaren und frischen Foodservice-Produkten zur Verfügung – seit 2023 unter der Marke frischli.

07



# Laborkontrollen

Zwölf Mitarbeitende inklusive Leitung gehören zum Betriebs- und Mikrobiologischem Labor in Schöppingen. Alle Produkte (Rohmilch, Sauer Milchprodukte, Milchgetränke, Eismix, Pudding, Buttermilch oder Sahne) durchlaufen dort gründliche Untersuchungen.

Mit Hilfe diverser Tests und Analysen gewährleistet das Team, dass nur verkehrsfähige Produkte auf den Markt gelangen, die gesetzlichen Vorschriften und Kundenanforderungen entsprechen.

## DAS BETRIEBSLABOR

Das Betriebslabor begleitet die Produktion von der Rohmilchannahme bis zum Fertigprodukt und führt diverse chemische Untersuchungen durch, um sicherzustellen, dass alle Qualitätsparameter wie Fett, Trockenmasse, pH-Wert, Gefrierpunkt etc. im Grenzbereich liegen. Hier werden Proben gezogen für weitere Analysen sowie Sensorik-Tests hinsichtlich Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz durchgeführt. Die Mitarbeitenden überwachen zudem die Reinigung der Abfüllmaschinen und Brutboxen.

Analyse mit dem  
Mastersizer 3000



## DAS MIKROBIOLOGISCHE LABOR

Das mikrobiologische Labor verantwortet, dass die geprüften Lebensmittel frei von krankheitserregenden Mikroorganismen wie Bakterien, Schimmel und Hefen sind. Jedes einzelne der Frischeprodukte wird stichprobenartig auf einem Nährmedium angesetzt und für 1 bis 4 Tage bebrütet und anschließend ausgewertet. Zusätzlich zum gewöhnlichen Ansatz existiert eine Brutbox unmittelbar in der Nähe der Produktion. Darin wird ein sogenannter „Stresstest“ durchgeführt, wobei die Ware – produktabhängig – ein bis acht Tage bei 30°C inkubiert wird. Dies wird regelmäßig von dem Laborpersonal überprüft. Das Team für Qualitätssicherung wertet die Ergebnisse aus, dokumentieren sie und erteilt die Freigabe zur Auslieferung.

Das mikrobiologische Labor ist außerdem für die Hygiene- und Umfeldkontrolle zuständig, führt Wasseruntersuchungen und Prüfmittelkontrollen durch.

## DAS TECHNISCHE EQUIPMENT

### MilkoScan FT3

Gerät für die Analyse von flüssigen und halbfesten Milch- sowie pflanzlichen Produkten in Hinsicht auf Fett, Eiweiß, Gesamttrockenmasse, Laktose, Dichte und freie Fettsäuren

### Mastersizer 3000

Gerät für die Partikelgrößenanalyse mittels Laserbeugung (unterschiedliche große Fettkügelchen streuen Licht in unterschiedlich großen Winkeln relativ zum Laserstrahl). Die Größe der Fettkügelchen wirkt sich auf die Eigenschaften eines Milchproduktes aus und gibt Auskunft über die Konsistenz

### Charm EZ

Kombination aus Inkubator und Lesegerät für Antibiotikatests in Milch

### ATP-Messung

Automatisierter, mikrobieller Schnelltest für UHT-Produkte (ATP-Biolumineszenz-Reagenzien), der das Vorhanden- oder Nichtvorhandensein von Mikroorganismen nachweist

## GUT VERNETZTE SCHNITTSTELLE

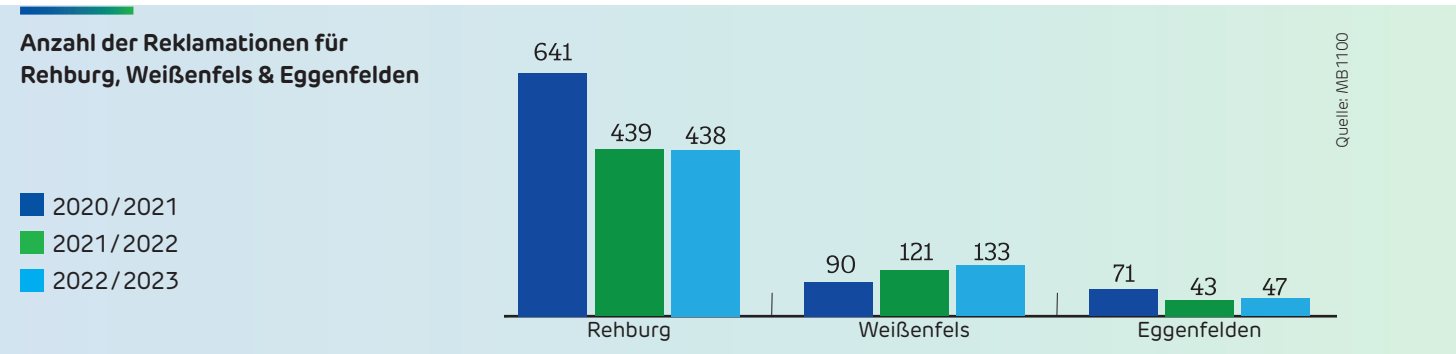
„Die Verantwortung meiner Mannschaft ist groß“, erläutert Laborleiter und Qualitätsmanager Dr. Milad Kassem. „Die Ergebnisse unserer Arbeit fließen direkt in das Qualitätsmanagement ein und beeinflussen die Produktion. Deshalb sind Genauigkeit und Sorgfalt unsere Maxime“. Treten doch einmal Ungereimtheiten auf, ist das Labor Kommunikationsschnittstelle, informiert die Verantwortlichen und hilft bei der Fehler- und Ursachenanalyse.

Das Labor-Team ist eng mit anderen Abteilungen und nach außen vernetzt. Es arbeitet mit der Qualitätssicherung zusammen, um die Einhaltung von Standards, Verordnungen und Kundenanforderungen zu gewährleisten und kooperiert mit Produktion und Logistik. Es besteht Kontakt zu anderen Laboren von Kunden oder Lieferanten. Audits und behördliche Inspektionen werden begleitet und Kundenanfragen und -reklamationen bearbeitet.

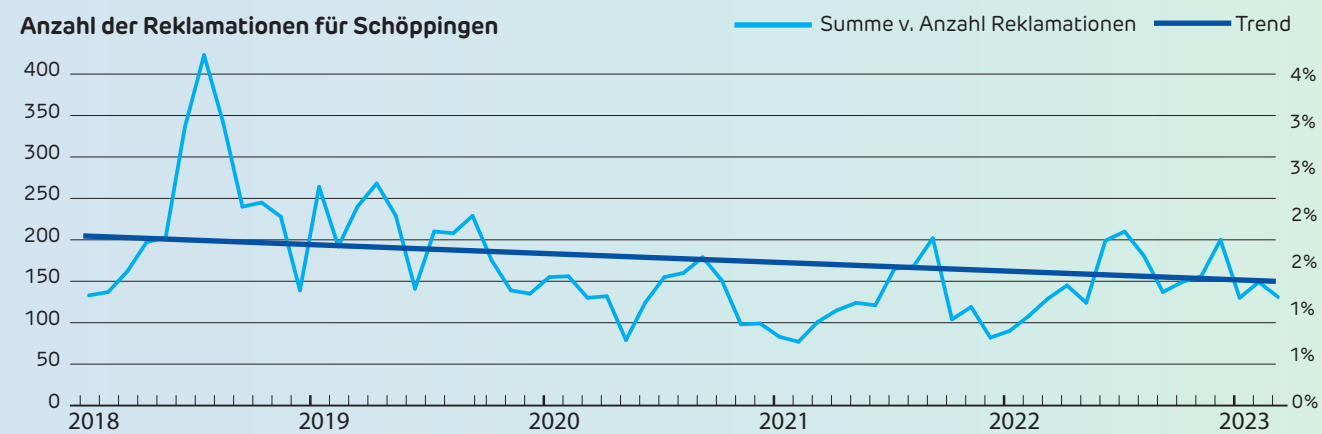
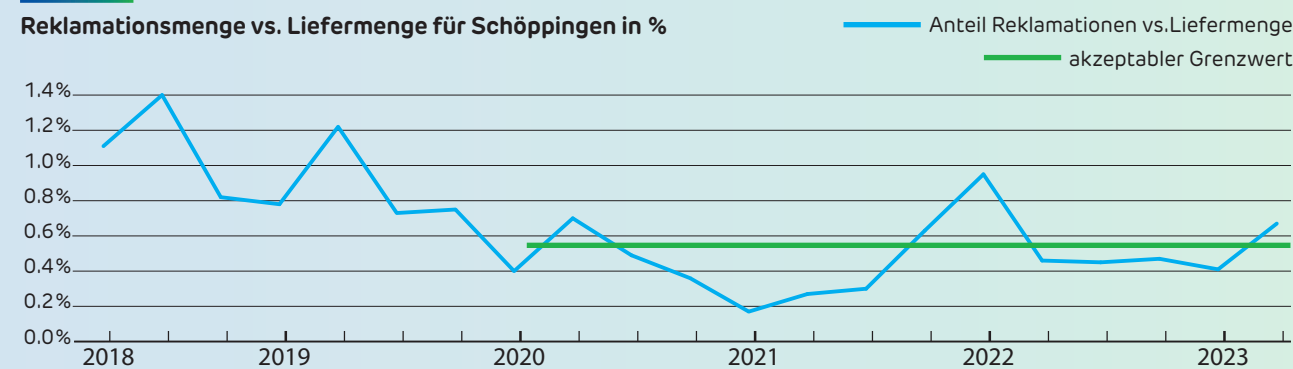


# Reklamationen

**DAS ZIEL UNSERER** Qualitätskontrollen ist die Vermeidung von fehlerhaften Produkten. Hier erzielt frischli mit Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen langfristige und kontinuierliche Verbesserungen. Fehlervermeidung und Verlustreduktion mindern die Kosten für das Unternehmen und schonen unsere Ressourcen. Die folgende Grafik zeigt die Entwicklung der Reklamationsanzahl für drei Standorte:



Die Sahnemolkerei Wiesehoff in Schöppingen ergänzt das überwiegend haltbare Sortiment der anderen Standorte seit 2020 mit Frischmilchprodukten. Die Qualitätsoffensiven dieses Werks in Zusammenarbeit mit der frischli Zentralabteilung für Qualitätssicherung und Produktentwicklung zeigen Wirkung – wie die Auswertung der mehrjährigen Tendenzen nachfolgend veranschaulichen.



# Kundenzufriedenheit

**JEDES JAHR** wird die direkte frischli-Kundschaft im In- und Ausland sowie separat der Industriekundenbereich zu 12 verschiedenen Aspekten befragt. Bei der Bewertung nach Schulnoten wird mindestens eine Note 2, ein „gut“, angestrebt. Im Durchschnitt wird das Kundenzufriedenheitsziel erreicht, wengleich in einigen Punkten noch Verbesserungsbedarf besteht.

## Zufriedenheitsbefragung der Kundinnen und Kunden

Verkaufsgebiet	Zielwert	Inland			Export			Industrie			Unternehmen		
		2020	2021	2022	2020	2021	2022	2020	2021	2022	2020	2021	2022
Ansprechpartner		1,54	1,62	1,65	1,37	1,68	1,65	1,53	1,54	1,67	1,48	1,61	1,65
Betreuung vor Ort		1,87	<b>2,07</b>	1,87	1,72	1,94	<b>2,19</b>	1,76	<b>2,09</b>	<b>2,00</b>	1,78	<b>2,03</b>	<b>2,02</b>
Angebotserstellung, Auftragsabwicklung und Flexibilität		1,74	<b>2,03</b>	1,82	1,79	1,84	<b>2,00</b>	1,79	<b>2,08</b>	<b>2,21</b>	1,77	1,98	<b>2,01</b>
Kommunikation der Preisveränderungen		1,84	1,94	1,73	1,88	<b>2,16</b>	<b>2,06</b>	1,74	1,85	<b>2,23</b>	1,82	1,98	<b>2,01</b>
Warenverfügbarkeit		1,69	1,78	1,87	1,84	1,53	1,71	1,89	<b>2,00</b>	<b>2,08</b>	1,81	1,77	1,88
Liefertermintreue		1,50	1,82	1,38	1,56	1,68	1,94	1,56	1,58	1,69	1,54	1,69	1,67
Qualität	<b>2,00</b>	1,62	1,84	1,59	1,37	1,67	1,65	1,47	1,54	1,64	1,49	1,68	1,63
Verpackung und Produktdesign		1,71	1,89	1,82	1,53	1,69	<b>2,13</b>	1,71	<b>2,23</b>	1,93	1,65	1,94	1,96
Innovationen und Sortimentsbreite		1,65	1,97	1,63	1,78	1,88	<b>2,20</b>	<b>2,50</b>	<b>2,27</b>	<b>2,27</b>	1,97	<b>2,04</b>	<b>2,03</b>
Schnelligkeit		1,65	1,83	<b>2,13</b>	1,76	1,88	1,81	1,67	<b>2,11</b>	<b>2,00</b>	1,69	1,94	1,98
Kompetenz		1,56	1,71	1,60	1,53	1,56	1,81	1,50	<b>2,11</b>	1,77	1,53	1,80	1,73
Ursachenforschung & Fehlerbehebung		1,72	1,88	1,94	1,53	1,88	1,75	1,67	<b>2,22</b>	<b>2,17</b>	1,64	1,99	1,95
<b>Mittelwert</b>		<b>1,67</b>	<b>1,87</b>	<b>1,75</b>	<b>1,64</b>	<b>1,78</b>	<b>1,92</b>	<b>1,73</b>	<b>1,97</b>	<b>1,97</b>	<b>1,68</b>	<b>1,87</b>	<b>1,88</b>



# Tethered Cap

## Abfallreduktion bei Verpackungen

Im Juli 2024 tritt die EU-Vorgabe 2019/904 Single Use Plastics (SUP) zu Tethered Caps in Kraft: Sie besagt, dass Verschlüsse an Einweg-Getränkeverpackungen einschließlich Verbundverpackungen wie Getränkekartons mit einem Volumen von bis zu drei Litern fest angebracht sein müssen. Frischli hat drei Tetra Linien für Edge-Verpackungen und verbundene Verschlüsse für die H-Milch-Abfüllung in Rehbürg installiert.

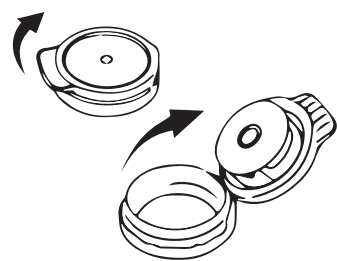


In der neuen Produktionshalle von frischli ist die H-Milch-Abfüllung in Ein-Liter-Verpackungen nun auf dem neuesten Stand. Drei hochmoderne Tetra Edge-Linien füllen seit Ende Juni 2023 stündlich je 8.000 Einheiten Milch für den deutschen Markt ab.

Die erste Tetra Edge-Linie ist seit Ende Februar 2023 in der neuen Produktionshalle installiert. Die EU-Vorgabe, die im Juli 2024 in Kraft tritt, machte den Austausch der Anlagen nötig, weil die Technik für Packungen mit fest verbundenen Verschlüssen sich an den bestehenden Maschinen nicht nachrüsten ließ. Der Verschluss, das sogenannte LightWing™ 30 Cap, ist durch ein dünnes Band mit der Verpackung verbunden und reduziert die Wahrscheinlichkeit, dass Verschlüsse in die Natur gelangen.

Die neuen schlanken Tetra Edge-Verpackung mit quadratischem Grundriss hat sich bei frischli als Premiumverpackung durchgesetzt. Sie ist im Handling bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern geübt und passt in die handelsüblichen Kühlschrankschrankfächer.

Die neuen Verschlüsse sind einteilig und mit der Verpackung fest verbunden







Mit drei Tetra-Edge-Linien füllt frischli in Rehburg in nachhaltigere Verpackungslösungen ab



# Zertifizierungen

**DIE FRISCHLI-WERKE** sind seit vielen Jahren regelmäßig und durchgängig nach HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, ein Qualitätsmanagementsystem für Produktsicherheit) und IFS (International Food Standard, ein international anerkannter Standard für Sicherheit von Lebensmitteln) zertifiziert. Der IFS vergibt allen frischli-Werken das „gehobene“ Niveau.

Ausgewählte Produktbereiche sind außerdem zertifiziert nach Business-to-Consumer-Standards, wie DE-Öko, RA, Halal, Kosher, RSPO, V-Label, QM-Milch und VLOG.

Frischli ist außerdem Mitglied bei Sedex (Supplier Ethical Data Exchange) – eine weltweit bekannte Plattform zum Austausch von Informationen über ethisch nachhaltige Produktion in der Lieferkette. Frischli führt in diesem Zusammenhang regelmäßig Sozialaudits durch.

Zertifikate		Rehburg	Weißenfels	Eggenfelden	Schöppingen
IFS-Food		■	■	■	■
DE-Öko*		■	■	■	■
Halal*		■	■	■	■
Kosher*		■	■	–	■
RSPO*		■	–	–	–
RA*		■	–	–	–
V-Label*		■	–	–	–
VLOG*		■	■	■	–
QM-Milch (QM++)*		■	■	–	–

\* Die Zertifizierung gilt nicht für alle Produkte.

# 08

## MIT ARBEITER UND GESELLSCHAFT

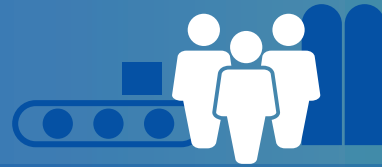


07

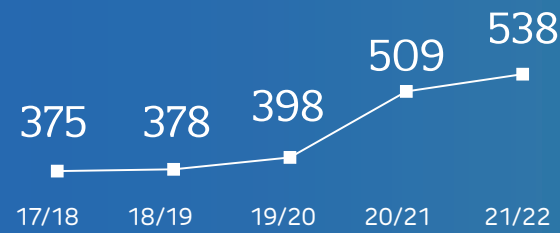


# Mitarbeiterentwicklung

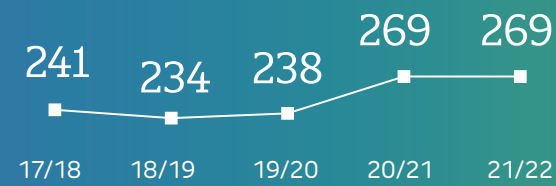
## Mitarbeiterentwicklung\*



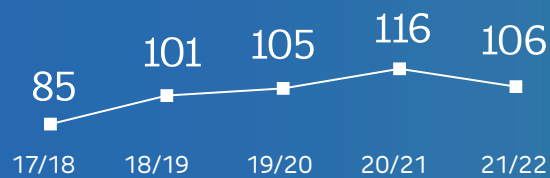
### Produktion



### Vertrieb, Erfassung, Lager



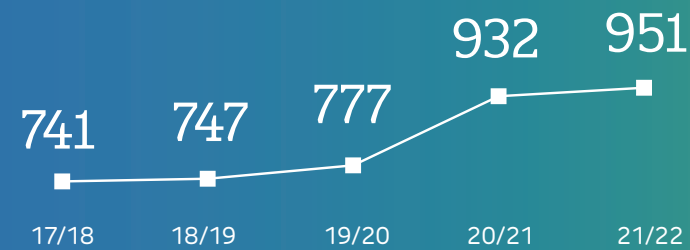
### Verwaltung, Verkauf



### Auszubildende



### Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gesamt\*\*



\*Stichtag 31.Dezember; ab 2020 inkl. Schöppingen  
\*\* inklusive Auszubildende

### GLEICHBERECHTIGUNG VON FRAUEN UND MÄNNERN

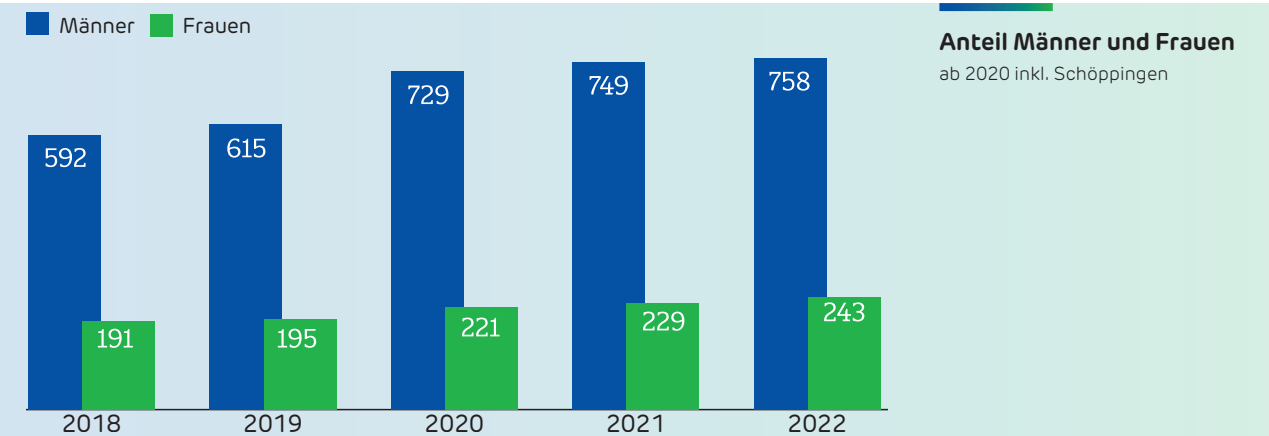
frischli unterstützt seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter seit vielen Jahren durch das individualisierte Angebot flexibler Arbeitszeitmodelle, wie z.B. flexible Formen des Arbeitsbeginns, unterschiedlichste Formen der Teilzeit und dem mobilen Arbeiten. Darüber hinaus besteht die Philosophie gleiche Arbeit, gleiches Entgelt.

Es gelingt wiederkehrend, Frauen für gewerblich technische Berufe (Milchtechnologien/Milchwirtschaftliche Laborantinnen) zu gewinnen und erstmalig auch für den Ausbildungsberuf Mechatronikerin.

### ENTGELTGLEICHHEIT FÜR FRAUEN UND MÄNNER

frischli verfolgt gemeinsam mit seinen Tarif- und Betriebspartnern den Abschluss langfristiger und wirtschaftlich tragfähiger Vereinbarungen. Dies ermöglicht nachhaltigen Erfolg sowie Planbarkeit und Sicherheit sowohl für das Unternehmen als auch für seine Beschäftigten.

Als tarifgebundenes Unternehmen, erfolgt die Vergütung nach Tarifvertrag. Die Tarifverträge definieren geschlechtsunabhängige Kriterien zur Stellenbewertung sowie dazugehörige Vergütung, so dass Entgeltgleichheit für Männer und Frauen bereits im tariflichen System angelegt ist.





### BERUFSAUSBILDUNG

Ausbildung ist nicht nur eine wichtige Leistung der Unternehmen für die Gesellschaft, sie ist auch eine unternehmerisch rentable Investition in die Zukunft des eigenen Betriebes. Der Nutzen der Berufsausbildung ist nicht ohne weiteres transparent und lässt sich nicht genau beziffern. Ein Teil des Nutzens entsteht bereits während der Ausbildung, der größere Teil aber erst langfristig.

Die gesellschaftliche Verpflichtung zur Gewährleistung einer guten und fundierten Berufsausbildung wird seit vielen Jahrzehnten bei frischli wahrgenommen. Zusätzlich zu den bereits bestehenden Ausbildungsberufen wurden die Möglichkeiten geschaffen, Fachkräfte für Lebensmitteltechnik, Berufskraftfahrer/innen und Maschinen- und Anlagenführer/innen auszubilden. Am Standort in Eggenfelden wird zusätzlich der Ausbildungsberuf Elektroniker/in für Betriebstechnik angeboten.



Im Rahmen des „Deutschland Stipendium“ fördert frischli seit 2012 besonders engagierte und begabte Studentinnen und Studenten der Fachrichtung Bioverfahrenstechnik der Hochschule Hannover.

In Zusammenarbeit mit der Hochschule Hannover-Ahlem bietet frischli das duale Studium „Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie“ an. Das duale Studium mit den Abschlüssen „Bachelor of Arts“ und „Bachelor of Science“ bietet für beide Seiten Vorteile: große Praxisnähe, mehrere Abschlüsse in kurzer Zeit, bessere Studienfinanzierung, sehr gute Studienbedingungen sowie sehr gute Übernahme- und Arbeitsmarktchancen.

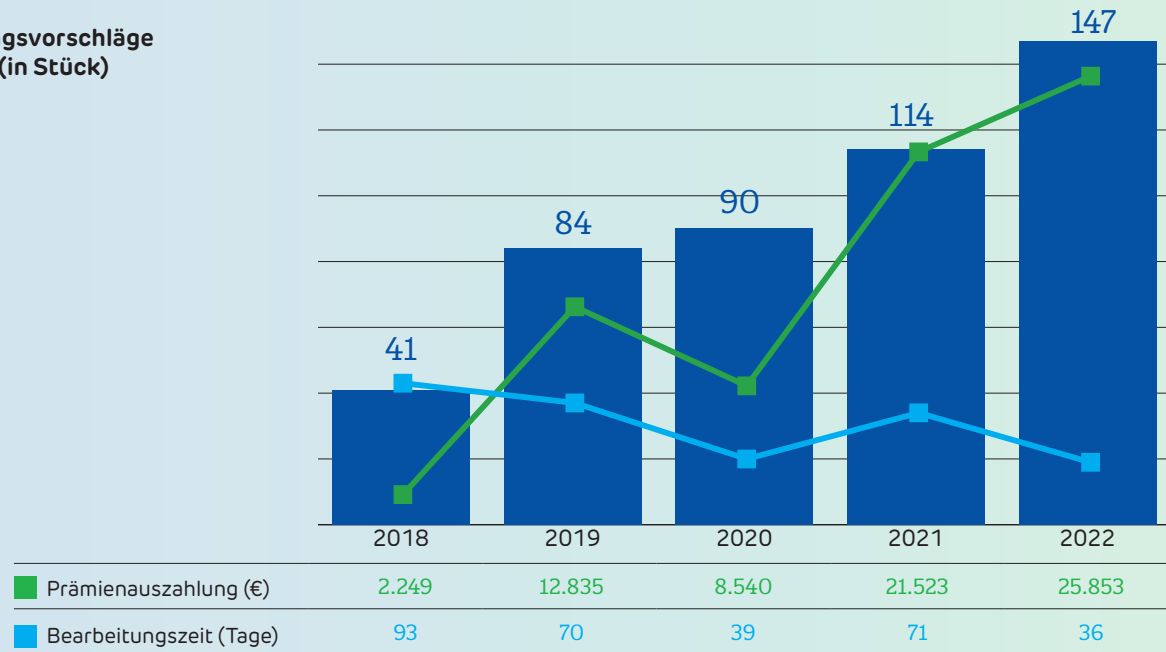


#### Ausbildungsberufe in den frischli Milchwerken

Ausbildungsberuf (■ = Angebot)	Reh- burg	Weiß- fels	Eggen- felden	Schöp- pingen
Industriekaufmann-/frau	■			
Kaufmann/-frau für Digitalisierungsmanagement	■			
Fachkraft für Lagerlogistik	■			■
Milchtechnologe/-technologin	■			■
Milchwirtschaftliche/r Laborant/in	■	■	■	■
Mechatroniker/in	■	■		■
Elektroniker/in für Betriebstechnik			■	
Berufskraftfahrer/in	■			
Fachkraft Lebensmitteltechnik	■			
Maschinen- und Anlagenführer/in	■			
Duales Studium Business Administration (B.A.)	■			
Duales Studium Wirtschaftsinformatik (B.Sc.)	■			



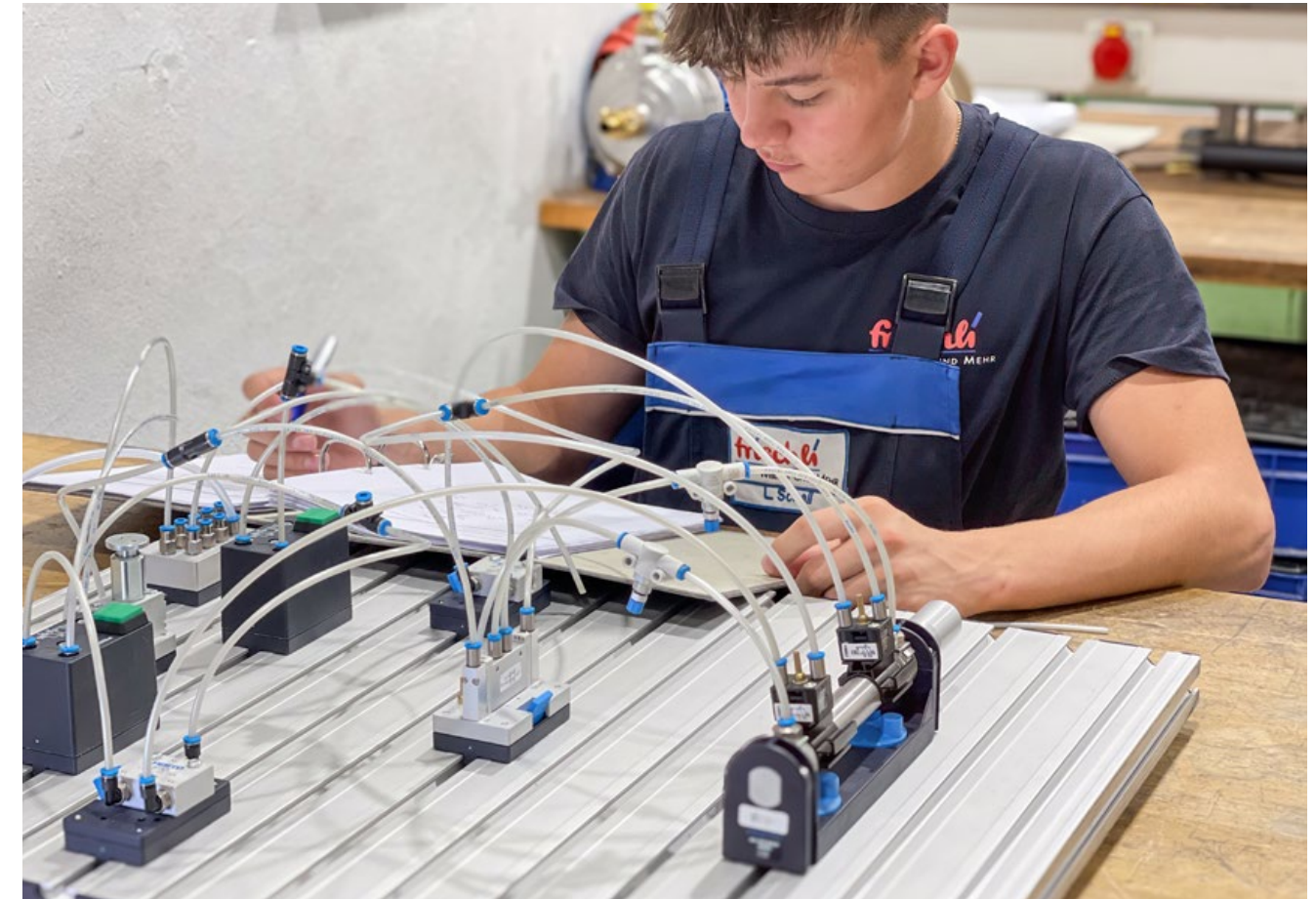
Verbesserungsvorschläge  
2018 – 2022 (in Stück)



**BETRIEBLICHES VORSCHLAGSWESEN**

Vor einigen Jahren wurde in den frischli-Standorten ein betriebliches Vorschlagswesen eingeführt. Dabei erhalten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für ihre Verbesserungsvorschläge eine Prämie, die sich an dem wirtschaftlichen Effekt ihres Vorschlages bemisst.

Um das System zu fördern wurden das Prämiensystem dahingehend erweitert, dass möglichst jeder Vorschlag zumindest mit einer Anerkennungsprämie belohnt wird. Die Zahl der eingereichten Vorschläge hat sich in den vergangenen Jahren entsprechend erhöht. Es wird angestrebt, das System in den nächsten Jahren weiter auszubauen und zu fördern.



Altersverteilung\*

Alter	2019	2020	2021	2022	2019 in % zu Vj.	2020 in % zu Vj.	2021 in % zu Vj.	2022 in % zu Vj.
16 – 20	23	27	28	31	-17,9	17,4	3,7	10,7
21 – 30	139	175	176	170	4,5	25,9	0,6	-3,4
31 – 40	172	208	218	230	17,0	20,9	4,8	5,5
41 – 50	179	199	206	215	-6,3	11,2	3,5	4,4
51 – 60	238	271	269	265	3,9	13,9	-0,7	-1,5
60 +	59	70	81	90	7,3	18,6	15,7	11,1
<b>Summe</b>	<b>810</b>	<b>950</b>	<b>978</b>	<b>1.001</b>	<b>3,4</b>	<b>17,3</b>	<b>2,9</b>	<b>2,4</b>
Durchschnitts- alter	Jahre	43,15	43,13	43,29	43,13			

\*Stichtag 31.Dezember; ab 2020 inkl. Schöppingen



# Arbeitssicherheit

**FÜR UNSERE RUND 1000 BESCHÄFTIGTEN** muss sichergestellt sein, dass gesundheitliche Gefährdungen am Arbeitsplatz vermieden werden. Dies kann nur erreicht werden, wenn alle Beteiligten vorbeugend aktiv werden um einen nachhaltig wirksamen Arbeitsschutz zu gewährleisten. Koordiniert werden die Arbeitsschutzmaßnahmen durch die Fachkräfte für Arbeitssicherheit in den vier Werken. Im Werk Rehburg ist seit Anfang 2019 eine volle Stelle für das Thema Arbeitssicherheit freigestellt worden. Ein wichtiges Instrument neben der Unterweisung über ein internes automatisiertes e-Learning-System, sind die Unterweisungen am Arbeitsplatz. Spezielle Auswertungen der Unfallschwerpunkte sollen helfen in allen Bereichen den vorbeugenden Arbeitsschutz zu verbessern.

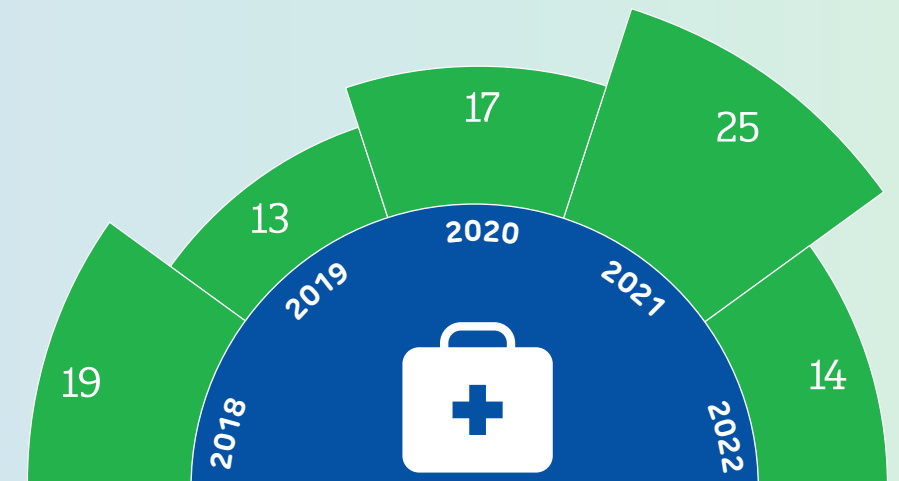
Zusammen mit der Berufsgenossenschaft werden Maßnahmen entwickelt um an den richtigen Stellen unterstützend und präventiv eingreifen zu können. Ein fürsorglicher Umgang mit der Gesundheit der Beschäftigten umfasst aber auch die betriebliche Gesundheitsförderung. Durch sie lassen sich nicht nur gezielt Arbeitsbelastungen verringern und Arbeitsbedingungen gesundheitsförderlich gestalten. Um Maßnahmen aus den speziellen Arbeitsbelastungen zu ziehen sind regelmäßige Arbeitskreise installiert, die über einen großen Teilnehmerkreis alle Unternehmensbereiche ansprechen, um körperliche und psychische Risiken zu identifizieren.

Prävention fängt bei uns schon in der Berufsausbildung an. Die Auszubildenden im Berufsfeld Mechatronik entwickelten im Jahr 2022 ein Filtereinsetzgerät um Staubfilter ergonomisch und sicher auszutauschen. Hierfür erhielten die Auszubildenden den Präventionspreis der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.



## Arbeitsunfälle

pro 1 Mio. Arbeitsstunden Rehburg





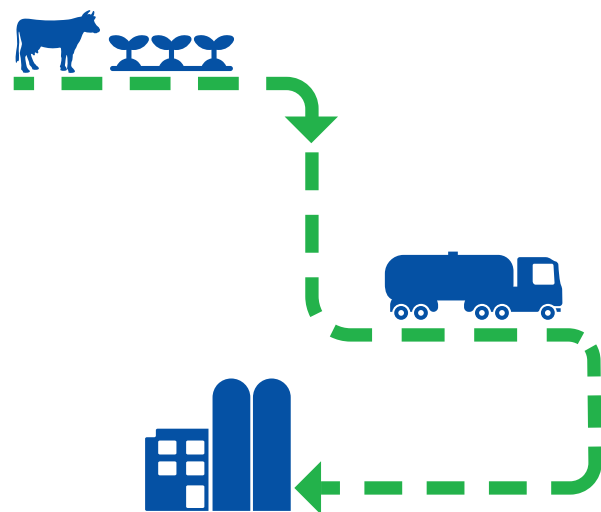
# Datenschutz

Datenschutz – nicht nur, aber im Sinne der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) – hat einen besonders hohen Stellenwert für frischli. Ist die Verarbeitung personenbezogener Daten erforderlich und besteht für eine solche Verarbeitung keine gesetzliche Grundlage, holen wir generell eine Einwilligung der entsprechenden Person ein.

Die Verarbeitung personenbezogener Daten, beispielsweise des Namens, der Anschrift, E-Mail-Adresse oder Telefonnummer erfolgt stets im Einklang mit der Datenschutzgrundverordnung und in Übereinstimmung mit den für die frischli Milchwerke GmbH geltenden landesspezifischen Datenschutzbestimmungen.

Frischli hat als für die Verarbeitung Verantwortliche zahlreiche technische und organisatorische Maßnahmen umgesetzt, um einen möglichst lückenlosen Schutz der personenbezogenen Daten sicherzustellen. Hierzu gehören u.a. der Einsatz moderner „5th-Generation-Firewalls“, die Nutzung von „Sandbox-“ und „Honeypot-Systemen“, aber auch die regelmäßige Schulung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Bereichen DSGVO und Security-Awareness. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben und der getroffenen Datenschutzmaßnahmen wird regelmäßig durch unseren Datenschutzbeauftragten überprüft.

Die frischli Milchwerke haben weder begründete noch unbegründete Beschwerden über die Verletzung der Privatsphäre unserer Kundschaft oder von Aufsichtsbehörden erhalten. Es liegen keine Fälle von Datendiebstahl, Datenverlust oder Datenlecks vor.



# Lieferketten

Die frischli Milchwerke haben zum 01.01.2024 unter 1000 Beschäftigte und sind aus diesem Grund noch nicht zur Einhaltung des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes (LkSG) verpflichtet. Trotzdem wurde bereits mit der Umsetzung der Gesetzvorgaben begonnen – auch im Hinblick auf den potenziellen Zuwachs der Belegschaft im kommenden Jahr. Das zuständige Team – ausgestattet mit einem speziellen Softwaretool – legt besonderes Augenmerk auf die Risikoanalyse um eigenes und das Handeln der Lieferanten laufend zu prüfen. Monitorings sind dabei eine begleitende Maßnahme. Auf dieser Basis definiert frischli Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen, die in Absprache mit den Zulieferern umgesetzt werden.

Geplant ist weiterhin, den Zulieferern Schulungen anzubieten und nach der Überarbeitung des „Code of Conduct“ die Beteiligten zu dessen Einhaltung zu verpflichten. Die Schaffung einer Beschwerdemöglichkeit bei Verstößen rundet die Maßnahmen ab.

Zusammenfassend gilt es festzuhalten, dass die frischli Milchwerke sorgfältig und verantwortungsvoll bei der Auswahl ihrer Zulieferer vorgeht, denn langjährige Partnerschaften sind das Ziel und dabei spielt Regionalität eine große Rolle. Frischli hat etwa 90 % deutsche Zulieferer – 10 % befinden sich im europäischen Ausland – und ist zuversichtlich, dass die Umsetzung des LkSG durch die gemeinsame Gesetzgebung begünstigt wird.

Ventilknoten Konzentrattanklager Walzentrocknung am Standort Eggenfelden

09

# ZUSAMMENFASSUNG NACHHALTIGKEITS PROGRAMM





# Zusammenfassung Nachhaltigkeitsprogramm

**DIE KONKRETEN NACHHALTIGKEITZIELE** von frischli werden in einem Nachhaltigkeitsprogramm festgehalten, welches laufend überarbeitet wird.

Aufgrund ihrer großen Bedeutung für den nachhaltigen Erfolg von frischli, wurde ein Großteil dieser Ziele auch im Rahmen von Jahreszielvereinbarungen mit den führenden Mitarbeitern von frischli verbindlich vereinbart. So ist ein laufendes „Tracking“ des Umsetzungsstandes durch die verantwortlichen gewährleistet. Gleiches gilt für die Verfolgung und Umsetzung der Investitionsprojekte aus dem Nachhaltigkeitsprogramm. Diese werden im Rahmen monatlicher Projektsitzungen durch die zentrale Technik gesteuert.

Aufgaben aus dem Nachhaltigkeitsprogramm 20/21, die bislang nicht vollständig umgesetzt wurden, sind ist das Programm 24/25 übernommen. Zudem wurden weitere Ziele und Aufgaben definiert, die in den nächsten Jahren umgesetzt werden sollen. Details und konkrete Zieltermine sind mit den verantwortlichen Mitarbeitern und Projektleitern vereinbart.

## Teilprojekte und Status

Maßnahme ■ abgeschlossen ■ in Umsetzung ■ abgebrochen

Aktionsfeld	Maßnahme	Ziel	Status
Nachhaltiges Wirtschaften	Erfolgreiche Umsetzung der Vertriebsallianz mit Fa. Wiesehoff	Nutzung von Vertriebssynergien; gemeinsames Wachstum im Food Service Markt	■
	Implementierung der neuen Magermilchpulverstrategie	Stärkung der Wertschöpfung im Segment Magermilchpulver	■
	Erarbeitung und Umsetzung der neuen Walzenpulverstrategie	Erhöhung der Wertschöpfung im Walzenpulversegment	■
	Erreichen der Wachstumsziele im Food Service Europa	Wachstum des Kerngeschäftes	■
	Umsetzung der Zentralisierung des Industrie-Liquid-Geschäfts in Weißenfels	Erreichen der Wachstumsziele	■
	Einführung eines neuen, zentralen Informations- und Kennzahlensystems (SSOT)	Verbesserung der Informationsqualität zur Steuerung des Unternehmens des Unternehmens	■
Nachhaltiges Wirtschaften	Umsetzung der neuen Führungsstruktur	Stärkere Einbindung der zweiten Führungsebene in die Unternehmensleitung	■
	Stärkung der Innovationsleistung des Unternehmens gemäß Unternehmensstrategie	Erhöhung der Wertschöpfung	■

Aktionsfeld	Maßnahme	Ziel	Status
Nachhaltige Milch-erzeugung	Umstellung Nachhaltigkeitsstaterhebung zu QM-Zusatzmodul Nachhaltigkeit mit vollständiger Erfassung aller Lieferbetriebe	1. Systemwechsel zum 01.01.2017 2. Erfassung 100 % Lieferbetriebe über QM-Modul bis 31.12.2019	■
	Durchführung von Schulungsveranstaltungen mit den Landwirten zu Nachhaltigkeitsthemen	Schulung der Milcherzeuger 1-2 Schulungsveranstaltungen/a bis 31.12.2018	■
	Service-Angebote zur Unterstützung der Milchlieferanten (z.B. risikoabsichernde Maßnahmen)	Reduzierung des Marktrisikos für Milcherzeuger Festpreiskontrakte für Milcherzeuger	■
	Modellprojekt zur Erhebung der CO <sub>2</sub> -Emissionen in der Milcherzeugung	Ermittlung und Analyse des Ist-Status	■
Ressourcenschonende Produktion	Optimierung des EDV-gestützten Supply-Chain-Managementsystems	U.a. Reduzierung von Produktverlusten, Fehlmengen, Entsorgungsmengen; Erhöhung der Chargengrößen	■
	Aufnahme von Lieferanten in den Sedex-Ethik-Standard	Zertifizierung der wichtigsten Zulieferer nach Sedex-Standard	■
	Konzept zur Nutzung von Brüdenwasser aus der Trocknung	Einsparung von Frischwasser	■
	Optimierung der Kühlwassereinleitung in den Vorfluter und Erneuerung der Einleitgenehmigung	Minimierung der Einwirkungen auf die Ökologie des Gewässers	■
	Optimierung der Drucklufterzeugung an allen drei Standorten	Reduzierung des Stromverbrauchs für die Drucklufterzeugung	■
	Erweiterung der Energiezentrale Rehburg durch zusätzliche KWK-Anlagen	Erhöhung der Energieeffizienz der Energieversorgung; Schaffung einer autarken Strom und Wärmeversorgung	■
	Maßnahmenplan Effizienzerhöhung Infrastruktur	Strom- und Wärmeeinsparung im Bereich der Infrastruktur	■
	Optimierung der Verpackungen im Hinblick auf die Recyclebarkeit (u.a. Umstellung Portionsverpackungen auf PP)	Erhöhung des Recyclinganteils der Verpackungen	■
Ressourcenschonende Logistik	Schulung der LKW-Fahrer (Auslieferung / Erfassung) im Hinblick auf verbrauchsoptimiertes Fahren	Reduzierung des Kraftstoffverbrauches	■
	Umstellung des Erfassungsfuhrparks auf akkubetriebene Annahmetechnik	Einsparung von Kraftstoff	■
	Optimierung der Vertriebsfrachten für die Standorte Rehburg, Weißenfels und Schöppingen	Einsparung der Fahrstrecke je kg ausgelieferter Ware	■
	Erneuerung Fuhrpark (Auslieferung, Erfassung)	Reduzierung Flottenverbrauch	■
	Pilotprojekt zum Elektromobilität im Dienstwagenbereich	Reduzierung CO <sub>2</sub> -Emissionen PKW Fuhrpark	■



Aktionsfeld	Maßnahme	Ziel	Status
Hochwertige und sichere Produkte	Weiterentwicklung der Qualitätsstrategie Milchpulver	u.a. Einführung von Babynahrungs-Qualitäten	■
	Reduzierung der Fehlerquote in der Produktion	Reduzierung der Gesamtausfallrate von Produkten im Herstellungsprozess	■
	Erweiterung des eigenen Analysenspektrums im Bereich Pulver	Beschleunigung des Freigabeprozesses	■
	Rezepturoptimierung v.a. bei Food-Service-Produkten	Reduzierung kennzeichnungspflichtiger Zutaten	■
	Optimierung Lagerbedingungen (Temperierung)	Qualitätsverbesserung v.a. bei Sahneprodukten	■
Mitarbeiter	Einführung eines e-Learningsystems für wiederkehrende Schulungen	Erhöhung der Schulungseffizienz	■
	Reduzierung der Anzahl der Arbeitsunfälle in allen Werken	Halbierung der unfallbedingten Ausfallzeiten	■
	Mittelfristige Erweiterung des Ausbildungsangebotes um ein duales Studium	Langfristige Verfügbarkeit qualifizierter Nachwuchskräfte	■
	Aufbau eines Personalkennzahlensystems	Optimierung der Personalmaßnahmen z.B. im Hinblick auf Ausfallzeiten etc.	■
	Aufbau bzw. Erweiterung des bestehenden Gesundheitsmanagements in Kooperation mit einer Krankenkasse	Verbesserung der Vorsorge- und Präventionsmaßnahmen zum Gesundheitsschutz	■

Maßnahme ■ abgeschlossen ■ in Umsetzung ■ abgebrochen

10

AUSBLICK

Das Steinhuder Meer ist vom Dach der frischli Firmenzentrale in Sichtweite.



## Ausblick

Die gegenwärtige Strategie und Unternehmenskonzeption, die bereits im Geschäftsjahr 2017/2018 gemeinsam mit Aufsichtsrat, Geschäftsführung und den führenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unseres Unternehmens erarbeitet wurde, hat entscheidend dazu beigetragen, dass die frischli Milchwerke die wirtschaftlichen Herausforderungen der letzten Jahre erfolgreich gemeistert haben.

Damit dies auch in der Zukunft so bleibt, haben wir im Spätsommer 2022 eine Überarbeitung der gegenwärtigen Konzeption gestartet. Zielsetzung dieses „Strategie-Fit“ ist es, mögliche „offene Felder“ in unserer gegenwärtigen Unternehmenskonzeption zu identifizieren und Wege für deren Bearbeitung aufzuzeigen. Die Überarbeitung wird im Geschäftsjahr 2023/2024 abgeschlossen.

Dabei wird selbstverständlich auch weiterhin ein möglichst effizienter Ressourceneinsatz, angefangen beim Rohstoff, über das Verpackungsmaterial bis hin zum Energieeinsatz in der Herstellung im Mittelpunkt unserer Strategie stehen. Zeigt sich hier doch besonders deutlich, dass die Nachhaltigkeitsaspekte „Ökonomie“ und „Ökologie“ vielfach nicht im Widerspruch zueinanderstehen, sondern zwei Seiten einer Medaille sind.

Als Familienunternehmen mit einer über 120-jährigen Tradition gründen die frischli Milchwerke ihren Erfolg seit jeher auf einer langfristigen und nachhaltigen Unternehmensstrategie. Dabei steht immer das Ziel im Mittelpunkt, das Unternehmen auch in den nächsten Generationen erfolgreich fortführen zu können. Dieses Ziel kann nur erreicht werden, wenn das Unternehmen und die Menschen dahinter verantwortungsbewusst mit den ihnen überlassenen Ressourcen umgehen.

Konsequenterweise nehmen wir daher bei der aktuellen Überarbeitung unsere Strategie sowohl „Nachhaltigkeit“ als auch „Human Resource“ explizit in unsere Unternehmenskonzeption auf.

Wir sind davon überzeugt, dass wir hierdurch sowohl mit unseren Partnern in der Landwirtschaft als auch mit den Partnern in unseren strategischen Zielmärkten zukünftig noch erfolgreicher zusammenarbeiten können.

In diesem Sinne möchten wir die Zukunft  
gemeinsam mit Ihnen nachhaltig gestalten.



# Anlagen

GRI-ASPEKT	KAPITEL	UNTERKAPITEL	INHALT
G4-1	01 Einführung	Vorwort	
G4-28 bis G4-33		Struktur des Berichtes	
G4-3 bis G4-16		Organisationsstruktur	
G4-1	02 Unternehmensporträt	Strategie	
G4-24 bis G4-27		Stakeholder	
G4-18 bis G4-23		Handlungsfelder	Wesentlichkeitsanalyse
G4-EC-1	03 Nachhaltiges Wirtschaften	Wirtschaftliche Kennzahlen	Direkt erwirtschafteter und verteilter wirtschaftlicher Wert
G4-EC2		Ausblick	Durch den Klimawandel bedingte finanzielle Folgen und andere Risiken und Chancen für die Aktivitäten der Organisation
G4-EN32			Prozentsatz neuer Lieferanten, die anhand von ökologischen Kriterien überprüft wurden
G4-EN33			Erhebliche tatsächliche und potenzielle negative ökologische Auswirkungen in der Lieferkette und ergriffene Maßnahmen
G4-EC9			Anteil an Ausgaben für lokale Lieferanten an Hauptgeschäftsstandorten
G4-EN17			Weitere indirekte THG-Emissionen (Scope 3)
FP 9			Prozentsatz und Gesamtzahl der aufgezogenen und / oder verarbeiteten Tiere nach Arten und Rassen
FP 2	04 Nachhaltige Milcherzeugung		Prozentualer Anteil des eingekauften Volumens, der nachweislich im Einklang mit glaubwürdigen, international anerkannten Standards für verantwortungsvolle Produktion steht, aufgeschlüsselt nach Standards
FP 13			Gesamtzahl der Vorfälle, in denen in erheblichem Maße gegen Gesetze und Vorschriften sowie gegen freiwillige Standards für den Transport, die Handhabung und die Schlachtung von lebenden Land- und Wassertieren verstoßen wurde
FP 12			Politik und Praxis der Behandlung mit Antibiotika, Entzündungshemmern, Hormonen und/oder Wachstumsförderern, aufgeschlüsselt nach Arten und Rassen
FP 11			Prozentualer Anteil und Gesamtzahl der aufgezogenen und/oder verarbeiteten Tiere, aufgeschlüsselt nach Arten und Rassen, je Unterbringungsart
FP 10			Richtlinien und Praktiken für physische Veränderungen und die Verwendung von Betäubungsmitteln, aufgeschlüsselt nach Arten und Rassen
FP 1			Prozentualer Anteil des eingekauften Volumens von Lieferanten, die mit der Beschaffungspolitik des Unternehmens übereinstimmen
G4-EN3			Energieverbrauch innerhalb der Organisation
G4-EN4			Energieverbrauch außerhalb der Organisation
G4-EN5			Energieintensität
G4-EN6			Verringerung des Energieverbrauchs
G4-EN7		Energieeffizienz	Senkung des Energiebedarfs für Produkte und Dienstleistungen
G4-EN15	05 Ressourcenschonende Produktion		Direkte THG-Emissionen (Scope 1)
G4-EN16			Indirekte energiebezogene THG-Emissionen (Scope 2)
G4-EN18			Intensität der THG-Emissionen
G4-EN19			Reduzierung der THG-Emissionen
G4-EN21			NOX, SOX und andere signifikante Luftemissionen
G4-EN1			
G4-EN2		Material-einsatz	Anteil der Sekundärrohstoffe am Gesamtmaterial Einsatz
G4-EN23	Gesamtgewicht des Abfalls nach Art und Entsorgungsmethode		

## Anlagen

G4-EN8			Gesamtwasserentnahme nach Quelle
G4-EN9			Durch die Wasserentnahme wesentlich beeinträchtigte Wasserquellen
G4-EN10		Wasser / Abwasser	Prozentsatz und Gesamtvolumen des wieder zugeführten und wiederverwendeten Wassers
G4-EN22			Gesamtvolumen der Abwassereinleitung nach Qualität und Einleitungsort
G4-EN26			Bezeichnung, Größe, Schutzstatus und Biodiversitätswert von Gewässern und damit verbundenen Lebensräumen, die von den Abwassereinleitungen und dem Oberflächenabfluss der Organisation signifikant betroffen sind
G4-EN31		Investitionen in Umweltschutz	Die gesamten Aufwendungen und Investitionen für Umweltschutz nach Art
G4-EN30	06 Ressourcenschonende Logistik		Erhebliche ökologische Auswirkungen durch den Transport von Produkten und anderen Gütern und Materialien, die für die Geschäftstätigkeit der Organisation verwendet werden, sowie durch den Transport von Mitgliedern der Belegschaft
G4-EN28			Prozentsatz der zurückgenommenen verkauften Produkte und deren Verpackungsmaterialien nach Kategorie
G4-PR1			Prozentsatz der maßgeblichen Produkt- und Dienstleistungskategorien, deren Auswirkungen auf Gesundheit und Sicherheit geprüft werden, um Verbesserungspotenziale zu ermitteln
G4-PR2			Gesamtzahl der Vorfälle, in denen Vorschriften und freiwillige Verhaltensregeln in Bezug auf die Auswirkungen von Produkten und Dienstleistungen auf Gesundheit und Sicherheit nicht eingehalten wurden, dargestellt nach Art der Folgen
G4-PR3	07 Qualität und Sicherheit in der Produktion		Art der Produkt- und Dienstleistungsinformationen, die durch die Verfahren der Organisation für Informationen über und Kennzeichnung von Produkte(n) erforderlich sind, sowie Prozentsatz der maßgeblichen Produkt- und Dienstleistungskategorien, die solchen Informationspflichten unterliegen.
G4-PR4			Gesamtzahl der Verstöße gegen Vorschriften und freiwillige Verhaltensregeln in Bezug auf die Informationen über und die Kennzeichnung von Produkte(n) und Dienstleistungen, dargestellt nach Art der Folgen
G4-PR5			Ergebnisse von Umfragen zur Kundenzufriedenheit
G4-EN27			Umfang der Maßnahmen zur Bekämpfung der ökologischen Auswirkungen von Produkten und Dienstleistungen
FP 5			Prozentualer Anteil des Produktionsvolumens, der an Standorten hergestellt wird, die von einer unabhängigen dritten Partei nach international anerkannten Standards für Lebensmittelmanagementsysteme zertifiziert wurden
G4-LA1		Mitarbeiterentwicklung	Gesamtzahl und Rate neu eingestellter Mitarbeiter sowie Personalfuktuation nach Altersgruppe, Geschlecht und Region
G4-EC5			Spanne des Verhältnisses der Standardeintrittsgehälter nach Geschlecht zum lokalen Mindestlohn an Hauptgeschäftsstandorten
G4-LA9			Durchschnittliche jährliche Stundenzahl für Aus- und Weiterbildung pro Mitarbeiter nach Geschlecht und Mitarbeiterkategorie
G4-LA11			Prozentsatz der Mitarbeiter, die eine regelmäßige Beurteilung ihrer Leistung und ihrer Karriereentwicklung erhalten, nach Geschlecht und Mitarbeiterkategorie
G4-LA12	08 Mitarbeiter und Gesellschaft		Zusammensetzung der leitenden Organe und Aufschlüsselung der Mitarbeiter nach Geschlecht, Altersgruppe, Zugehörigkeit zu einer Minderheit und anderen Indikatoren für Vielfalt
G4-LA6		Arbeits-sicherheit	Art der Verletzung und Rate der Verletzungen, Berufskrankheiten, Ausfalltage und Abwesenheit sowie die Gesamtzahl der arbeitsbedingten Todesfälle nach Region und Geschlecht
G4-PR8		Datenschutz	Gesamtzahl begründeter Beschwerden in Bezug auf die Verletzung der Privatsphäre von Kunden und den Verlust von Kundendaten
G4-SO9		Lieferketten	Prozentsatz neuer Lieferanten, die anhand von Kriterien in Bezug auf Auswirkungen auf die Gesellschaft überprüft wurden
G4-SO10			Erhebliche tatsächliche und potenzielle negative Auswirkungen auf die Gesellschaft in der Lieferkette sowie ergriffene Maßnahmen
<b>09 Zusammenfassung Nachhaltigkeitsprogramm</b>			
<b>10 Ausblick</b>			









## IMPRESSUM

HERAUSGEBER  
frischli Milchwerke GmbH  
D-31543 Rehburg-Loccum  
Tel: +49 (0) 5037 301-0  
Fax: +49 (0) 5037 301-230  
[www.frischli.de](http://www.frischli.de)

GESTALTUNG  
Petra Westermann, Frankfurt/Main  
[www.frauwestermann.com](http://www.frauwestermann.com)

FOTOS  
Jörg Spieler: S. 1, 7, 20, 35-38, 40, 65,  
73-75, 77, 81, 83, 91, 98  
Daniel Möller: S. 24-26, 31, 33  
Michael Miklas: S. 18/19, 39, 43, 49, 53, 54,  
63, 66/67, 68, 87  
Adobe Stock: S. 28, 57

Stand: Dezember 2023





**frischli**

frischli Milchwerke GmbH  
D-31543 Rehburg-Loccum  
Tel: +49 (0) 5037 301-0  
Fax: +49 (0) 5037 301-230  
[www.frischli.de](http://www.frischli.de)