

Gemeinsam für morgen

Bergader Nachhaltigkeitsbericht 2026




Bergader



04

Wir bei
Bergader

Schon immer gemeinsam **06**

Unsere Bergader Marken: Qualität aus der Region **08**

Höchste Produktqualität für besonderen Genuss **10**



12

Aus Überzeugung
und Tradition

Gemeinsam für morgen **14**

Das leitet uns **16**

Unsere wesentlichen Themen **17**

Bergader Ziele: unser Beitrag für eine nachhaltige Zukunft **18**



20

Unsere bäuerlichen
Familienbetriebe

Partnerschaftliche Zusammenarbeit **22**

Tierwohl gemeinsam weiterentwickeln **24**

Bergbauern erleben **26**



28

Gemeinsam
gestalten

Unser Bergader Team in Zahlen **30**

Miteinander füreinander **32**

#teambergader – Mitarbeitende im Porträt **34**

Menschen stärken, Zukunft gestalten **36**

Fest verwurzelt in unserer Heimat **38**



40

In Kreisläufen
denken

Ressourcen sparen **42**

Biodiversität und Grünland im Alpenraum **45**

Nachgefragt: Wie wir in Kreisläufen denken **48**

Verpackung im Spannungsfeld von Produktschutz
und Ressourcenschonung **52**

Über diesen Bericht

Dieser komprimierte Bericht beschreibt die wesentlichen Nachhaltigkeitsaktivitäten der Bergader Privatkäserei GmbH und der Wendelstein Käsewerk GmbH. Beide Unternehmen sind Teil des Familienunternehmens Bergader. Alle Angaben beziehen sich auf das Geschäftsjahr 2025 (Stichtag 31.12.2025). Jeder Nachhaltigkeitsbericht von Bergader beleuchtet einen anderen Themenschwerpunkt. In diesem Bericht steht das Thema Kreislaufdenken im Mittelpunkt.



”

Nachhaltigkeit ist für uns keine Frage von Leitbildern, sondern von Umsetzbarkeit.

Liebe Leserinnen und Leser,

Nachhaltigkeit ist für uns bei Bergader kein abstraktes Leitbild, sondern vor allem eine Frage der Umsetzbarkeit. In einem Umfeld wachsender bürokratischer Anforderungen und zunehmender Komplexität braucht es klare Prioritäten, realistische Lösungen und einen pragmatischen Blick auf das Machbare.

Als Familienunternehmen denken wir in Generationen. Diese Haltung prägt unseren Nachhaltigkeitsansatz: Wir wägen sorgfältig ab, investieren mit Augenmaß und setzen dort an, wo wir tatsächlich etwas bewegen können. Grundlage unseres Handelns ist ein ganzheitliches Nachhaltigkeitsverständnis mit den drei Säulen Ökologie, Ökonomie und Soziales. Nur im Zusammenspiel dieser Bereiche kann nachhaltiges Wirtschaften langfristig gelingen.

Mit dem diesjährigen Themenschwerpunkt „In Kreisläufen denken“ rücken wir genau diesen Ansatz in den Mittelpunkt. Ob beim Ressourceneinsatz, bei der Energieeffizienz, im Schutz der Biodiversität, bei unserem Umweltengagement oder auf dem Weg zu recyclingfähigen Verpackungen: Es geht darum, Zusammenhänge zu verstehen, Materialien und Energie bewusst einzusetzen und bestehende Kreisläufe sinnvoll zu nutzen und weiter-

zuentwickeln. Gleichzeitig beleuchtet unser neuer Bericht – wie seine Vorgänger – alle relevanten Nachhaltigkeits-themen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Nachhaltigkeit entsteht bei Bergader durch Zusammenarbeit: durch das Engagement unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, durch die enge Partnerschaft mit unseren Milchlieferanten und durch den offenen Dialog mit unseren Partnern. Gemeinsam entwickeln wir Lösungen, die praktikabel sind – heute und für kommende Generationen.

Ich lade Sie ein, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen und zu entdecken, wie wir bei Bergader Nachhaltigkeit verstehen und umsetzen: bodenständig, verantwortungsvoll und mit Fokus auf das große Ganze.

Ihr

Felix Kress

Geschäftsführer und Inhaber in 4. Generation



Wir bei
Bergader

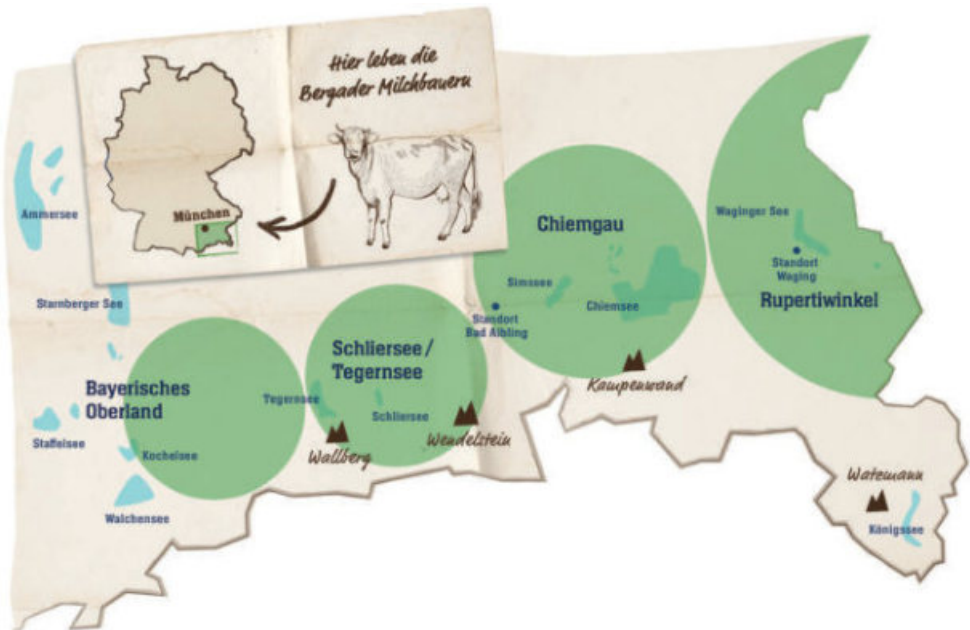
Schon immer gemeinsam

Wir sind ein bayerisches Familienunternehmen mit Leib und Seele und folgen seit fast 125 Jahren konsequent dem Grundsatz des Firmengründers Basil Weixler: beste Qualität aus der Region.

Unsere Familienkäserei ist fest mit der Alpenregion verwurzelt – und das bereits in vierter Generation. An den oberbayerischen Produktionsstandorten in Waging am See und Bad Aibling entstehen unsere Käsespezialitäten mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail. Dabei verbinden wir traditionelle Käseherstellung mit moderner Technik. Vom bayerischen Oberland über den Schliersee und den Tegernsee, den Chiemgau vorbei an der Kampenwand zum Waginger See bis in den Rupertiwinkel: Bergader gehört gemeinsam mit seinen Landwirten in die Region und ist Teil des bayerischen Lebensgefühls.

Standorte:

- Bergader Privatkäserei GmbH, Waging am See (Hauptsitz und Produktionsstandort)
- Wendelstein Käsewerk GmbH, Bad Aibling (Produktionsstandort)
- Bergader Italia, Villafranca di Verona (Vertriebsstandort)





800 Mitarbeitende
im Gesamtunternehmen



Umsatz (Käse)
ca. 330 Mio. €



1.000 Vertragslandwirte
aus dem bayerischen
Voralpenland



340 Mio. kg Milch
davon 70 Mio. aus der
Bergbauernregion



Exportanteil 30 %
Größte Auslandsmärkte:
Italien, Spanien, Polen
und Skandinavien



durchschnittlich 40 Kühe
pro Hof

Gesamtmenge: 36.000 Tonnen Käse pro Jahr



17.000 Tonnen
Weichkäse



10.000 Tonnen
Blaukäse



9.000 Tonnen
Schnittkäse

Unsere Bergader Marken: Qualität aus der Region

Von cremigem Weichkäse über aromatischen Blaukäse bis hin zu würzigem Scheibenkäse: Unser Sortiment umfasst eine breite Auswahl an Käsespezialitäten aus frischer Alpenmilch. Marken wie Bavaria blu, Almzeit, Bergbauern Käse, edelblu oder Bonifaz stehen für Tradition, Qualität und Herkunft – von der Käsetheke bis zum Selbstbedienungsregal.

Wir verarbeiten regionale Alpen- und Bergbauernmilch und verbinden dabei traditionelles Wissen der Käseherstellung mit moderner Käserei-Technologie. Auf dieser Grundlage entwickeln wir unser Sortiment kontinuierlich weiter. Dabei berücksichtigen wir unterschiedliche Geschmacksprofile, veränderte Konsumgewohnheiten und die Anforderungen an eine nachhaltige Wertschöpfung, die wir als Familienunternehmen langfristig sichern.



Für den täglichen Genuss: etablierte Marken mit klaren Profilen

Die Bergbauern Käse Scheiben stehen innerhalb unseres Sortiments für die Verbindung von regionaler Herkunft und alltagstauglichem Produktkonzept. Hergestellt aus Milch von familiengeführten Bergbauernhöfen im bayerischen Alpenraum, zeigen sie unsere enge Verbindung zur Region. Die Kühe weiden auf kräuter- und blumenreichen Wiesen – eine wichtige Grundlage für den charakteristischen Geschmack der verschiedenen Sorten. Vom klassischen Bergbauern Käse bis zum milden Tilsiter bieten die Scheiben eine vielseitige Auswahl für den täglichen Genuss. Einblicke in die Arbeit der Bergbauern gibt die Initiative „Bergbauern erleben“ (siehe Seite 26/27). Gleichzeitig arbeiten wir daran, Verpackungen weiterzuentwickeln und den Materialeinsatz zu reduzieren (siehe Seite 52 ff.). Im Zusammenspiel mit Marken wie Almzeit und Bavaria blu entsteht ein breites Angebot für unterschiedliche Geschmäcker.



Für neue Zielgruppen: junge Produktkonzepte

Innerhalb unseres Sortiments entwickeln wir gezielt Produkte, die auf veränderte Konsumgewohnheiten und die Bedürfnisse jüngerer Zielgruppen eingehen. Wir bieten deshalb auch Produkte an, die sich besonders einfach in den Alltag integrieren lassen und gut zu einem aktiven, bewussten Lebensstil passen. Diese Weiterentwicklung verstehen wir als Teil unseres langfristigen Ansatzes: Als Familienunternehmen denken wir in Generationen und richten unser Handeln darauf aus, auch zukünftige Anforderungen frühzeitig zu berücksichtigen. Neue Konzepte entstehen so im Zusammenspiel von Marktanforderungen, Produktqualität und dem Anspruch, unsere Wertschöpfung nachhaltig weiterzuentwickeln.

Für die Käsetheke: handwerklich geprägte Spezialitäten

Unsere Produkte für die Käsetheke stehen für handwerkliche Herstellung, längere Reifezeiten und Sortenvielfalt. Spezialitäten wie der Watzmann Bergkäse oder der Weichkäse Lottes Liebling – eine Hommage an die Tochter des Firmengründers Basil Weixler – zeigen die Verbindung von Tradition und Produktentwicklung bei Bergader. Ergänzt wird das Sortiment durch halbfesten Schnittkäse wie Basils in vielfältigen Geschmacksrichtungen sowie durch charakteristische Blaukäse-Spezialitäten wie Bavaria blu und Amoro blu. Die Käsetheke ermöglicht eine individuelle Beratung und spricht Konsumentinnen und Konsumenten mit spezifischen Vorlieben an.

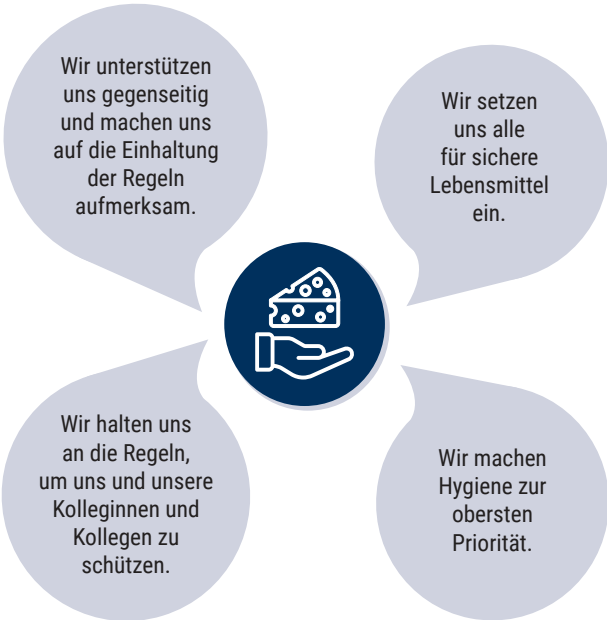


Höchste Produktqualität für besonderen Genuss

Qualität und Lebensmittelsicherheit sind für uns nicht nur Schlagworte, sondern eine Verpflichtung, die fest in unserer Unternehmensphilosophie verankert ist. Bei Bergader legen wir besonderen Wert darauf, dass jeder Bissen Käse ein Genuss ist und gleichzeitig höchsten Qualitätsansprüchen genügt. Dabei setzen wir auf internationale Qualitätsstandards, strenge Überwachung unserer Produktqualität – und auf den persönlichen Beitrag jedes Einzelnen.

Gelebte Kultur der Lebensmittelsicherheit

Qualität ist in den zentralen Elementen unseres Managementsystems klar geregelt. Der gesamte Weg von der Milch über die Herstellung bis hin zur Auslieferung der fertigen Produkte wird von uns streng überwacht, unter Einhaltung aller relevanten Gesetze und Vorschriften. Darüber hinaus verpflichten wir uns, unsere Prozesse in allen Bereichen ständig zu hinterfragen, zu verbessern und eine Kultur der Lebensmittelsicherheit zu leben. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Bergader werden regelmäßig geschult und sensibilisiert und können sich an klar definierte Ansprechpartner für ihre Fragen rund um Qualität und Lebensmittelsicherheit wenden. So stellen wir Tag für Tag sicher, dass unsere hohen Qualitätsansprüche konsequent umgesetzt und gelebt werden. Denn nur mit qualitativ hochwertigen Produkten können wir die Ansprüche unserer Kunden langfristig erfüllen.



Ausgezeichnete Produktqualität – seit 100 Jahren

Bergader wird seit vielen Jahrzehnten von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) für die hervorragende Qualität seiner Produkte ausgezeichnet. Die erste DLG-Auszeichnung erhielt die Molkerei Basil Weixler 1926 für Butter. Die erste Prämierung für Käse gab es 1931 für den bayerischen Gebirgsroqufort (heute edelblu Edelpilz-Käse). Seit Jahrzehnten erhalten unsere Käseprodukte jedes Jahr anerkannte Prämierungen. Inzwischen bezeugen rund 500 DLG-Medaillen und regelmäßige Auszeichnungen mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ unser konsequentes Qualitätsstreben.



Zertifizierungen als wichtiges Qualitätsmerkmal

Bei der Käseherstellung fängt alles mit den Rohstoffen an: So erfüllen die Milch und alle Zutaten, die wir verwenden, unsere hohen Qualitätsstandards und werden streng kontrolliert. Für viele Verbraucher bedeutet Qualität auch, dass ihre Lebensmittel ohne Gentechnik sind. Unsere Bergader Landwirte füttern ihre Milchkühe ohne gentechnisch veränderte Pflanzen. Zudem setzen unsere Bauern ausschließlich europäische Futtermittel ein (QS-Futtermittelmonitoring). Bergader Produkte sind darüber hinaus außerdem gemäß verschiedenen Labels und religiösen Standards zertifiziert (z. B. Halal, FDA USA).



Seit vielen Jahren sind wir nach dem International Featured Standard (IFS) zertifiziert. Der IFS legt genaue Anforderungen an die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette fest. In regelmäßigen Audits wird überprüft, ob wir als Lebensmittelhersteller die vorgegebenen Standards beispielsweise im Bereich Hygiene in unserem täglichen Betrieb einhalten. Für unsere Kunden ist das IFS-Zertifikat also ein wichtiges Qualitätsmerkmal.

IFS-Bewertung	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Waging	97 %	97 %	97 %	97 %	97 %	97 %
Bad Aibling	96 %	95 %	97 %	97 %	97 %	98 %

Wir sind stolz darauf, dass unsere Produkte seit mehr als einem Jahrhundert das Vertrauen unserer Kunden gewinnen und behalten. Auch in Zukunft werden wir unsere

Die Ergebnisse der Bewertungen legen außerdem fest, ob das auditierte Unternehmen ein Basis-Zertifikat oder ein sogenanntes Zertifikat auf höherem Niveau erhält. Um Letzteres zu erreichen, müssen mindestens 95 % der möglichen Punktezahl erreicht werden. Diese 95%-Marke haben wir in den vergangenen Jahren an unseren beiden Standorten immer erreicht oder sogar übertroffen.

hohen Qualitätsansprüche aufrechterhalten, unsere Prozesse stetig verbessern und unsere Kultur der Lebensmittelsicherheit weiter intensivieren.





Aus
Überzeugung
und Tradition



Gemeinsam für morgen

Denken und planen über Generationen hinweg: ein Grundsatz, den wir als Familienunternehmen leben und der unser Verständnis von Nachhaltigkeit prägt.

Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Bestandteil unseres unternehmerischen Handelns. Wir sehen es als unsere Aufgabe, die Bergregionen im Alpenraum und deren Natur weiterhin so lebenswert zu erhalten. Das geht nur gemeinsam und im Einklang mit unseren bäuerlichen Familienbetrieben, den Menschen hinter Bergader und einer ressourcenschonenden Wertschöpfung. Wir sehen Nachhaltigkeit dabei als Klammer, die unsere unternehmerischen Ansätze zusammenhält und ihnen eine Richtung gibt.

”

Unser Anspruch ist es, nachhaltiger zu wirtschaften, Lösungen zu finden und diese gemeinsam jetzt anzupacken, statt abstrakte Ziele für die ferne Zukunft zu definieren.

Felix Kress

Rückblickend ziehen sich nachhaltiges Wirtschaften und Handeln wie ein roter Faden durch unsere Unternehmensgeschichte – auch, was soziale Aspekte betrifft. Uns waren und sind beispielsweise die betriebliche Altersvorsorge sowie die Vereinbarkeit von Familie und Beruf sehr wichtig, weil wir unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Sicherheit geben wollen. Das ist gerade in unsicheren oder sich schnell ändernden Zeiten von großem Wert.

Wir haben auch nach außen hin Zeichen gesetzt. Zum einen durch das Umweltmanagementsystem EMAS: Seit 1998 verpflichten wir uns dazu, kontinuierlich besser zu werden, erheben Verbrauchsdaten, dokumentieren unseren Ressourcenverbrauch und beschreiben Maßnahmen zur Einsparung und Energieeffizienz. Folgerichtig berücksichtigen wir auch bei Investitionen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus Umwelt- und Nachhaltigkeitsaspekte. Zum anderen sind wir Teil des Umwelt- und Klimapakts Bayern und bekennen uns auch hier öffentlich zum Schutz wichtiger Ressourcen und unserer Umwelt.

Eckpfeiler unserer Nachhaltigkeitsphilosophie

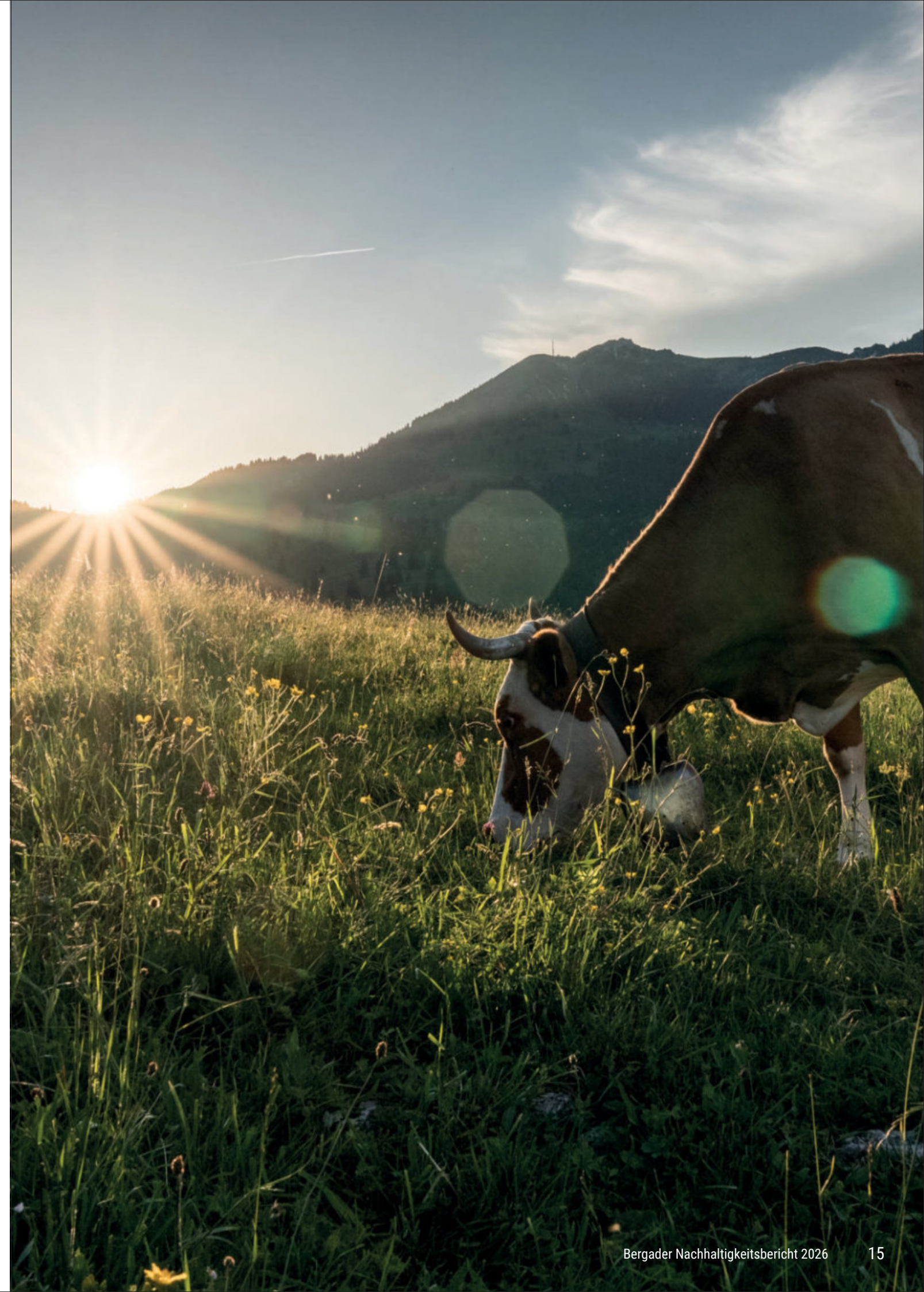
- Partnerschaftliche Beziehungen auf Augenhöhe
- Ressourcenschonende Wertschöpfung
- Erhalt der lebenswerten Region
- Offenes Miteinander

Nachhaltigkeit bei Bergader

In unserem Nachhaltigkeitsteam bringen sich Kolleginnen und Kollegen aus allen Bereichen des Unternehmens ein. Die Leitung des Teams liegt bei unserem Geschäftsführer und Inhaber Felix Kress. Nachhaltigkeit ist damit bei Bergader auf Geschäftsleitungsebene verankert. Zu den aktuellen Schwerpunktthemen zählen die Reduktion des Frisch- und Abwasseraufkommens (Beispiele lesen Sie auf Seite 43) sowie die kontinuierliche Bewertung und Umsetzung der zunehmenden regulatorischen Anforderungen und Berichtspflichten im Nachhaltigkeitsbereich.

Unser Motto „Gemeinsam für morgen“

Partnerschaftlich, glaubwürdig und generationsübergreifend: Diese Werte sind fest in unserer Unternehmensphilosophie verankert und leiten unser Handeln. Mit unserem Motto „Gemeinsam für morgen“ wollen wir unsere Partner, Mitarbeitenden und Kunden dazu ermutigen, zusammen mit uns einen Beitrag für mehr Nachhaltigkeit zu leisten. Denn wir sind davon überzeugt, dass wir zukunftsorientierte, zielgerichtete und zugleich praxistaugliche Lösungen nur Hand in Hand mit allen Beteiligten entwickeln und umsetzen können.



Das leitet uns

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie basiert auf den wesentlichen Themen, die im Nachhaltigkeitsteam erarbeitet wurden. Und sie orientiert sich an den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen, den sogenannten SDGs (Sustainable Development Goals). Fünf davon sind für uns von besonderer Relevanz. Durch unser Handeln und durch die Zusammenarbeit mit unseren Partnern tragen wir dazu bei, diese Ziele zu erreichen.

3 GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN
SDG 3: Gesundheit und Wohlergehen
Als verantwortungsbewusster Arbeitgeber ist uns das Wohlbefinden unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besonders wichtig. Ein Baustein ist dabei unser betriebliches Gesundheitsprogramm. Gleichzeitig unterstützen wir unsere Mitmenschen durch regionale Kooperationen, Spenden- und Sponsoringaktivitäten sowie eine überbetriebliche Kindertagesstätte.

6 SAUBERES WASSER UND SANITÄREINRICHTUNGEN
SDG 6: Sauberes Wasser und Sanitäreinrichtungen
Trinkwasser ist eine überlebenswichtige Ressource. Durch unsere Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere unsere diversen Anstrengungen zur Reduktion von Frisch- und Abwasser (siehe Seite 43), tragen wir zum Schutz dieses Gutes bei.

12 NACHHALTIGER KONSUM UND PRODUKTION
SDG 12: Nachhaltiger Konsum und nachhaltige Produktion
Wir arbeiten daran, unsere Produktion ressourcenschonend weiterzuentwickeln. Von unserem Generationendenken als Familienunternehmen über unsere effiziente Produktion bis hin zur Weiterentwicklung der Verpackungen beherzigen wir diesen Ansatz entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

13 MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ
SDG 13: Maßnahmen zum Klimaschutz
Viele kleine Stellschrauben können zusammen Großes bewirken. Deshalb setzen wir mit unseren Maßnahmen überall dort an, wo wir etwas verändern können. Sei es mit CO₂-Projekten bei den Milchbauern, einem Forschungsprojekt zur Biodiversität, der Modernisierung von Anlagentechnik in der Produktion zur Reduzierung von Emissionen oder der Verringerung von Kunststoff bei unseren Verpackungen (siehe Kapitel „In Kreisläufen denken“ ab Seite 40).

15 LEBEN AN LAND
SDG 15: Leben an Land
Als Milchveredler sind wir auf eine intakte Natur angewiesen, da hochwertige Milch und hochwertige Futtermittel die Basis unseres Wirtschaftens darstellen. Die kleinen Betriebe unserer Milchlieferanten liegen im Voralpen- und Alpenland und leisten an vielen Stellen einen Beitrag zu Biodiversität und Landschaftsschutz. Durch die partnerschaftliche Beziehung zu unseren Landwirten mit Blick in die Zukunft fördern und erhalten wir die kleinbäuerliche Struktur. Auch im Rahmen unserer Partnerschaft mit dem Deutschen Alpenverein (DAV) engagieren wir uns für den Schutz und Erhalt unserer Berg- und Naturlandschaften – etwa durch gemeinsame Baumpflanzaktionen in den Chiemgauer Alpen.

UN-Nachhaltigkeitsziele

Die 17 offiziellen UN-Ziele zur nachhaltigen Entwicklung (Sustainable Development Goals, kurz SDGs) traten bereits am 1. Januar 2016 in Kraft. Als Richtlinie sind die Ziele von globaler wie regionaler Bedeutung, denn der Wandel hin zu einer nachhaltigen Entwicklung unserer Erde braucht eine gemeinsame Anstrengung. Weltweit, aber auch auf kleinerer, lokaler Ebene sollen Staaten, Unternehmen und alle Bürgerinnen und Bürger gemeinsam eine nachhaltige Entwicklung fördern und nach diesen Grundsätzen leben und wirtschaften.

Unsere wesentlichen Themen

Wie sehen die wesentlichen Nachhaltigkeitsaspekte bei Bergader aus? Welche Themen beeinflussen uns und unsere Interessengruppen? Und welchen direkten Einfluss haben wir als Unternehmen darauf? Auf diese Fragen haben wir mit einer Wesentlichkeitsmatrix eine Antwort gesucht.

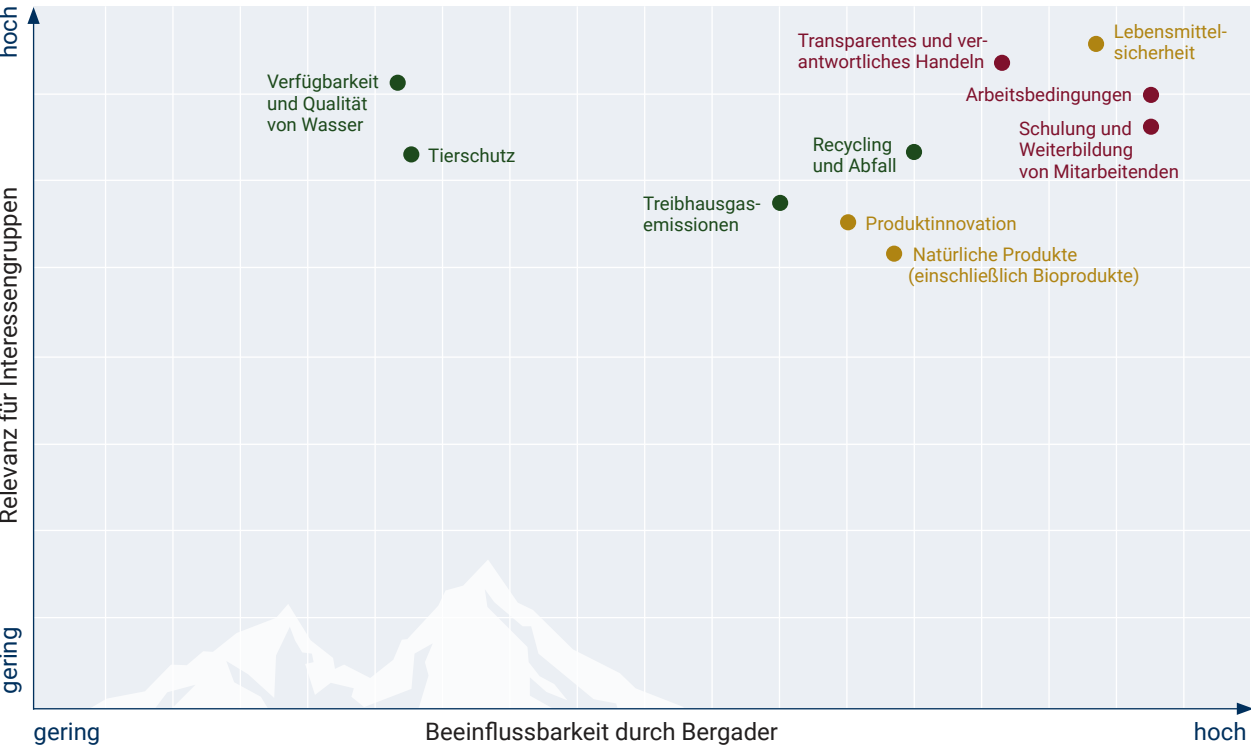
Standards von Nachhaltigkeitsberichten fordern, den Berichtsrahmen auf die wesentlichen Themen für Unternehmen und deren Interessengruppen zu beschränken. Bergader ist nach dem CSR-Richtlinie-Umsetzungsgesetz (CSR-RUG) nicht berichtspflichtig, orientiert sich jedoch an dessen Aspekten. CSR ist die Abkürzung für den Begriff „Corporate Social Responsibility“, der die gesellschaftliche Verantwortung von Unternehmen in den drei Dimensionen Ökologie, Ökonomie und Soziales umfasst.

Basierend auf einer Wesentlichkeitsmatrix hat das Nachhaltigkeitsteam 2023 zusammen mit der Geschäftsleitung und 30 ausgewählten Mitarbeiterinnen und

Mitarbeitern an den Standorten Waging und Bad Aibling die wesentlichen Themen bei Bergader benannt. Die Ergebnisse wurden anschließend anhand einer branchenweiten Methodik des deutschlandweiten Milchindustrie-Verbands (MIV) überprüft und im Hinblick auf die kommenden Anforderungen der europäischen CSRD-Berichtspflicht validiert. Die Corporate Sustainability Reporting Directive ist die neue EU-Richtlinie zur Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen.

Das Ergebnis der Wesentlichkeitsmatrix zeigt die nachfolgende Grafik. Aus dieser Matrix leiten sich die Nachhaltigkeitsziele von Bergader ab.

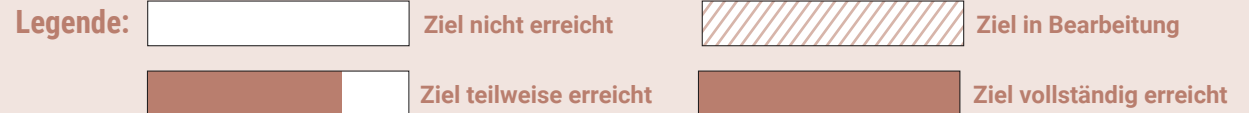
Wesentlichkeitsmatrix



Unsere Dimensionen: Ökologie, Ökonomie, Soziales

Bergader Ziele: unser Beitrag für eine nachhaltige Zukunft

UN SDGs	BERGADER ZIELE	ZIELERREICHUNG
12 NACHHALTIGER KONSUM UND PRODUKTION 13 KLIMASCHUTZ 15 LEBEN AN LAND	Verpackungsstrategie 2024: Aufbau einer internen und externen Kommunikation mit dem Fokus „Rückführung aller Bergader Käseverpackungen in den Verpackungskreislauf“ Entsorgungs- bzw. Trennhinweise weitgehend integriert, Recyclingfähigkeit auf unserer Website thematisiert 2030: 100 % unserer Bergader-Verpackungen sind bestmöglich recyclingfähig. 94 % der Bergader-Produkte mit teilweise oder vollständig recyclingfähiger Verpackung (2025) 2030: Wir setzen die Anforderungen der europäischen Verpackungsverordnung (PPWR) vollständig um. Dazu zählen insbesondere Vorgaben zur Recyclingfähigkeit, zum Einsatz von Rezyklaten, zu Wiederverwendungslösungen sowie zu klaren Entsorgungshinweisen für Verbraucher. - Kontinuierlich: Wir reduzieren den Materialeinsatz und das Verpackungsvolumen durch die konsequente Überprüfung und Optimierung unserer Prozesse in Produktion, Logistik und Verwaltung. Beispiele: - Seit Ende 2024 34 % weniger Kunststoff bei Scheiben-Produkten durch eine recyclingfähige Mono-Material-Verpackung - Durch Umstellung unserer Produktkartons von Vollpappe auf materialoptimierte Wellpappe 50 % weniger Flächengewicht der Umkartons	
12 NACHHALTIGER KONSUM UND PRODUKTION 13 KLIMASCHUTZ 15 LEBEN AN LAND	Treibhausgasstrategie 2025: Wir reduzieren unsere unternehmensweiten Treibhausgasemissionen (Scope 1 und 2) um 10 % gegenüber 2019 durch gezielte Maßnahmen zur Effizienzsteigerung und Prozessoptimierung. Trotz prozessbezogener CO₂-Einsparungen führte der Einsatz unserer Mikrogasturbine mit effizienter Kraft-Wärme-Kopplung insgesamt zu einem Anstieg unserer CO₂-Emissionen gegenüber 2019 (mehr dazu auf Seite 42). Das Reduktionsziel von 10 % wurde daher nicht erreicht. 2027: Wir entwickeln eine wissenschaftsbasierte Klimastrategie im Einklang mit dem 2-Grad-Ziel des Pariser Klimaabkommens und definieren darauf aufbauend konkrete Reduktionspfade. - Kontinuierlich: Wir erfassen die Treibhausgasemissionen unserer Milchproduktion auf Basis von Primärdaten.	



UN SDGs	BERGADER ZIELE	ZIELERREICHUNG
13 KLIMASCHUTZ 15 LEBEN AN LAND	Tierwohl / Landwirtschaft 2027: Wir entwickeln gemeinsam mit wissenschaftlichen Partnern und unseren Landwirten fundierte Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität. - Kontinuierlich: Wir unterstützen unsere Milcherzeuger durch gezielte Beratungsangebote bei der nachhaltigen Weiterentwicklung ihrer Betriebe, unter anderem mit einem Schwerpunkt auf Fütterungsberatung. - Kontinuierlich: Wir erarbeiten gemeinsam mit unseren Landwirten praxisnahe Lösungen zur Stärkung von Tierwohl, Kulturlandschaft und nachhaltiger Milcherzeugung.	
3 GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN	Soziales / Mitarbeitende - Kontinuierlich: Wir fördern Motivation, Engagement und ein offenes Miteinander, damit unsere Mitarbeitenden gerne bei Bergader arbeiten. Beispiel: 87 % der Mitarbeitenden nutzen die neue Mitarbeiter-App ein halbes Jahr nach Einführung (2025). - Kontinuierlich: Wir erkennen und fördern die Leistungen und Potenziale unserer Mitarbeitenden systematisch und entwickeln sie gezielt weiter. Beispiel: 87 % Durchführungsquote Mitarbeitergespräche im Jahr 2025 - Kontinuierlich: Wir schaffen Rahmenbedingungen für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf und sorgen für ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld. Beispiel: deutliche Reduktion der Arbeitsunfälle 2025 (-40 % gegenüber 2023)	

Beispiele lesen Sie ab Seite 20.

Weitere Beispiele lesen Sie ab Seite 28.



Unsere
bäuerlichen
Familienbetriebe

Partnerschaftliche Zusammenarbeit

Als Familienunternehmen liegt uns das partnerschaftliche Verhältnis zu unseren Milchlieferanten besonders am Herzen. Milch in ihrer höchsten Qualität ist die wichtigste Zutat für unseren Bergader Käse, den es ohne die Landwirte und ihre Milchkühe so nicht geben würde. Deshalb arbeiten wir kontinuierlich gemeinsam mit unseren Landwirten an neuen Ansätzen und binden sie bei strategischen Entscheidungen mit direkten Auswirkungen auf die Milcherzeugung mit ein.



1.000 Bäuerinnen und Bauern
Kleinstrukturierte, familiär geprägte Höfe mit durchschnittlich 40 Kühen



Milch von Bergbauernhöfen
20 % der Bergader Milch stammen von Bergbauernhöfen mit durchschnittlich 30 Kühen.



Rund 20 km Transportweg
liegen durchschnittlich zwischen unserer Käserei und den Bauernhöfen.



Ø 8.600 kg Jahresmilchleistung
je Kuh bei unseren Vertragslandwirten*

*Die Milchleistung pro Tier beträgt rund 8.600 Kilogramm jährlich. Zum Vergleich: Die Jahresmilchleistung der Deutschen Holstein-Kühe, die überwiegend im Norden und in der Mitte Deutschlands gehalten werden, liegt bei über 10.000 Kilogramm pro Tier. Die Milchleistung unterscheidet sich je nach Region und wird von unterschiedlichen Faktoren wie Rasse, Haltungsvorgang und Fütterung beeinflusst. Die bayerischen Milcherzeuger halten mehrheitlich regional typische Zweinutzungsrasen, die zwar eine geringere Milchleistung haben, dafür aber zusätzlich zur Fleischerzeugung geeignet sind.

Zwischen Unsicherheit und Zukunftsperspektiven

Der Strukturwandel in der Landwirtschaft hält an. Gleichzeitig führte ab dem zweiten Halbjahr 2025 eine im Winterzeitraum bislang nicht gekannte, saisonal hohe Milch-anlieferung zu einem erheblichen Druck auf die Märkte.

Die zukünftige Marktentwicklung sowie politische und gesellschaftliche Diskussionen rund um Tierwohl und Klimaschutz sorgen weiterhin für Unsicherheiten. Viele Landwirte – insbesondere die kleinstrukturierten Milch-erzeuger im Alpenraum – stehen damit vor großen Herausforderungen, wenn es darum geht, heute die richtigen Weichen für eine nachhaltige Zukunft zu stellen. Milch-erzeugung ist in einer Region mit hohen Niederschlägen und viel Grünland alternativlos, während an anderen Standorten der Anbau von Getreide durch die gegebenen Bedingungen nachhaltig sinnvoller ist.

Viele Landwirte sind bereit, ihre Höfe an die neuen Anforderungen seitens Gesellschaft und Politik anzupassen, und setzen bereits auf moderne Betriebskonzepte. Gleichzeitig müssen aber auch Faktoren wie Planungssicherheit, Wirtschaftlichkeit, familiäre und strukturelle Voraussetzungen und nicht zuletzt auch die behördlichen Vorgaben betriebsindividuell geprüft und abgewogen werden.

Eine langfristige und nachhaltige Entwicklung der Betriebe ist sehr komplex und immer auf der einzelbetrieblichen Ebene zu betrachten. Unser Ziel bei Bergader ist es, den Landwirten möglichst viel Planungssicherheit für die Entwicklung ihrer Betriebe zu geben und so Tradition und Fortschritt zu vereinen.



Gemeinsame Lösungen und zukunftsweisende Ansätze

Ob moderner Laufstall mit neuester Technik, traditioneller Betrieb im Nebenerwerb oder Bergbauer in den Alpen: Unsere Landwirte setzen in ihren Betrieben das Konzept um, das zu ihrem Standort und ihrer Familie passt. Auf dem Weg in ihre Zukunft unterstützen wir sie in partnerschaftlicher Zusammenarbeit. Durch einen kontinuierlichen Austausch mit unseren Liefergruppierungen und den Bauern selbst kennen wir die Herausforderungen der heutigen Landwirtschaft und arbeiten gemeinsam mit den Milcherzeugern an langfristigen Lösungen. Bergader versucht, all seine Milchlieferanten gleichermaßen mit einzubeziehen. Unabhängig von deren Betriebsmodell wird an individuellen Ansätzen gearbeitet, die wegweisend für die Zukunft sind.

Erhalt der bäuerlichen Strukturen

Die Vertragsbauernhöfe, die uns mit Milch beliefern, befinden sich in der Region rund um unsere Käserei-Standorte in Waging und Bad Aibling – mit Transportwegen von nur durchschnittlich 20 Kilometern. Die kurzen Wege und der Bezug des Rohstoffs direkt vor Ort sind Grundsätze bei Bergader. Dabei unterstützen wir auch kleinere bäu-

erliche Betriebe mit einer geringen Milchmenge inmitten der Berggebiete. Diese Herausforderung geht Bergader aus Überzeugung gerne ein. Als fest in der Region verwurzelte Molkerei mit einer langen Tradition tragen wir auch eine gesellschaftliche Verantwortung. Unser Ziel ist es, die Milch- und Almwirtschaft zu erhalten und die Existenz der kleinbäuerlichen Familienbetriebe zu sichern.

Einsatz von Milchsammelwagen mit Akku-Nebenantrieb

Um den Kraftstoffverbrauch in der Milchlogistik zu reduzieren, kommen zunehmend Milchsammelwagen mit Akku-Nebenantrieb zum Einsatz. Im Jahr 2026 sind bereits sieben von insgesamt 16 Fahrzeugen entsprechend ausgerüstet. Beim Akku-Nebenantrieb wird die Pumpe zum Absaugen der Milch beim Landwirt nicht mehr über den laufenden LKW-Motor betrieben, sondern über einen separaten Akku. Dieser wird während der Fahrt geladen und versorgt die Pumpentechnik beim Sammelvorgang mit Energie. Dadurch kann der Fahrzeugmotor während des Milchabpumpens abgeschaltet bleiben. Pro Fahrzeug lassen sich so rund 15 Prozent Kraftstoff bzw. etwa sechs Liter pro 100 km einsparen. Neben der Kraftstoffreduktion werden auch CO₂-Emissionen sowie der Lärm bei der Milchabholung verringert.

Tierwohl gemeinsam weiterentwickeln

Gesunde Tiere sind eine wichtige Voraussetzung für eine hochwertige Milchproduktion. Zur Förderung von Tiergesundheit und Tierwohl stehen verschiedene Lösungsansätze zur Verfügung. Tiergerechte Haltungsbedingungen, durchdachtes Herdenmanagement und bedarfsgerechte Fütterung leisten hierzu einen wichtigen Beitrag. Bergader unterstützt seine Bauern aktiv bei der Umsetzung – auch über die gesetzlichen Vorschriften hinaus.



97 % Zweinutzungsrasse

Fast alle Bergader Rinder gehören einer Zweinutzungsrasse an, vorwiegend Fleckvieh. Die Rassen sind für die Milch- und die Fleischerzeugung geeignet, was sowohl ökonomische als auch ökologische Vorteile birgt.



60 % Weidegang

Der Großteil des Jungviehs kommt auf die Weide oder steht den Sommer über auf der Alm. Besonders hoch ist der Anteil bei den Betrieben der Bergbauern.



40 Milchkühe pro Hof

Die Herden sind im Durchschnitt 40 Kühe groß – viele davon haben weniger als 10 Tiere, einzelne auch bis ca. 200 Milchkühe. Bergbauern halten im Durchschnitt nur 30 Milchkühe.



Fast 50 % weniger Anbindehaltung

Seit 2015 haben nahezu die Hälfte der ganzjährigen Anbindehalter ihren Betrieb aufgrund fehlender Perspektive eingestellt oder auf eine andere Haltungsform umstellen können.

Nur gesunde Tiere können eine qualitativ hochwertige Milch geben. Deshalb legen wir großen Wert darauf, unsere Milchbauern bei Maßnahmen für mehr Tierwohl auf ihren Höfen aktiv zu unterstützen. Wir schätzen dabei das Engagement unserer Landwirte. Jeder von ihnen ist darauf bedacht, dass es den Tieren gut geht – und das honorieren wir. Dabei sind flexible Lösungsansätze gefragt. Denn jeder Milcherzeuger ist auf kurze oder lange Sicht an seine individuellen Gegebenheiten vor Ort gebunden. So hat ein Betrieb beispielsweise die Möglichkeit, seine Tiere auf die Weide zu treiben, da diese direkt am Hof vorhanden ist. Aufgrund einer ungeklärten Nachfolge oder behördlicher Vorgaben ist es ihm allerdings nicht möglich, einen modernen Laufstall zu realisieren.

Bergader fördert Einsatz für Tierwohl

Neben einem fairen Milchpreis erhalten alle unsere Landwirte Zuschläge für höherwertige Haltungsformen. Milchqualitäten, die über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen, erhalten weitere Zuschläge. Insbesondere unsere Bergbauern arbeiten aufgrund der Höhenlage und der teils steilen Hänge unter erschwerten Bedingungen. Der höhere Arbeitsaufwand wird ebenfalls mit einem Zuschlag honoriert, bei dem auch die Haltungsform berücksichtigt wird. Unsere Prämienmodelle entwickeln wir kontinuierlich weiter.



Förderung der Teilnahme an professioneller Fütterungsberatung

Die Erkenntnisse aus dem QM-Nachhaltigkeitsmodul* zeigen, dass die Fütterung einen maßgeblichen Einfluss auf Tiergesundheit, Tierwohl und zugleich auf die CO₂-Bilanz der Milcherzeugung hat. Gemeinsam mit Fachexperten des Landeskuratoriums der Erzeugerringe für tierische Veredelung in Bayern (LKV) hat unser Rohstoffmanagement-Team in den Jahren 2023 und 2024 insgesamt acht Seminare für unsere Landwirte durchgeführt – mit durchweg positivem Feedback der 125 teilnehmenden Landwirte. Im Anschluss an die Seminare erhalten die Teilnehmer die Möglichkeit zu einer individuellen Fütterungsberatung auf ihren Höfen, die von Bergader organisiert und finanziell unterstützt wird. So gestalten wir gemeinsam eine nachhaltige Zukunft für Mensch und Tier.

*Das QM-Nachhaltigkeitsmodul wurde vom Thünen-Institut für Betriebswirtschaft und dem QM-Milch e. V. ins Leben gerufen. Ziel ist es, Molkereien und Erzeugerbetriebe bei einer nachhaltigen Milchwirtschaft zu unterstützen. 812 Bergader Landwirte haben von 2021 bis 2023 an der deutschlandweiten Datenerhebung zu den Themen Ökonomie, Ökologie, Soziales und Tierwohl teilgenommen.



Eine Frage der Haltung

Die Haltung von Milchkühen und deren Nachzucht hat sich in den vergangenen Jahren auch durch das steigende öffentliche Interesse verändert. Als zukunftssträchtiges Stallkonzept wird der Laufstall gesehen. Dort können sich die Tiere frei bewegen, Liegeplätze suchen und miteinander interagieren. Bei einem Großteil der Laufställe unserer Bergader Bauern sind die Milchkühe zusätzlich auf der Weide, haben Zugang zu einem befestigten Laufhof oder sind durch einen Offenfrontstall Außenklimareizen ausgesetzt. In unserer Region hat sich in den letzten Jahren auch die Kombinationshaltung etabliert. Hier steht die Bewegung der Milchkühe im Vordergrund: Mindestens 120 Tage im Jahr müssen die Tiere Zugang zu einer Weide haben. Die Aspekte der Kombinationshaltung wurden gemeinsam von Vertretern der Landwirtschaft in Bayern und milchwirtschaftlichen Organisationen entwickelt. Ein wichtiges Anliegen war dabei, den Strukturbruch gerade bei kleineren bäuerlichen Familienbetrieben zu verhindern. Denn auch die ganzjährige Anbindehaltung wird in unserem Milcheinzugsgebiet noch praktiziert, ist jedoch stark rückläufig. Rund neun Prozent der Milchmenge bei Bergader stammen derzeit noch aus ganzjähriger Anbindehaltung. Mittelfristig sehen wir keine Daseinsberechtigung für diese Art der Tierhaltung. Vielmehr möchten wir den Landwirten die Chance bieten, ihren Betrieb zukunftsfähig weiterzuentwickeln – und das geht nur, indem man sie auf ihrem Weg unterstützt und gemeinsam an einer individuellen Lösung arbeitet. Höfe mit Anbindehaltung waren in den letzten Jahren deshalb verpflichtet, ein Beratungsprogramm in Anspruch zu nehmen.

Wie halten die Bergader Bauern ihre Kühe?



69 % Laufstall mit Außenklimareiz
oder Weidegang / andere Auslaufmöglichkeit



22 % Laufstall
ganzjährig oder Kombinationshaltung



9 % Anbindestall
ganzjährig

Gemessen an der Milchmenge von Bergader



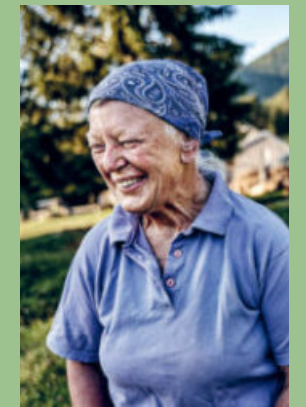
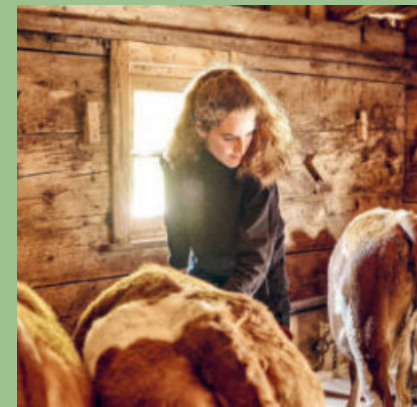
Bergbauern erleben

Seit Jahrhunderten bewirtschaften Bergbauernfamilien kleine Höfe im bayerischen Berggebiet und bewahren damit eine einzigartige Kultur- und Naturlandschaft. Der Fotograf Klaus Maria Einwanger hat diese Bergbauern mit der Unterstützung von Bergader über mehrere Jahre begleitet. Entstanden ist ein eindrucksvolles Zeitzeugnis, das eine traditionelle, jedoch zunehmend schwindende Landwirtschaftsform nah und authentisch beleuchtet. In der ihm eigenen Bildsprache dokumentiert Einwanger in seinem Fotobuch „Bergbauern“ das Leben dieser Familien und führt in eine beeindruckende, aber herausfordernde Welt. Im Jahreskreis erleben wir Seite an Seite mit den Bergbauern ihren aufreibenden Arbeitsalltag, ihre Sorgen, aber auch Glücksmomente mit Familie und Tieren.



www.bergbauern-erleben.de

Aufbauend auf diesem Buchprojekt hat Bergader zusammen mit Klaus Maria Einwanger und dessen Team die Initiative „Bergbauern erleben“ ins Leben gerufen. Das multimediale Dokumentationsprojekt vereint die zahlreichen über die Jahre entstandenen Bild-, Video- und Tonaufnahmen zu einem lebendigen und authentischen Einblick in die Lebensrealität der Bergbauernfamilien.



Frühling

Der Frühling ist die Zeit der Veränderungen: Die Temperaturen steigen, die Tage werden länger und erste Pflanzen beginnen zu blühen. Gleichzeitig warten mit der neuen Jahreszeit viele Aufgaben und Herausforderungen auf unsere Bergbauernfamilien. Es gilt, den Wechsel der Tiere zurück auf die Weide und Almen vorzubereiten, die Höfe für die bevorstehenden Arbeiten fit zu machen und die Grundlagen für eine erfolgreiche Ernte zu legen. Für die Tiere geht es endlich wieder auf die Weide – ein bei Tier und Mensch lang herbeigesehnter Moment. Damit der Umzug reibungslos ablaufen kann, müssen oft kilometerlange Zäune geprüft, repariert oder neu gebaut werden. In dieser Zeit wird auch das Grünland zum ersten Mal gemäht.

Sommer

Auf den Wiesen brummt und summt es – und auch für die Bergbauern beginnt eine Phase intensiver Arbeit: Die Sommermonate in den Bergen sind geprägt von Fleiß und Durchhaltevermögen. Auf den Almen kümmern sich Sennerinnen und Senner um die Kühe der Bergbauern, während im Tal die Wintervorräte angelegt werden. Überall herrscht geschäftiges Treiben. Im Lauf der langen Sommertage werden kleine und größere Bauprojekte realisiert sowie Almwiesen und Wälder vor dem Verwuchern geschützt und zugänglich gehalten. Unermüdlich pflegen die Bergbauernfamilien das typische Bild des Alpenvorlands und tragen durch ihre harte Arbeit wesentlich zum Erhalt dieser einzigartigen Natur- und Kulturlandschaft bei.

Herbst

Sinkende Temperaturen, immer kürzer werdende Tage und das bunte Farbenspiel der Wälder machen unmissverständlich deutlich: Der Herbst hat Einzug gehalten. So wie sich die Natur auf den Winter vorbereitet, stehen auch für unsere Bergbauern wieder viele Arbeiten bevor: Berghöfen werden saniert, um sie für die rauen Witterungsbedingungen zu rüsten. Vor allem die Dächer müssen laufend geprüft und regelmäßig erneuert werden, damit sie den enormen Schneemassen im Winter standhalten. Für die Kühe ist der Almsommer nun auch zu Ende. Es geht beim traditionellen Almadtrieb zurück auf die Weiden im Tal, bevor dann die Winterzeit im Stall anbricht.

Winter

Die winterliche Berglandschaft mit ihren schneebedeckten Gipfeln und ihrer klaren, kalten Luft schafft eine besondere Atmosphäre. Doch auch im Winter ist der Alltag der Bergbauern weit entfernt von Stillstand. Die Arbeit verlagert sich vermehrt um den Hof und in die nahe gelegenen Wälder: von der Fütterung und Pflege der Tiere im Stall über Holzarbeiten bis hin zu Kutschfahrten durch die verschneite Winterlandschaft. Neben den täglichen Pflichten bleibt auch Raum für Besinnung. Der Winter lädt ein, über das vergangene Jahr nachzudenken und sich über die Zukunft Gedanken zu machen – nicht selten auch über die Frage der Hofnachfolge, die so manchen Bergbauern beschäftigt.

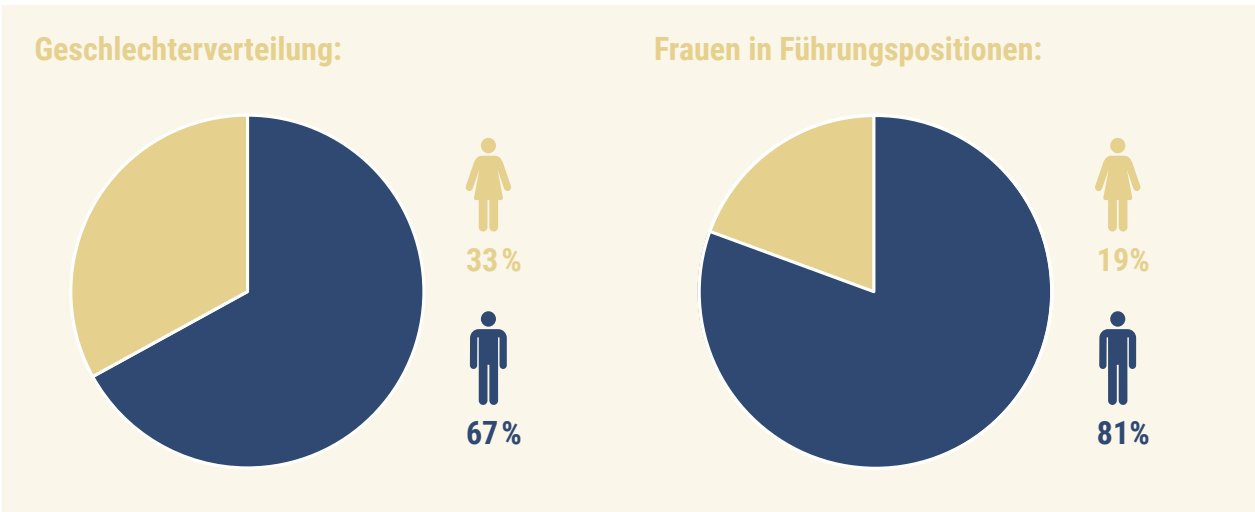
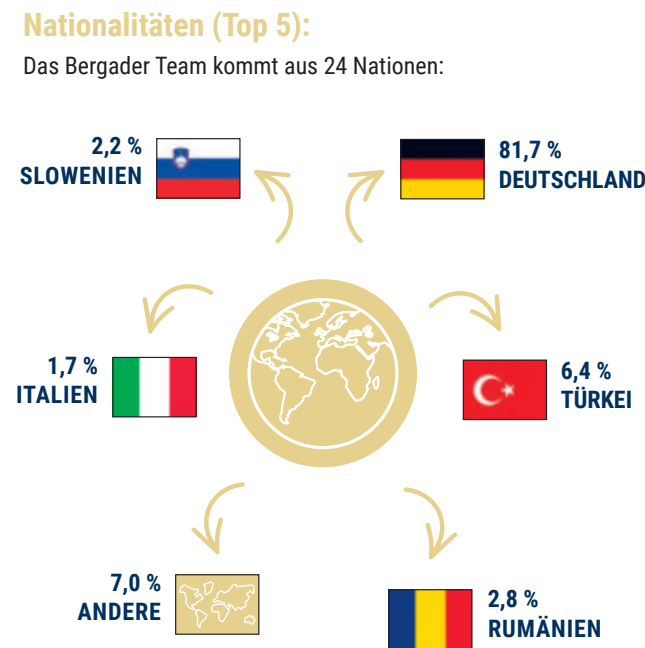
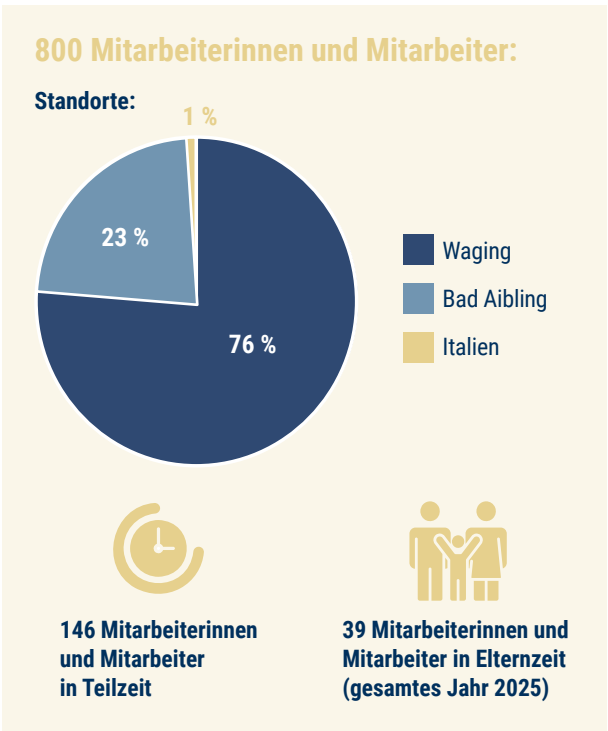


Gemeinsam
gestalten

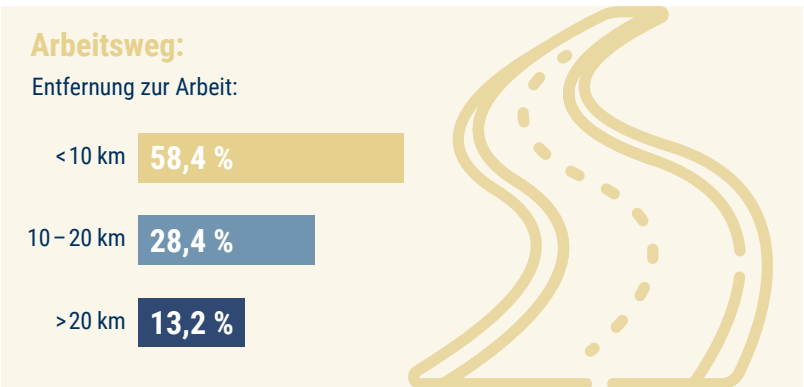
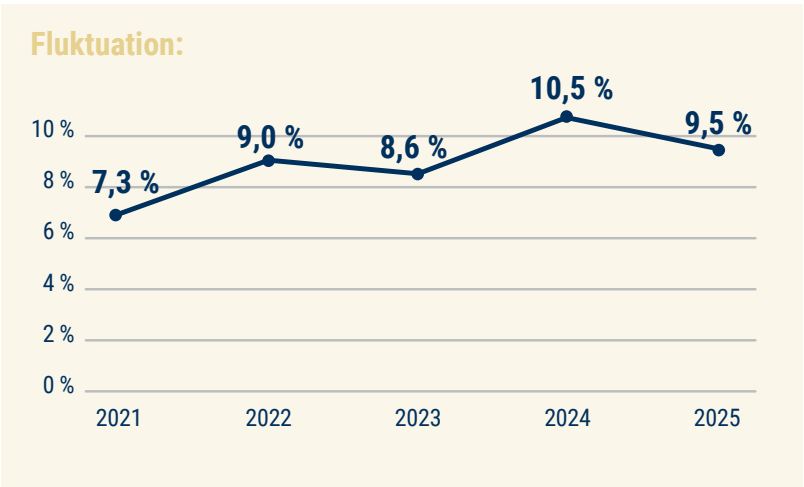
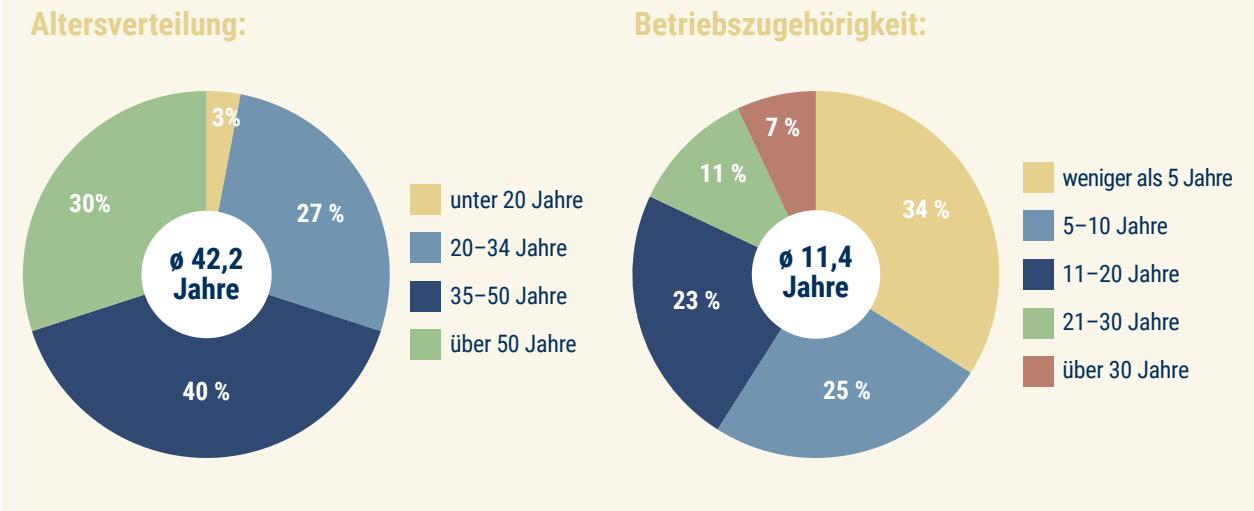
Unser Bergader Team in Zahlen

Bergader verbindet Genuss, Innovation und Qualität mit der Herzlichkeit eines mittelständischen Familienunternehmens. Das prägt die Atmosphäre in unserer Käserei und die Art, wie wir zusammenarbeiten. Für rund 800 Menschen sind wir ein verlässlicher und verantwortungsbewusster Arbeitgeber und Ausbildungsbetrieb.

Nachhaltigkeit ist für uns nicht nur eine Frage der Ökologie, sondern auch der sozialen Verantwortung und wirtschaftlichen Stabilität. Es sind unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die durch ihr Wissen, ihre Erfahrungen und ihre Persönlichkeit das Herzstück unseres Unternehmens bilden. Ihre Leidenschaft für Qualität, ihr Engagement und ihr Teamgeist sind entscheidende Erfolgsfaktoren, die Bergader zu einem attraktiven Arbeitsplatz machen.



Alle Zahlen zum Stichtag 31.12.2025



Alle Zahlen zum Stichtag 31.12.2025



Miteinander füreinander

Als Familienunternehmen in vierter Generation ist Bergader von einem besonderen Miteinander geprägt. Vertrauen, Verlässlichkeit und Respekt bilden das Fundament unserer Zusammenarbeit. Sie geben Orientierung im täglichen Handeln und schaffen Stabilität in einer Welt, die sich stetig verändert.

Gemeinsam arbeiten, gemeinsam gestalten

Unsere Unternehmenskultur ist über viele Jahrzehnte gewachsen. Sie beruht auf klaren Werten, kurzen Entscheidungswegen und einem offenen Austausch auf Augenhöhe. Der Beitrag jedes Einzelnen zählt – unabhängig von Aufgabe, Herkunft oder Betriebszugehörigkeit. Vielfalt sehen wir als Stärke und als Chance, gemeinsam tragfähige Lösungen zu entwickeln.

Bei Bergader sind kurze Wege und direkte Gespräche selbstverständlich. Die Türen der Büros – auch in der Geschäftsführung – stehen im Arbeitsalltag meist offen. Mitarbeitende können Anliegen direkt ansprechen und unkompliziert in den Austausch gehen. Unterstützt wird diese offene Kultur durch das „Du“, das heute im gesamten Unternehmen gelebt wird.



Teamgeist im Arbeitsalltag

Ein starkes Miteinander zeigt sich nicht nur in der täglichen Zusammenarbeit, sondern auch im gelebten Teamgeist. Gemeinsame Aktivitäten und Veranstaltungen, wie etwa Sommerfeste, Firmenläufe oder saisonale Aktionen, fördern den Zusammenhalt und stärken das Wir-Gefühl über Abteilungsgrenzen hinweg. Sie schaffen Raum für Begegnung, Austausch und Identifikation mit Bergader.

Gemeinsam Verantwortung übernehmen

Faire Rahmenbedingungen, langfristige Perspektiven und Maßnahmen für Familienfreundlichkeit schaffen Sicherheit. Sie ermöglichen es unseren Mitarbeitenden, Verantwortung zu übernehmen, sich einzubringen und Veränderungen aktiv mitzugestalten. Viele von ihnen tragen diese Haltung auch nach außen und wirken als authentische Botschafter der Marke Bergader – durch ihr tägliches Handeln und ihre Verbundenheit mit dem Unternehmen.



Unsere Leistungen für Mitarbeitende

Arbeitsbedingungen & Vergütung

- 30 Tage Urlaub
- Tarifliche Vergütung inkl. Sonderleistungen
- Flexible Arbeitszeitmodelle

Vorsorge & soziale Unterstützung

- Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge
- Betriebliche Pflegelotsin

Familie & Alltag

- Betriebseigene Kindertagesstätte „Die Käsemäuse“
- Mitarbeiterverpflegung mit warmen Mahlzeiten
- Fahrrad-Leasing / Jobrad
- Attraktive Mitarbeitervorteile über Corporate Benefits

Gesundheit & Entwicklung

- Angebote zur Gesundheitsförderung (siehe S. 37)
- Strukturierte Einarbeitung
- Gezielte Fort- und Weiterbildungsangebote

#teambergader – Mitarbeitende im Porträt

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter prägen Bergader mit ihrem Engagement, ihren Erfahrungen und ihren ganz persönlichen Geschichten. Die folgenden Porträts geben exemplarische Einblicke in den Arbeitsalltag und unterschiedliche Perspektiven im Unternehmen. Sie laden dazu ein, die Menschen hinter Bergader kennenzulernen, und zeigen, was uns als Arbeitgeber ausmacht – von Entwicklungsmöglichkeiten bis hin zu Teamgeist und Verantwortung.



Auf unserer Website können Sie die ausführlichen Porträts unserer Mitarbeitenden lesen.

”

Mit täglichem Engagement, wertvollen Lernerfahrungen im Arbeitsalltag und etwas Geduld kann bei uns (fast) alles erreicht werden.

Nick Afflerbach

Bei Bergader seit: Januar 2020
Aktuelle Position: Key Account Manager & Teamleiter Feldorganisation

Nick Afflerbach ist seit 2020 Teil unseres Vertriebsteams und verbindet fundierte Handelsexpertise mit großer Leidenschaft für Käse. Nach einem dualen Studium und mehreren Führungspositionen im Lebensmitteleinzelhandel wechselte er zu Bergader und entwickelte sich vom Key Account Manager zum Teamleiter der deutschlandweiten Feldorganisation. In seiner heutigen Rolle führt er ein rund 15-köpfiges Team und betreut gleichzeitig weiterhin eigene Handelskunden. Besonders schätzt er die langfristige Denkweise und die konsequente Förderung von Weiterentwicklung bei Bergader.



#teambergader

”

Man hat die Freiheit und die Zeit, neue Ideen aufzugreifen und weiterzuentwickeln.

Pascal Birkle

Bei Bergader seit: Juni 2019
Aktuelle Position: Projektmanager Technische Planung



Pascal Birkle arbeitet seit 2019 als Projektmanager in der Technischen Planung und gestaltet die Weiterentwicklung unseres Produktionsstandorts Bad Aibling aktiv mit. Der studierte Lebensmitteltechnologe verantwortet komplexe Projekte – von neuen Verpackungslinien bis hin zu Energieeffizienz- und Infrastrukturmaßnahmen. Dabei treibt ihn vor allem der Anspruch an, nachhaltige Lösungen zu entwickeln, die den Arbeitsalltag spürbar verbessern. Die enge Zusammenarbeit über Abteilungs- und Standortgrenzen hinweg sowie der große Gestaltungsspielraum motivieren ihn besonders.

Menschen stärken, Zukunft gestalten

Unser Erfolg basiert auf den Menschen, die bei Bergader arbeiten. Ihre Kompetenz, ihr Engagement und ihre Weiterentwicklung sichern Qualität, Innovationskraft und die langfristige Stabilität unseres Unternehmens. Lebenslanges Lernen, aktiver Wissensaustausch und ein ganzheitliches Gesundheitsmanagement greifen dabei bewusst ineinander – denn nachhaltige Entwicklung braucht fachliche Kompetenz ebenso wie verlässliche Rahmenbedingungen.

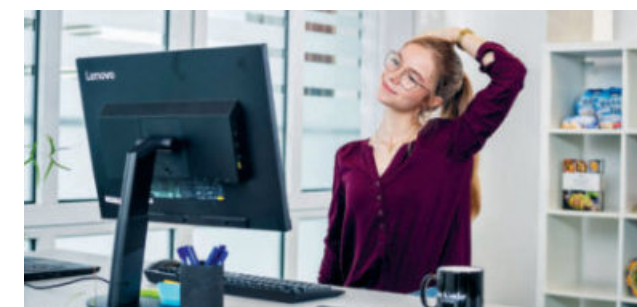
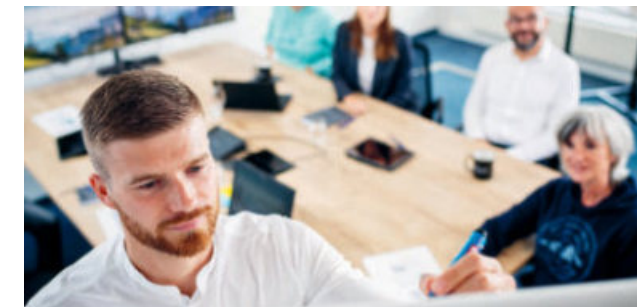


Bei Bergader verstehen wir Lernen als fortlaufenden Prozess entlang des gesamten Berufswegs. Von der qualifizierten Ausbildung über fachliche und methodische Trainings bis hin zur Weiterentwicklung von Führungskräften – unsere Angebote sind darauf ausgerichtet, Kompetenzen gezielt auszubauen und Verantwortung zu stärken. Die jährlichen Mitarbeitergespräche bilden dabei einen wichtigen strategischen Anker: Hier werden Entwicklungsziele, Perspektiven und Qualifizierungsbedarfe

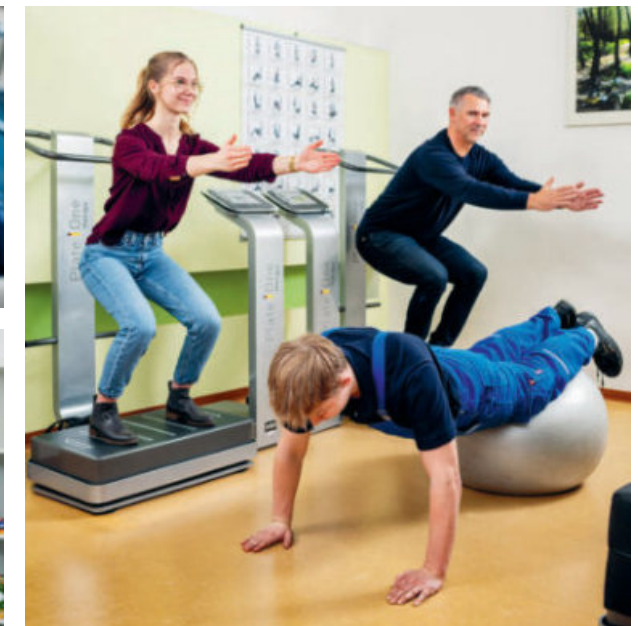
gemeinsam besprochen und geplant. Ein interner Schulungskatalog bündelt fachspezifische Trainings, ergänzt durch digitale Lernsysteme für Pflichtschulungen sowie externe Weiterbildungsangebote. Dass uns dieses Thema wichtig ist, zeigt sich auch in konkreten Maßnahmen: In den vergangenen fünf Jahren haben wir unser Schulungsbudget nahezu verdoppelt. Damit investieren wir gezielt in die Zukunftsfähigkeit unseres Unternehmens und in die Entwicklung unserer Mitarbeitenden.

Ankommen, wachsen, Verantwortung übernehmen

Ein gelungener Einstieg legt den Grundstein für langfristige Zusammenarbeit. Willkommenstage, Deutschkurse und ein bewährtes Patenmodell unterstützen neue Kolleginnen und Kollegen dabei, sich fachlich wie persönlich schnell einzufinden. Gleichzeitig fördern wir eine Kultur des Wissensaustauschs – durch strukturierte Einarbeitung, enge Zusammenarbeit im Team und bereichsübergreifende Projekte.



Besonderen Wert legen wir auf die Nachwuchsförderung. Mit einer qualifizierten Berufsausbildung und der gezielten Übernahme junger Fachkräfte sichern wir Wissen und Erfahrung im Unternehmen. Interne Stellenwechsel, Projektverantwortung und individuelle Entwicklungsschritte eröffnen darüber hinaus vielfältige Perspektiven innerhalb von Bergader. Unser Ziel ist es, Entwicklung zu ermöglichen und langfristige Perspektiven zu schaffen.



Gesundheit und Sicherheit als Teil unserer Verantwortung

Nachhaltigkeit bedeutet für uns auch, Verantwortung für Gesundheit und Sicherheit zu übernehmen. Mit unserem Programm „Bergader bewegt. Deine Gesundheit. Deine Zukunft.“ schaffen wir Rahmenbedingungen, die Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit gleichermaßen unterstützen. Ergonomische Arbeitsplätze, Entlastungshilfen im Produktionsbereich, vielfältige Gesundheitsangebote sowie die regelmäßige Betreuung durch Physiotherapeuten sind feste Bestandteile unseres Konzepts. So fördern wir aktiv Prävention und stärken die Eigenverantwortung für die eigene Gesundheit. Kommt es dennoch zu einer längeren Erkrankung, begleiten wir unsere Mitarbeitenden mit einem strukturierten betrieblichen Eingliederungsmanagement (BEM) zurück in den Arbeitsalltag – individuell, wertschätzend und lösungsorientiert.

Ebenso zentral ist für uns die Arbeitssicherheit. Regelmäßige Schulungen, klare Prozesse und eine offene Sicherheitskultur sensibilisieren für Risiken und fördern verantwortungsbewusstes Handeln im Arbeitsalltag. Dazu zählen unter anderem interne Unterweisungen, eine von

„Bergader bewegt“ im Überblick (ausgewählte Maßnahmen)

- Physiotherapeutische und arbeitsmedizinische Betreuung
- Gesundheits-Lounges und Online-Kurse
- Präventions- und Beratungsaktionen
- Psychologische Unterstützung
- Persönliche Schutzausrüstung
- Ergonomische Arbeitsplätze in Produktion & Verwaltung

Mitarbeitenden mitgestaltete Schulungsvideo-Reihe sowie Unfalluhren an unseren Produktionsstandorten. Unser Ziel ist es, sichere Arbeitsbedingungen kontinuierlich weiterzuentwickeln und Unfälle nachhaltig zu vermeiden. Unser Anspruch ist es, ein Arbeitsumfeld zu schaffen, in dem Menschen ihr Potenzial entfalten können – fachlich, persönlich und gesundheitlich. Denn starke Mitarbeitende sind die Basis für eine starke Zukunft von Bergader.

Fest verwurzelt in unserer Heimat

Bergader ist seit jeher eng mit seiner Heimatregion verbunden. Diese Verbundenheit prägt nicht nur unsere Produkte, sondern auch unser gesellschaftliches Engagement. Als Familienunternehmen übernehmen wir Verantwortung für Natur, Gemeinschaft und regionale Strukturen – langfristig und aus Überzeugung.

Engagement für Natur und Umwelt

Der Schutz von Natur und Biodiversität ist für Bergader ein fester Bestandteil regionaler Verantwortung (mehr dazu lesen Sie im folgenden Kapitel „In Kreisläufen denken“ ab Seite 40). Eigene Bienenvölker, Blühflächen und Kooperationen mit regionalen Partnern leisten einen konkreten Beitrag zur Artenvielfalt und machen ökologische Zusammenhänge unmittelbar erlebbar. So arbeiten wir unter anderem mit zwei lokalen Imkern zusammen und unterstützen saisonale Rehrettungsaktionen. Ein wichtiger Partner ist außerdem der Deutsche Alpenverein (DAV). Unsere Zusammenarbeit verbindet Naturerlebnis, Bewegung und einen verantwortungsvollen Umgang mit dem alpinen Raum. Gemeinsame Aktionen, auch unter Einbindung unserer Auszubildenden, stärken das Bewusstsein für Umwelt- und Naturschutz und fördern zugleich den Gemeinschaftssinn.



Engagiert für Gemeinschaft und Region

Regionale Verbundenheit zeigt sich für Bergader auch im Engagement für das gesellschaftliche Leben vor Ort. Wir unterstützen soziale Projekte, kulturelle Veranstaltungen sowie regionale Vereine. Viele dieser Aktivitäten leben vom persönlichen Einsatz unserer Mitarbeitenden, die ihre Heimat aktiv mitgestalten und beispielsweise Verantwortung bei der Freiwilligen Feuerwehr übernehmen. Dieses Engagement steht für ein partnerschaftliches Miteinander und für unsere Rolle als Teil der Region.



Unser Engagement im Überblick:

- Eigene Bienenvölker zur Förderung der Biodiversität, Kooperation mit zwei lokalen Imkern, Unterstützung von saisonalen Rehrettungsaktionen
- Partnerschaft mit dem Deutschen Alpenverein
- Unterstützung regionaler Kultur- und Gemeinschaftsveranstaltungen sowie Vereine
- Spendenaktionen für regionale Einrichtungen und Hilfsprojekte
- Sportpartnerschaften im Leistungs- und Wintersport

Gemeinsam in Bewegung

Seit vielen Jahren engagiert sich Bergader im Leistungs- und Wintersport. Dazu zählen unter anderem die Zusammenarbeit mit der ehemaligen Biathletin und mehrfachen Olympiasiegerin Magdalena Neuner sowie die Partnerschaft im Profi-Eishockey mit dem EHC Red Bull München. Unsere Kooperationen wählen wir bewusst aus: Sie sind langfristig angelegt und verbinden sportliche Werte wie Leistung, Fairness und Teamgeist mit unserer regionalen Verwurzelung. Darüber hinaus ist Bergader bei ausgewählten Biathlon- und Ski-Weltcup-Veranstaltungen sowie bei internationalen Wintersport-Events präsent.

Hilfe leisten, wo sie gebraucht wird

Besonders am Herzen liegt es uns, gezielt soziale Anliegen in der Region zu unterstützen. Dabei entstehen häufig Spenden aus gemeinsamen Aktionen von Mitarbeitenden und der Unternehmensleitung. So konnten wir 2025 17.000 Euro an die Kinderkrebshilfe Berchtesgadener Land und Traunstein spenden. Die Summe stammt aus einer unternehmensweiten Aktion, bei der Mitarbeitende Urlaubsstunden, Überstunden und Zeitzulagen zugunsten einer Mitarbeiterfamilie, deren Kind schwer erkrankt war, gespendet hatten. Insgesamt kamen damals über 61.000 Euro für die betroffene Familie zusammen. Aus der Aktion verblieb ein Restbetrag von 17.000 Euro, der der Kinderkrebshilfe zugutekam.

Eine weitere Spende im Jahr 2025 ging an das Herzenswunsch Hospizmobil des Bayerischen Roten Kreuzes. Durch Pfandspenden und Tombola-Erlöse an den Standorten Waging und Bad Aibling sammelten

Mitarbeitende 3.555 Euro, die von der Geschäftsführung auf 4.500 Euro erhöht wurden. Mit der Unterstützung werden schwerkranken Menschen letzte Herzenswünsche erfüllt.



In Kreisläufen
denken



Ressourcen sparen

Der Umgang mit natürlichen Ressourcen ist ein fester Bestandteil unseres Wirtschaftens bei Bergader. Energie, Wasser und Materialien setzen wir gezielt ein, um Umweltwirkungen zu verringern und unsere Prozesse weiterzuentwickeln. Grundlage dafür sind unsere Umweltkennzahlen: Wir erfassen unsere Verbräuche systematisch, werten sie regelmäßig aus und leiten daraus konkrete Maßnahmen ab.

Die Herstellung von Milchprodukten ist naturgemäß mit einem hohen Einsatz an Energie und Wasser verbunden. Umso wichtiger ist es für uns, diese Ressourcen so gezielt wie möglich einzusetzen. Bereits seit vielen Jahren arbeiten wir daran, unseren Ressourceneinsatz zu verbessern – unter anderem durch den Bezug von 100 Prozent Ökostrom, die Modernisierung unserer Anlagen, den Ausbau eigener Photovoltaikanlagen und Elektromobilität im Fuhrpark sowie den Einsatz von Kraft-Wärme-Kopplung mit Mikrogasturbine.

Fortschritte bei der Ressourceneffizienz – trotz steigender Anforderungen

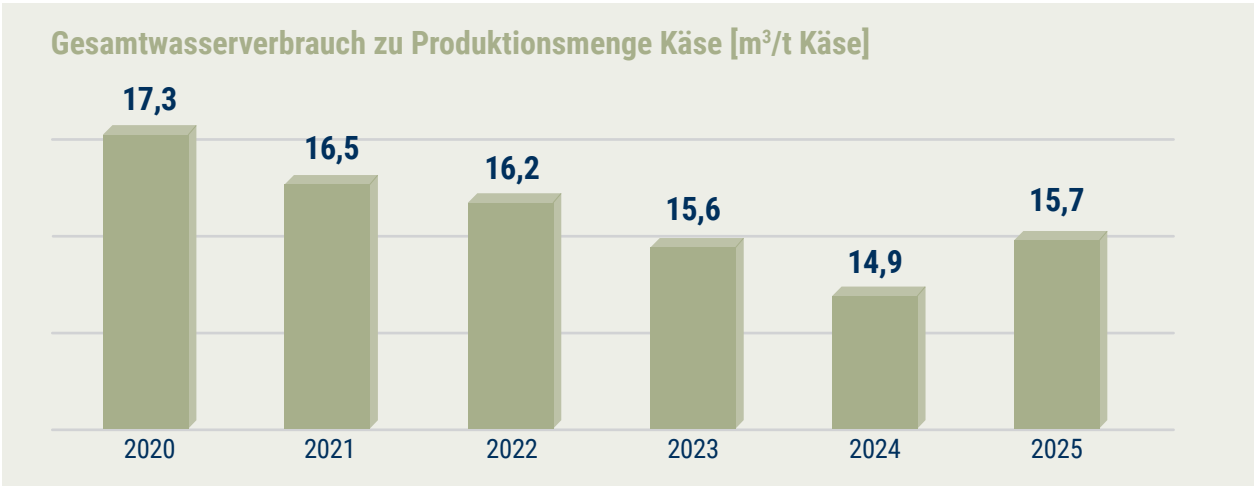
Ressourcenschonung beginnt bei der Transparenz. Mit unserem Umweltmanagement nach EMAS erfassen wir seit vielen Jahren zentrale Umweltkennzahlen wie Strom-, Wasser- und Abwasserverbrauch sowie CO₂-Emissionen. Diese Daten bilden die Grundlage, um Entwicklungen über mehrere Jahre hinweg zu analysieren, Fortschritte sichtbar zu machen und passende Maßnahmen abzuleiten.

Unsere Umweltkennzahlen zeigen, dass wir unseren Ressourceneinsatz in zentralen Bereichen über viele Jahre hinweg deutlich reduzieren konnten – insbesondere bei den CO₂-Emissionen und im Verpackungseinsatz. Auch der Frischwasserverbrauch je Tonne Käse konnte langfristig gesenkt werden, wenngleich es zuletzt zu einem leichten Anstieg gekommen ist. Gleichzeitig spiegeln einzelne Kennzahlen auch veränderte Rahmenbedingungen wider: So führen höhere Anforderungen an Hygiene und Reinigung in der Produktion zu einem steigenden Wasser-

bedarf, während der verstärkte Einsatz von Eigenenergieerzeugung, etwa über unsere Mikrogasturbine, die CO₂-Emissionen beeinflusst. Diese Entwicklungen betrachten wir im Gesamtkontext und arbeiten weiter daran, unsere Prozesse gezielt zu optimieren.



					
	Stromverbrauch	Frischwasser	Abwasser	Verpackung	CO₂-Emissionen ges.
2025	599 kWh/t Käse	15,7 m³/t Käse	20,1 m³/t Käse	116 kg/t Käse	212 kg/t Käse
2019	558	17,4	18,0	140	196
2012	541	17,3	21,2	115	515
	► Leicht gestiegen	► Langfristig reduziert	► Nahezu stabil	► Zuletzt deutlich reduziert	► Stark gesenkt, zuletzt leicht gestiegen



Wasser verantwortungsvoll nutzen

Wasser ist in der Käseherstellung unverzichtbar – und zugleich eine besonders schützenswerte Ressource. Deshalb beschäftigen wir uns bei Bergader seit vielen Jahren intensiv mit dem Thema Wasser. Durch technische Verbesserungen, angepasste Reinigungsprozesse und die Optimierung von Abläufen ist es gelungen, den Frischwasserverbrauch pro Tonne Käse weiter zu reduzieren.

Unsere aktuellen Kennzahlen zeigen jedoch auch, dass sich dieser Trend nicht kontinuierlich fortsetzt: Nach einem deutlichen Rückgang bis 2024 ist der Wasserverbrauch zuletzt wieder leicht angestiegen. Diese Entwicklung spiegelt das Spannungsfeld wider, in dem wir uns bewegen: Die Anforderungen an Reinigungsprozesse ergeben sich aus gesetzlichen Hygienevorgaben, behördlichen Kontrollen sowie unseren eigenen Qualitätsstandards und führen in einzelnen Produktionsschritten zu intensiveren Reinigungen. In bestimmten Bereichen lässt sich ein höherer Wasserbedarf daher nicht vermeiden. Unser Ziel ist es, höchste Hygienestandards mit einem möglichst effizienten Ressourceneinsatz in Einklang zu bringen.

Unsere Maßnahmen zur Wassereinsparung

An beiden Produktionsstandorten setzen wir konkrete Maßnahmen um, um den Wasserverbrauch weiter zu reduzieren und Kreisläufe zu schließen.

Am Standort Waging haben wir in mehreren Kühlprozessen Frischwasser durch Eiswasser ersetzt, das in einem geschlossenen Kreislauf mehrfach genutzt wird – unter anderem bei der Kühlung von Molkenkonzentrat, Kulturen, Glykolanlagen sowie beim Rahmkühler. Dadurch können wir täglich rund 190.000 Liter Frischwasser einsparen. Zusätzlich wurden Prozesse wie das Wannenausspritzen und die Bandspülung gezielt optimiert, wodurch weitere rund 35.000 Liter pro Tag eingespart werden.

Am Standort Bad Aibling liegt ein Schwerpunkt auf der Optimierung von Reinigungsprozessen. So wurden beispielsweise im Horden-Waschraum die Spülköpfe neu angeordnet und die Wasseraufnahme pro Reinigungsvorgang angepasst. Dadurch konnte der Frischwasserverbrauch in diesem Bereich um rund 20 Prozent reduziert werden. Auch bei der CIP-Reinigung unserer Presswannen konnten durch angepasste Programme und verkürzte Reinigungszeiten deutliche Effizienzgewinne erzielt werden – bei gleichbleibend hohen Hygiene- und Qualitätsstandards. Darüber hinaus wird Prozesswasser gezielt aufbereitet und wiederverwendet, etwa in Form von Brüden- und Polisher-Wasser für nachgelagerte Spülschritte.

Für die kommenden Jahre planen wir, unsere Reinigungsprozesse standortübergreifend weiter zu analysieren und zusätzliche Einsparpotenziale systematisch zu erschließen.

Abwasser gezielt steuern

Parallel dazu behalten wir auch das Abwasser im Blick. Neben der Menge spielt die Qualität eine zentrale Rolle. Vor der Einleitung in die kommunale Kläranlage wird unser Abwasser neutralisiert und entsprechend aufbereitet. Dadurch stellen wir sicher, dass gesetzliche Grenzwerte eingehalten und Gewässer sowie Kläranlagen nicht belastet werden.

Ein weiterer wichtiger Schritt ist der Bau eines Misch- und Ausgleichsbehälters am Standort Waging. Dieser ermöglicht es, Abwasserspitzen besser auszugleichen und den Abwasserstrom gleichmäßiger zu steuern. Durch das größere Puffervolumen erwarten wir zudem, den Einsatz von Neutralisationsmitteln wie Säuren und Laugen künftig weiter zu reduzieren. Darüber hinaus wird der Behälter belüftet, wodurch bereits vor der Einleitung ein erster Abbau der Schmutzfracht erfolgt.

SBTi als Grundlage unserer Klimaziele

Unser Anspruch ist es, den spezifischen Verbrauch von Energie und Wasser zu senken und unsere Treibhausgasemissionen langfristig weiter zu reduzieren. Mit dem freiwilligen Beitritt zur Science Based Targets initiative (SBTi) Ende 2025 richten wir unsere Klimaziele an den wissenschaftlich fundierten Vorgaben des Pariser Klimaabkommens aus und schaffen eine verbindliche Grundlage für unsere weitere Entwicklung.



Energie effizient einsetzen

Auch beim Energieeinsatz verfolgen wir das Ziel, Verbräuche zu senken und den Anteil erneuerbarer Energien weiter auszubauen. Neben dem Bezug von Ökostrom leisten eigene Photovoltaikanlagen einen Beitrag zur Stromerzeugung aus erneuerbaren Quellen.

Aktuell erarbeiten wir gemeinsam mit einem externen Partner ein Transformationskonzept, um unseren Energieeinsatz und unsere Emissionen langfristig weiter zu reduzieren und strategisch auszurichten. Der Transformationsplan wird im Rahmen der Bundesförderung für Energie- und Ressourceneffizienz in der Wirtschaft (Modul 5) gefördert.

Schritt für Schritt elektrifizieren

Parallel treiben wir die Elektrifizierung unseres Fuhrparks voran. Auf unserem Werksgelände sind bereits E-Stapler im Einsatz, und für standortübergreifende Fahrten steht ein elektrisch betriebenes Poolfahrzeug zur Verfügung. Darüber hinaus nutzen wir zunehmend E-Fahrzeuge als Dienstwagen, auch im Außendienst. Die dafür notwendige Ladeinfrastruktur ist an beiden Standorten vorhanden und wird kontinuierlich erweitert.

Gold-Auszeichnung im Umwelt- und Klimapakt Bayern

Unser langjähriges Engagement im Umwelt- und Klimaschutz wurde mit der Gold-Auszeichnung im Umwelt- und Klimapakt Bayern ausgezeichnet. Diese Ehrung würdigt Unternehmen, die bereits zum fünften Mal erfolgreich teilnehmen und ihr Engagement konsequent über gesetzliche Anforderungen hinaus fortführen.



Biodiversität und Grünland im Alpenraum

Das bayerische Alpen- und Alpenvorland ist eine Milchregion. Durch Standortbedingungen, insbesondere die hohen Niederschläge, ist die Haltung von Milchvieh nahe liegend. Nur so kann die Landwirtschaft in der Region zur Erzeugung von Lebensmitteln beitragen. Gleichzeitig prägen die Bauern im Einzugsgebiet von Bergader nicht nur die Kulturlandschaft, sondern tragen durch die Bewirtschaftung von Grünland aktiv zum Erhalt der Natur und der Biodiversität bei.

Etwa ein Drittel der landwirtschaftlich genutzten Fläche in Deutschland ist Grünland. Vor allem das bayerische Alpen- und Alpenvorland ist durch Wiesen- und Weideflächen geprägt. Rund 80 Prozent der Fläche unserer Milch-erzeuger ist Grünland, das nur durch die Haltung von Wiederkäuern effizient genutzt werden kann. Durch hohe Niederschläge von teils weit über 1.000 Liter pro Quadratmeter und Hanglagen ist Ackerbau dort nur sehr bedingt und somit eigentlich auch keine Erzeugung von Lebensmitteln möglich. Doch gerade das Grünland list für unser Ökosystem enorm wichtig und trägt dank der Milchkuh zur Versorgung der Bevölkerung bei.

Grundlage wertvoller Lebensmittel

Grünland kann nur durch Wiederkäuer, insbesondere Kühe, effizient für die Produktion von Nahrungsmitteln genutzt werden, denn wir Menschen können Gras nicht verwerten. Würden die dortigen Flächen nicht für die Erzeugung von Milch genutzt, wäre das Potenzial, in dieser Region Lebensmittel zu produzieren, deutlich verringert. In den Gunstlagen wird auf den saftigen Wiesen und Weiden Futter mit einer hohen Nährstoffkonzentration für die Milchviehhaltung erzeugt. Grünland ist in der Alpenregion ein nachhaltiger Futterlieferant und eine regionale Eiweißquelle.

Bei unseren Landwirten fressen die Tiere hauptsächlich Raufutter wie Gras, Heu und Silage. Das Grundfutter wird dabei aus dem direkten Umkreis der Betriebe gewonnen. Eine regionale Futterproduktion gehört zu den größten Hebeln, um die Treibhausgase in der Milcherzeugung zu reduzieren. Häufig werden darüber hinaus Neben- und Koppelprodukte aus der Lebensmittelproduktion, die für den direkten menschlichen Verzehr nicht mehr geeignet sind, als hochwertiges Futter weiterverwertet. So können mithilfe der Milchkuh wertvolle Lebensmittel erzeugt werden – ohne Konkurrenz zur menschlichen Ernährung.

Effizienter CO₂-Speicher

Gleichzeitig leistet Dauergrünland einen wichtigen Beitrag für den Klimaschutz. Durch die ganzjährige Bodenbedeckung und das dichte Wurzelsystem ist der Humusgehalt im Grünland höher als auf Ackerflächen. Dieser Kohlenstoff wird effizient und dauerhaft gespeichert. Bei Dauergrünland macht das einen Wert von 181 Tonnen pro Hektar aus. Nutzt man die Fläche anderweitig, würde der hohe Humusgehalt von Grünland verloren gehen und damit eine große Menge an CO₂ in die Atmosphäre gelangen. Weltweit ist in den Grasflächen mehr Kohlenstoff gespeichert als in allen Wäldern und Äckern der Erde zusammen. Zudem sorgt Dauergrünland für geringe Bodenerosionen und wirkt als Nährstofffilter für das Grundwasser.

Kennzahlen Grünland



1/3 der Bergader Betriebe
Gut ein Drittel der Bergader Betriebe bewirtschaften ausschließlich Grünlandfläche.



34 Hektar
Im Schnitt bewirtschaftet eine Bergader Bäuerin oder ein Bergader Bauer rund 34 Hektar.



80 % der Fläche
Die gesamte landwirtschaftlich genutzte Fläche der Bergader Bäuerinnen und Bauern ist zu 80 Prozent Grünland.

Wichtiger Beitrag zur Biodiversität

Grünland hat eine herausragende Bedeutung für den Schutz und den Erhalt der Natur und der Biodiversität. Im Gegensatz zu vielen Ackerflächen handelt es sich bei Grünland um eine Mischkultur, die aus mehreren Pflanzenarten besteht. Neben Flächen, die intensiv zur Futtermittelerzeugung genutzt werden, gehören gerade extensiv genutzte Wiesen und Weideland – wie etwa die Almen unserer Bauern – zu den pflanzen- und tierartenreichsten Lebensräumen. Die unzähligen Insekten und Kleinstlebewesen leisten dort wiederum ihren Beitrag zu einem funktionierendem Ökosystem als Blütenbestäuber, zur biologischen Schädlingskontrolle oder für die Fruchtbarkeit unter der Erde.

Forschungsprojekt: Biodiversität gemeinsam weiterdenken

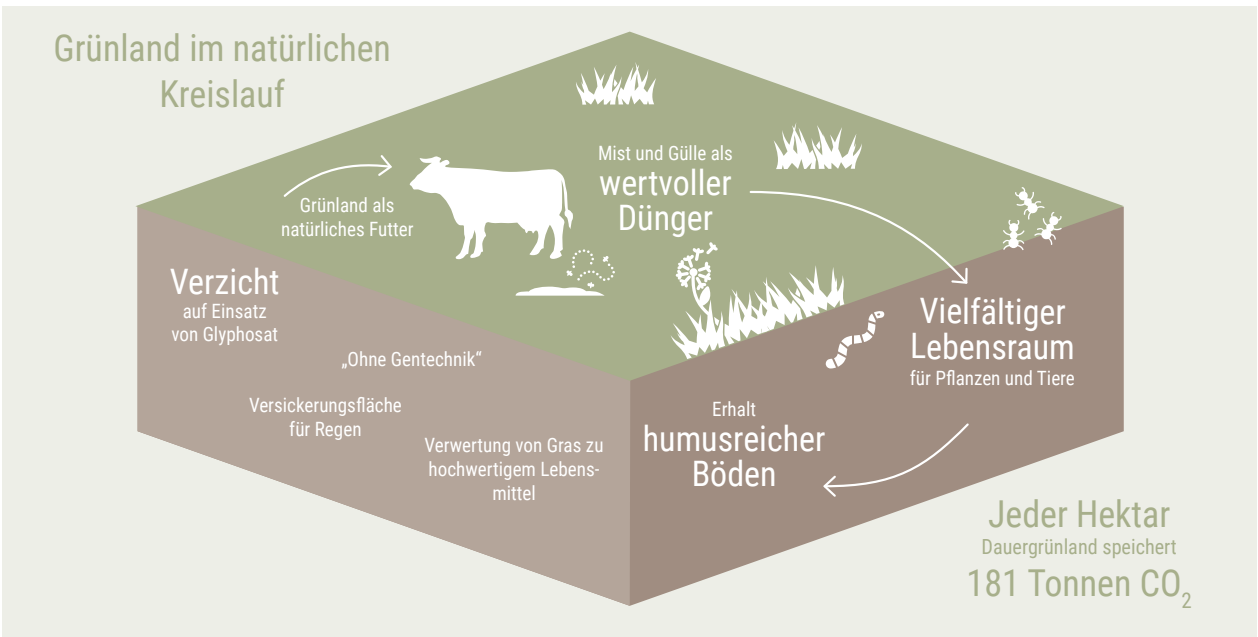
Um das Thema Biodiversität entlang unserer Wertschöpfungskette gezielt weiterzuentwickeln und die Zusammenhänge künftig noch besser zu verstehen, setzen wir verstärkt auf den Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis. Hierfür beteiligen wir uns am Forschungsprojekt „Business for Biodiversity: T-Labs für den sozial-ökologischen Wandel (B4B)“ in Zusammenarbeit mit dem ISOE und dem Helmholtz-Zentrum für Umweltforschung (UFZ). Ein zentraler Bestandteil ist eine Workshop-Reihe, in der wir wissenschaftliche Erkenntnisse mit unseren praktischen Erfahrungen zusammenbringen. Den Auftakt bildete im Herbst 2025 ein Workshop mit dem Bergader-Team, bei dem wir unsere Ausgangslage sowie Chancen und Handlungsfelder analysiert haben. Im April 2026 haben wir diesen Dialog gemeinsam mit unseren Milchlieferanten und Experten der Bayerischen Landesanstalt für

Landwirtschaft (LfL) fortgeführt. Auf dieser Grundlage entwickeln wir konkrete Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität entlang der Lieferkette – mit dem Ziel, das Thema langfristig und gemeinsam mit unseren Partnern weiter voranzubringen.

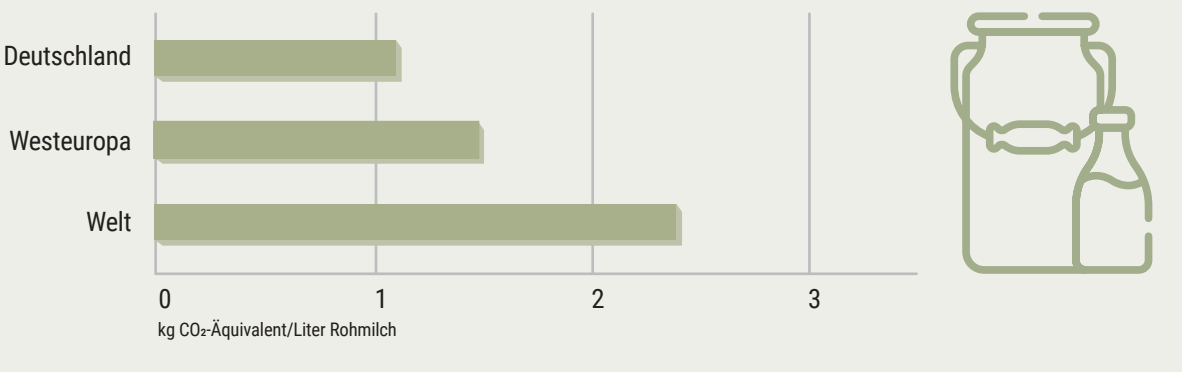
Wie beeinflusst Methan den CO₂-Fußabdruck der Milch?

Methan ist nach aktueller wissenschaftlicher Einschätzung mit rund 50 Prozent die Hauptemissionsquelle von Treibhausgasen in der Landwirtschaft. Es entsteht vor allem, wenn Wiederkäuer verdauen, sowie bei der Lagerung von Wirtschaftsdünger und gilt als klimaschädlicher als CO₂. Mit der Erzeugung von einem Liter Milch werden circa 1,1 Kilogramm CO₂-Äquivalente inklusive Methan freigesetzt (siehe Grafik). Im internationalen Vergleich liegen die Emissionen in Deutschland etwa bei der Hälfte des weltweiten Durchschnitts. Das ist vor allem auf effiziente Produktionsstrukturen und hohe Standards in der Landwirtschaft zurückzuführen. Gleichzeitig bedeutet dies, dass zusätzliche Einsparpotenziale oft nur schrittweise realisiert werden können.

Ein wichtiger Unterschied zwischen Methan und CO₂ liegt in der Verweildauer in der Atmosphäre: Während CO₂ circa 1.000 Jahre wirksam bleibt, baut sich Methan bereits nach etwa zehn Jahren ab. Durch Maßnahmen wie eine optimierte Fütterung oder die Nutzung von Gülle in Biogasanlagen können Methanemissionen gezielt reduziert werden. Im größeren Zusammenhang betrachtet relativieren sich die Zahlen: Das Methan aus der Tierhaltung trägt umgerechnet mit 3,7 Prozent zum absoluten Treibhauseffekt bei.



Durchschnittliche Treibhausgasemission der Milchkuhhaltung bezogen auf einen Liter Milch



Quelle: IFEU, Umweltbilanz von Milch- und Milcherzeugnissen – Status quo und Ableitung von Optimierungspotenzialen, 2014

Klimadatenerhebung bei Bergader-Milchlieferanten

Um Klimawirkungen besser einordnen und gezielt weiterentwickeln zu können, haben wir im Herbst 2025 erstmals eine umfassende Klimadatenerhebung bei unseren Milchlieferanten durchgeführt. Über die Datenbank von Root Global haben wir die Klimadaten für das Jahr 2024 erfasst. Dabei haben wir großen Wert auf eine gleichmäßige Verteilung über alle Betriebskategorien gelegt. Mit einer Teilnahmequote von über 75 Prozent der erfassten Milchmenge liegt uns nun ein repräsentativer Molkerei-Querschnitt vor.

Der durchschnittliche Emissionsfaktor der teilnehmenden Betriebe beträgt 1,15 kg CO₂-Äquivalent pro Kilogramm fett- und eiweißkorrigierter Milch. Die Ergebnisse zeigen eine gewisse Spannbreite, liegen insgesamt jedoch auf dem Niveau des bayerischen Durchschnitts und deutlich unter dem weltweiten Mittel. Ein wesentlicher Anteil der Emissionen entfällt auf Methan, das in der Bilanz als CO₂-Äquivalent berücksichtigt wird.

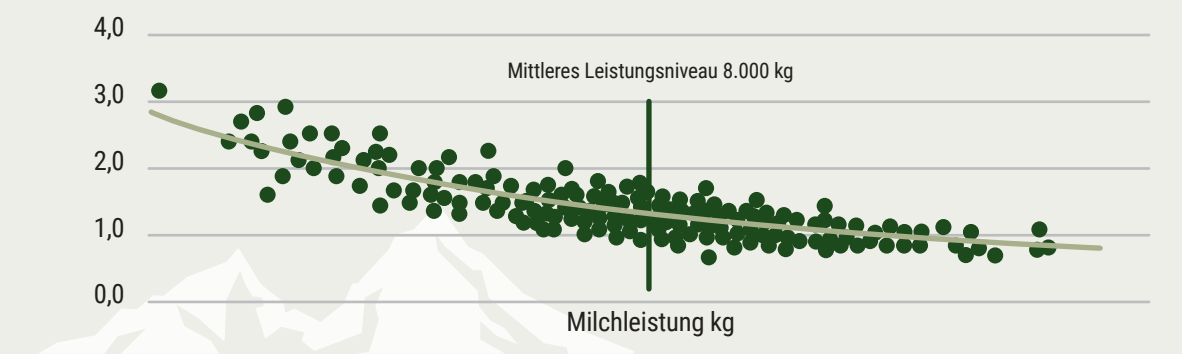
Die Auswertung zeigt zudem: Mit steigender Milchleistung sinken die Emissionen pro Kilogramm Milch tendenziell – zumindest bis zu einem mittleren Leistungsniveau von ca. 8.000 kg. Gleichzeitig wird deutlich, dass

die Unterschiede zwischen einzelnen Betrieben auch bei vergleichbaren Voraussetzungen erheblich sein können.

Die Klimadatenerhebung bildet für uns eine wichtige Grundlage, um Entwicklungen messbar zu machen und zukünftige gesetzliche Anforderungen einzuordnen. Daher werden wir die Datenerhebung künftig jährlich fortführen.

Gemeinsam mit unseren Milchlieferanten leiten wir daraus konkrete Maßnahmen ab, beispielsweise durch die Bezuschussung von professioneller Fütterungsberatung. Diese stärkt die Tiergesundheit und unterstützt eine effiziente Produktion, was sich in der Regel auch positiv auf die Klimabilanz auswirkt. Ergänzend greifen wir auf wissenschaftliche Empfehlungen zurück, wie etwa die der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Dazu zählen beispielsweise Maßnahmen, die dazu beitragen, dass Kühe länger gesund bleiben und Milch geben, ein gut abgestimmter Zeitpunkt für das erste Kalben sowie der gezielte Einsatz von Siliern. Diese Aspekte werden ganzheitlich bewertet – neben der Emissionsminderung auch im Hinblick auf Wirtschaftlichkeit, Flächenbedarf und mögliche Konkurrenz zur menschlichen Ernährung.

Verteilung des Emissionsfaktors nach Milchleistung (Datenerhebung 2025)



Nachgefragt: Wie wir in Kreisläufen denken

Kreislaufdenken hat viele Facetten. Sieben Bergader Mitarbeitende aus unterschiedlichen Bereichen geben Einblicke in ihre Praxis, ihre Herausforderungen und ihre persönlichen Perspektiven.

Robert Schweiger, Leiter Einkauf

Wo wird im Einkauf heute anders entschieden als noch vor ein paar Jahren?

Heute schauen wir genauer darauf, wie wir Materialien und Energie einsetzen. Beim Stromeinkauf setzen wir beispielsweise auf zertifizierten Grünstrom. Auch bei Verpackungen achten wir stärker darauf, dass sie möglichst recyclingfähig sind und Material insgesamt reduziert wird, zum Beispiel bei Transportverpackungen durch den Wechsel von Voll- zu Wellpappe. Im technischen Einkauf spielt zudem die Energieeffizienz von Anlagen eine größere Rolle, auch mit Blick auf die laufenden Betriebskosten.

Welche Entscheidung im Einkauf hat direkten Einfluss darauf, wie viele Ressourcen später verbraucht werden?

Einen großen Einfluss haben Entscheidungen bei Investitionen in Anlagen und bei Verpackungen. Energieeffiziente Anlagen wirken sich direkt auf den Energieverbrauch im Betrieb aus. Gleichzeitig bestimmt die Auswahl der Verpackungslösungen, wie viel Material eingesetzt wird und ob Materialien später wiederverwertet werden können.

Wo gibt es Zielkonflikte – zum Beispiel zwischen Preis, Verfügbarkeit und Nachhaltigkeit?

Vor allem bei Verpackungen: Materialien, die besser recyclingfähig sind, sind häufig noch teurer oder erfüllen noch nicht in allen Bereichen die gleichen Anforderungen wie konventionelle Lösungen. Gerade bei Lebensmitteln müssen Produktschutz und Haltbarkeit immer sichergestellt sein, da sonst höhere Lebensmittelverluste entstehen könnten. Hinzu kommt, dass bestimmte Materialien, zum



Beispiel rezyklierte Kunststoffe, für viele Anwendungen noch nicht in ausreichendem Umfang verfügbar oder zugelassen sind. Auch regulatorische Entwicklungen wie die PPWR bringen zusätzliche Rahmenbedingungen mit sich, die berücksichtigt werden müssen. Deshalb geht es im Alltag oft darum, zwischen verschiedenen Anforderungen abzuwägen und schrittweise Lösungen zu entwickeln, die sowohl wirtschaftlich als auch praktikabel sind.

Florian Praxenthaler, Koordinator QM Käsereien

Was hat sich in den letzten Jahren in der Produktion verändert, wenn es um den Umgang mit Energie, Wasser oder Rohstoffen geht?

Das Thema ist deutlich stärker in den Fokus gerückt. Besonders wichtig sind für uns Wasser, Abwasser und der Umgang mit Rohstoffen. Dazu gehört zum Beispiel, Ausschuss zu vermeiden, etwa durch möglichst genaues Gewicht beim Käse oder den gezielten Umgang mit Schmelzware. Insgesamt achten wir heute viel bewusster darauf, wie wir Ressourcen einsetzen.

Wie setzt ihr das Thema im Team um – worauf achtet ihr besonders?

Ein zentraler Punkt ist die Kommunikation. Wir sprechen das Thema immer wieder im Team an, zum Beispiel in Teamrunden, über digitale Kanäle oder in Schulungen. Auch unser Projekt „TEAM OPTI“ hilft uns, Abläufe direkt an den Produktionslinien zu verbessern, Störungen früh zu erkennen und gute Ideen schnell umzusetzen. So wird Nachhaltigkeit Schritt für Schritt im Alltag verankert. Wichtig ist, dass alle wissen, worauf es ankommt und mitziehen. Unser Ziel ist, dass es wirklich gelebt wird.



Wo ist es bei der täglichen Arbeit nicht so einfach, Kreislaufdenken umzusetzen?

Im laufenden Betrieb gibt es immer wieder Situationen, in denen nicht alles planbar ist. Jede Abteilung hat dabei ihre eigenen Herausforderungen. Kompromisse sind manchmal notwendig, zum Beispiel dann, wenn etwas technisch noch nicht anders umsetzbar ist oder kurzfristig reagiert werden muss.

Andreas Malyssek, EHS Specialist

Welche Maßnahmen machen für dich „In Kreisläufen denken“ besonders greifbar?

Für mich wird der Kreislaufgedanke dann greifbar, wenn wir Materialien so nutzen, dass sie nicht einfach im Müll landen, sondern wieder zurück in den Prozess können. Auch kleine Optimierungen, wie Verpackungen reduzieren oder Energie sinnvoller nutzen, machen das sichtbar. Gleichzeitig spielt auch die Sicherheit eine Rolle: Wenn wir Abläufe so gestalten, dass sie sowohl ressourcenschonend als auch sicher sind, zeigt das, wie eng Nachhaltigkeit und EHS (Environment, Health and Safety) zusammengehören.

Gibt es eine Situation aus deiner Arbeit, die dir besonders gezeigt hat, wie wichtig dein Bereich für Bergader ist?

Das merke ich vor allem dann, wenn spontan Unterstützung gebraucht wird – etwa bei einem Beinaheunfall oder wenn jemand eine Rückfrage zu einer sicheren Vorgehensweise hat. Dann wird schnell klar, wie wichtig es ist, dass wir im EHS sofort reagieren, mitdenken und Lösungen anbieten. Verbesserungspotenziale zu erkennen und Vorschläge einzubringen, gehört für uns zum Alltag.



Was aus deinem Job begleitet dich auch im Alltag?

Mir ist das Thema wichtig, weil ein verantwortlicher Umgang mit Ressourcen, Sicherheit und Umwelt für mich ganz selbstverständlich ist – im Job wie auch privat. Ich versuche bewusst, nichts unnötig zu verschwenden. Auch privat kommt der „EHS-Andy“ oft von allein durch, zum Beispiel am Spielplatz, wenn ich automatisch das Klettergerüst auf Stabilität checke. Meine Familie lacht dann nur: „Papa, der Sicherheitsmensch ist wieder da!“ Und wenn wir Kleidung oder Spielsachen aussortieren und spenden, freut es mich zu sehen, dass der Kreislauf weitergeht.

Stefan Schwarz, Leiter Kantine

Wo spielt Kreislaufdenken bei euch in der Küche eine Rolle?

Bei uns beginnt das schon bei der Anlieferung: Viele Lieferanten nehmen Umverpackungen wie Kartons wieder zurück. Außerdem arbeiten wir, wo es möglich ist, mit regionalen Partnern und kurzen Wegen. Schritt für Schritt stellen wir auch auf Lieferanten um, die Mehrwegkisten einsetzen, um Verpackungsmüll zu vermeiden. Lebensmittel, die sich nicht mehr verwenden lassen, werden zur Energiegewinnung weitergegeben.

Was macht ihr, damit möglichst wenig Lebensmittel übrig bleiben oder weggeworfen werden?

Ein wichtiger Punkt ist die Planung: Wir gestalten den Speiseplan so, dass Lebensmittel mehrfach eingesetzt werden können. Was übrig bleibt, verarbeiten wir nach Möglichkeit in anderen Gerichten weiter. Gleichzeitig kalkulieren wir bewusst knapp – es ist uns lieber, dass etwas früher aus ist oder es eine Alternative gibt, als dass Lebensmittel entsorgt werden müssen. Dazu kommen ein möglichst flexibler Einkauf und eine geringe Lagerhaltung, damit wir auf tägliche Schwankungen reagieren können.



Worauf achtest du beim bewussten Umgang mit Lebensmitteln besonders?

Mir ist wichtig, möglichst alles zu verwerten. Aus Gemüseschalen oder Fleischabschnitten lassen sich zum Beispiel Brühen oder Soßen herstellen. Außerdem setze ich lieber auf weniger, dafür hochwertige Produkte – möglichst von regionalen Lieferanten – und einen bewussten Umgang damit. Und ich versuche, Abläufe immer wieder zu hinterfragen und weiter zu verbessern.

Patrick Quast, Leiter Supply Chain

Was bedeutet „In Kreisläufen denken“ ganz konkret in deinem Arbeitsalltag?

In meinem Arbeitsalltag bedeutet Kreislaufdenken, Planung und Logistik eng miteinander zu verzahnen. Wir versuchen, Bedarfe möglichst genau zu planen, um Überbestände und unnötigen Ressourceneinsatz zu vermeiden. Wenn wir frühzeitig wissen, welche Mengen tatsächlich benötigt werden, können wir Produktion und Abläufe besser aufeinander abstimmen und unnötige Wege vermeiden. Parallel dazu optimieren wir unsere logistischen Prozesse, um eine bestmögliche Kapazitätsauslastung zu gewährleisten.

Was habt ihr im Team zuletzt verändert, um Transporte effizienter zu machen?

Ein konkretes Beispiel ist die Umstellung eines Transportwegs für einen unserer Handelspartner. Statt über ein Zentrallager erfolgt die Belieferung jetzt direkt von unseren Produktionsstandorten zum Umschlagslager. Dadurch verkürzen sich die Transportwege um rund 80 Kilometer pro Fahrt. Das reduziert den Transportaufwand und spart Strecke.

Wo siehst du für dein Team die größten Chancen, in Zukunft noch nachhaltiger zu arbeiten?



Wir sehen große Chancen darin, Planung und Logistik noch stärker aufeinander abzustimmen. So lassen sich unnötige Bestände und zusätzliche Transporte weiter reduzieren. Ein wichtiger Ansatz ist auch, Transportkapazitäten noch besser auszulasten und Touren gezielter zu bündeln. Gleichzeitig wird sich im Transportbereich einiges weiterentwickeln, zum Beispiel durch alternative Antriebe oder neue Anforderungen an die Ladeinfrastruktur. Hier ist vor allem die enge Abstimmung mit unseren Partnern entscheidend. Auch auf der Planungsseite sehen wir Potenzial, etwa durch genauere Prognosen und eine bessere Abstimmung entlang der Lieferkette. Ziel ist es, Abläufe Schritt für Schritt weiter zu verbessern und Ressourcen noch gezielter einzusetzen.

Maximilian Helldobler, Auszubildender Industriekaufmann

Wann hast du bei deiner Arbeit zum ersten Mal gemerkt, dass bei Bergader bewusst mit Ressourcen umgegangen wird?

Eigentlich schon sehr früh, weil vieles einen zweiten Verwendungszweck bekommt und nicht gleich weggeworfen wird. Besonders aufgefallen ist mir das in der Produktion. Dort habe ich gesehen, dass wir versuchen, möglichst viel aus der eingesetzten Milch herauszuholen und wenig Ausschuss zu haben. Auch bei Verpackung und Reinigung wird darauf geachtet, nichts unnötig zu verschwenden.

Was hast du hier gelernt, das du heute auch im Alltag anders machst – in der Arbeit oder privat?

Ich habe zum Beispiel gelernt, dass man Dinge öfter weiterverwenden oder sie anders nutzen kann. Zum Beispiel kann man ein Blatt Papier zweimal verwenden: zuerst als Flyer und später die Rückseite noch als Notizzettel.



Spielt das Thema Nachhaltigkeit für dich und deine Freunde eine Rolle?

Ja, auf jeden Fall. Weil unsere und vor allem auch nachfolgende Generationen die Folgen später direkt merken werden – egal ob positiv oder negativ. Deshalb achten wir darauf, Dinge länger zu nutzen. Zum Beispiel kaufen manche gebrauchte Kleidung oder verkaufen Sachen über Kleinanzeigen weiter, statt sie wegzuerwerfen. Oft sind die Produkte ja noch in einem guten Zustand und können problemlos weiter genutzt werden.

Josef Brunner, Teammitarbeiter Verpackung

Du bist privat sehr aktiv – vom Imkern bis zur Permakultur. Was begeistert dich daran, Dinge selbst zu machen und Ressourcen bewusst zu nutzen?

Ich versorge mich selbst: Ich halte Bienen für eigenen Honig, habe Hühner für Eier und baue mein Gemüse im Permakultur-Garten an. Dabei arbeite ich mit natürlichen Kreisläufen, nutze Regenwasser und verzichte weitgehend auf externe Betriebsmittel. Mir ist wichtig, unabhängig zu sein und zu wissen, wo meine Lebensmittel herkommen. Außerdem spare ich Transportwege und Verpackung.

Wo siehst du in deinem Alltag, dass Kreisläufe gut funktionieren?

Im Garten setze ich konsequent auf geschlossene Kreisläufe: Küchen- und Gartenabfälle werden entweder direkt verfüttert oder als Mulch und Kompost wieder in den Boden eingebracht. Die Hühner liefern Mist als Dünger, und selbst Schafwolle nutze ich zum Mulchen, um Feuchtigkeit zu speichern und Unkraut zu reduzieren. Ich halte den Boden immer bedeckt, damit Nährstoffe im System bleiben und nicht verloren gehen. So entsteht ein stabiler Kreislauf ohne externe Dünger oder viel Bewässerung.



Was kann man auch ohne großen Garten tun – oder welchen Tipp kannst du geben, um mehr in Kreisläufen zu denken?

Kreislaufdenken beginnt im Kopf, nicht im Garten: Es geht darum, wieder ein Gefühl für den Wert von Dingen zu entwickeln. Wer bewusster einkauft, Lebensmittel nicht wegwirft und Dinge repariert statt ersetzt, setzt das schon im Alltag um. Mir ist wichtig, diese Haltung auch an die nächste Generation weiterzugeben – dass man versteht, wo Dinge herkommen und wie viel Arbeit dahintersteckt. Wenn diese Wertschätzung da ist, denkt man automatisch mehr in Kreisläufen und handelt nachhaltiger.

Verpackung im Spannungsfeld von Produktschutz und Ressourcenschonung

Verpackungen schützen unsere Produkte, sichern Qualität und leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten. Gleichzeitig stehen sie zunehmend im Fokus gesellschaftlicher Diskussion rund um Kunststoff und Recycling. Für uns bei Bergader bedeutet Verpackungsentwicklung, Produktschutz, Haltbarkeit und Ressourcenschonung in Einklang zu bringen. Dabei verfolgen wir das Ziel, unsere Verpackungen kontinuierlich weiterzuentwickeln und möglichst kreislauffähig zu gestalten.

Lebensmittelverpackungen erfüllen eine zentrale Schutzfunktion: Unser Käse benötigt Barrieren gegenüber Feuchtigkeit, Sauerstoff und Austrocknung, um Qualität und Haltbarkeit zu gewährleisten. Eine unzureichende Verpackung würde zu höherer Lebensmittelverschwendung führen – mit einer deutlich größeren Klimawirkung als die Verpackung selbst. Vor diesem Hintergrund prüfen wir jede Weiterentwicklung unserer Verpackungen sorgfältig. Sie muss optimal zum Produkt passen und sowohl Produktsicherheit und Haltbarkeit gewährleisten als auch einen möglichst geringen Materialeinsatz und eine gute Recyclingfähigkeit ermöglichen.



Quellen: 1. Studie „Der Beitrag kreislauffähiger Verpackungen zum Klimaneutralitätsziel 2045“, Juni 2023, GVM Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung und ifeu-Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg gGmbH, im Auftrag von: AGVU, BV Glas, dvi, FFI, IK, IPV, Pro-S-Pack, VMV
2. Studie „Lebensmittelschutz durch Verpackungen: Auswirkungen auf den CO₂-Fußabdruck“, November 2020, im Auftrag der AVU Allianz Verpackung und Umwelt e.V., in Zusammenarbeit mit der GVM Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung und der denkstatt GmbH

Schritt für Schritt zur recyclingfähigen Verpackung

Seit vielen Jahren arbeiten wir daran, unsere Verpackungslösungen kontinuierlich weiterzuentwickeln. Ein wichtiger Meilenstein war im Oktober 2024 die Einführung einer bestmöglich recyclingfähigen Verpackung für unsere Scheiben-Produkte. Mit der neuen, kleineren Verpackung aus optimiertem Monomaterial wird der Kunststoffverbrauch im Vergleich zur bisherigen Ausführung um 34 Prozent reduziert. Dadurch sparen wir pro Jahr einen dreistelligen Tonnenbetrag an Material ein. Bereits zuvor hatten wir die Folienstärke unserer Scheiben-Verpackungen schrittweise verringert und bis 2022 rund 175 Tonnen Kunststoff eingespart. Anfang 2024 wurde zudem das Format der Scheiben-Verpackung unserer Kernmarke Bergbauern Käse angepasst – mit einer weiteren Reduktion von 19 Prozent Plastik pro Verpackung.

Diese Maßnahmen zeigen: Verpackungsoptimierung ist kein einmaliger Schritt, sondern ein kontinuierlicher Entwicklungsprozess.

Was „gut recyclingfähig“ bedeutet

Um die Recyclingfähigkeit unserer neuen Scheiben-Verpackung objektiv bewerten zu lassen, haben wir das Institut cyclos-htp beauftragt. Das Ergebnis: Die Verpackung erreicht eine Recyclingfähigkeit von 85 Prozent und wird damit als „gut recyclingfähig“ eingestuft.

Eine gut recyclingfähige Kunststoffverpackung zeichnet sich insbesondere durch folgende Eigenschaften aus:

- **Monomaterial statt Verbundmaterial:** Verpackungen aus einem einzigen Kunststoff (z.B. PE oder PP) lassen sich besser recyceln als gemischte Materialien.
- **Einfache Trennbarkeit von Bestandteilen:** Sind mehrere Materialien im Einsatz, sollten sie leicht voneinander zu trennen und klar gekennzeichnet sein.
- **Verzicht auf dunkle Farben:** Helle oder transparente Materialien können in Sortieranlagen besser erkannt und verarbeitet werden.

Dabei gilt: Recyclingfähigkeit beschreibt zunächst die technische Möglichkeit der Wiederverwertung. Ob eine Verpackung tatsächlich recycelt wird, hängt zusätzlich von der vorhandenen Sammel- und Sortierinfrastruktur ab.



Recycling funktioniert nur im System

Recyclingfähigkeit allein genügt nicht – entscheidend ist auch die richtige Entsorgung. Deshalb empfehlen wir grundsätzlich, die Bestandteile unserer Verpackungen, also beispielsweise Schale und Deckelfolie, voneinander zu trennen und anschließend über den Gelben Sack, die Gelbe Tonne oder die entsprechende Wertstoffsammlung zu entsorgen.

Je nach Absatzmarkt unterscheiden sich Entsorgungssysteme und Kennzeichnungspflichten deutlich. Einige Länder verpflichten zu national festgelegten Entsorgungshinweisen, andere verzichten darauf. Für verschiedene europäische Märkte kennzeichnen wir unsere Verpackungen daher mit entsprechenden Entsorgungshinweisen.

Diese unterschiedlichen nationalen Regelungen erhöhen die Komplexität. Mit der geplanten europäischen Verpackungsverordnung PPWR (weitere Informationen siehe Seite 55) soll künftig eine harmonisierte Kennzeichnung innerhalb der EU eingeführt werden, um Verbrauchern eine einheitlichere Orientierung bei der Entsorgung zu ermöglichen.



Warum Kunststoff – und nicht Papier?

Immer wieder stellt sich die Frage nach alternativen Materialien. Käse benötigt Barrieren gegenüber Feuchtigkeit, aber auch gegen Gase, Dämpfe oder Austrocknung. Papier und Karton sind als direkte Verpackung für Käse derzeit nur dann geeignet, wenn sie mit Kunststoffen kombiniert oder beschichtet werden. Dadurch entstehen Verbundverpackungen, die aktuell als schlechter recyclingfähig gelten.

Kunststoff kann hingegen unter bestimmten Bedingungen als Monomaterial eingesetzt werden und bietet mehrere Vorteile:

- lange Haltbarkeit bei bester Produktqualität
- gute Recyclingfähigkeit
- geringes Verpackungsgewicht
- minimales Materialvolumen

Allerdings ist der Einsatz von Monomateriallösungen derzeit nicht für alle Käsesorten unseres Sortiments möglich. Je nach Produkthanforderungen werden unterschiedliche Barriere-Eigenschaften benötigt. Marktfähige Lösungen für weitere Anwendungen befinden sich derzeit in der Entwicklung.

Vor diesem Hintergrund arbeiten wir kontinuierlich daran, unsere Verpackungslösungen weiterzuentwickeln. Alternative Materialien prüfen wir laufend und setzen sie dort ein, wo sie Produktschutz, Haltbarkeit und Recyclingfähigkeit gleichermaßen erfüllen.

Optimierungen und Mehrweg in der Logistik

Auch in unserer Logistik setzen wir auf Kreisläufe. Für den Transport von Käseprodukten zwischen unseren Werken sowie zu Dienstleistern verwenden wir überwiegend Mehrwegkisten und -paletten. So können Verpackungsabfälle vermieden und Ressourcen geschont werden. In Einzelfällen nutzen wir Mehrwegkisten auch für direkte Kundenanlieferungen – immer dann, wenn sich dies organisatorisch und logistisch sinnvoll umsetzen lässt.

Durch die Umstellung von Vollpappe auf materialoptimierte Wellpappe konnten wir das Flächengewicht von Transportkartons deutlich reduzieren. Bei vergleichbarer Stabilität wird damit deutlich weniger Papier eingesetzt. Die Umstellung ist in mehreren Produktkategorien bereits erfolgt und befindet sich in weiteren Bereichen aktuell in der Umsetzung – ein weiterer Schritt zur Reduzierung unseres Materialeinsatzes.

Lebensmittelverschwendung vermeiden

Eine passende Verpackung trägt wesentlich dazu bei, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Sie schützt den Käse vor äußeren Einflüssen und sorgt dafür, dass Qualität und Haltbarkeit möglichst lange gewahrt bleiben. Ohne Verpackung wäre Käse nur einen Bruchteil so lange haltbar. Deshalb verfolgen wir das Ziel, Verpackungen so zu gestalten, dass sie einerseits den Produktschutz gewährleisten und andererseits nur so viel Material wie nötig einsetzen. Ist der Käse gut geschützt, bleibt er länger frisch und kann bis zum Ende verzehrt werden, anstatt vorzeitig entsorgt werden zu müssen.

Neben der Verpackungsoptimierung spielt für uns auch die Vermeidung von Lebensmittelverlusten eine zentrale Rolle. Produkte mit kleineren Abweichungen vermarkten wir mit Preisabschlägen über alternative Absatzkanäle oder führen sie durch Weiterverarbeitung als hochwertiges Lebensmittel wieder in den Kreislauf zurück, beispielsweise als Schmelzkäse. So können wir die eingesetzten Rohstoffe nahezu vollständig nutzen. Unsere Entsorgungsquote liegt deshalb bei unter einem Prozent. Unser Ziel ist es, Ressourcen möglichst vollständig zu nutzen und Lebensmittelverluste entlang der Wertschöpfungskette zu minimieren.

Europäische Regulierung und zukünftige Anforderungen (PPWR)

Mit der europäischen Verpackungsverordnung (PPWR – Packaging and Packaging Waste Regulation) werden künftig europaweit einheitliche Vorgaben für Verpackungen geschaffen. Dazu zählen unter anderem Anforderungen an Recyclingfähigkeit, den Einsatz von Rezyklaten, Entsorgungskennzeichnungen sowie die Reduzierung von Verpackungen. Die neuen Regelungen sollen schrittweise bis 2030 umgesetzt werden.

Lebensmittelverpackungen unterliegen jedoch besonderen Anforderungen hinsichtlich Hygiene, Produktschutz und Haltbarkeit. Marktfähige, vollständig PPWR-konforme Lösungen sind derzeit noch nicht in allen Bereichen verfügbar. Deshalb arbeiten wir intensiv entlang der gesamten Verpackungs-Wertschöpfungskette an zukunftsfähigen Lösungen.

Zur Vorbereitung auf die neuen Anforderungen haben wir ein internes Team gebildet, das sich kontinuierlich mit den Entwicklungen rund um die PPWR beschäftigt. Dazu gehören der enge Austausch mit unseren Verpackungslieferanten, der Dialog mit Branchenpartnern sowie die Beobachtung von Best Practices am Markt.

Ausblick

Nachhaltige Verpackungen zu entwickeln, ist ein kontinuierlicher Prozess. Unser Ziel ist es, Verpackungen Schritt für Schritt kreislauffähiger zu gestalten und den Materialeinsatz weiter zu reduzieren – ohne Kompromisse bei Produktsicherheit und Qualität. Gemeinsam mit unseren Partnern entlang der Wertschöpfungskette arbeiten wir daran, Verpackungslösungen auch künftig weiterzuentwickeln.



Impressum

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt

Bergader Privatkäserei GmbH
Weixlerstraße 16 | 83329 Waging am See

Redaktion und Gestaltung

Eva Weis, Sarah Pichler (Bergader Privatkäserei GmbH)

Bildnachweise

Die Bergader Privatkäserei GmbH ist Inhaber aller Bildrechte, ausgenommen Seiten 2, 12, 40 (Michael Perschl), Seiten 7, 52 (Adobe Stock), Seiten 2, 12, 26, 27 (Klaus Maria Einwanger) und Seiten 38, 39 (Tamara Schweidler @bergfexn).

Die teilweise oder vollständige Reproduktion der Grafiken, Bilder und Texte ist ohne schriftliche Einwilligung der Bergader Privatkäserei GmbH nicht erlaubt.

Haftungsausschluss

Die Erhebung und Verarbeitung aller Angaben im Nachhaltigkeitsbericht 2026 sind mit größter Sorgfalt erfolgt. Dennoch können Fehler nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Jegliche zukunftsgerichteten Aussagen wurden aufgrund von gegenwärtigen Annahmen und Einschätzungen zum Zeitpunkt der Veröffentlichung getroffen.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verwenden wir vorwiegend die männliche Form (generisches Maskulinum). Wir meinen immer alle Geschlechter im Sinne der Gleichbehandlung. Die verkürzte Sprachform hat redaktionelle Gründe und ist wertfrei.

Noch mehr Bergader entdecken? www.bergader.de




Bergader

Bergader Privatkäserei GmbH | Weixlerstraße 16 | 83329 Waging am See | T +49 8681 404-0 | info@bergader.de | bergader.de