

ANDECHSER NATUR

Entwicklungs- und Transformationsbericht der Andechser Molkerei Scheitz GmbH 2018 – 2021



Fortschreibung auf der Basis bisheriger Umwelterklärungen unter Einbezug von „Transformations-Maßnahmen“ zur Unternehmensausrichtung für nachhaltige Bioökonomie.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 (EMAS)

Inhaltsverzeichnis

Teil 1 - Auf dem ökologischen Weg

- 1.) Vorwort
- 2.) Unternehmensporträt
- 3.) Entwicklung
- 4.) Nachhaltig handeln - Leitlinien
- 5.) Der ökologische Weg der ANDECHSER NATUR
 - 5.1. Bestes Bio-Futter von gesunden Böden
 - 5.2. Aus Verantwortung für unsere Tiere
 - 5.3. Auf unsere Bio-Bauern sind wir stolz
 - 5.4. Vom Bio-Bauernhof in die Bio-Molkerei
 - 5.5. Mehr als nur eine Bio-Molkerei
 - 5.6. 150 Bio-Produkte für Bauch, Herz und Verstand
 - 5.7. Gute Ernährung ist gut für alle

Teil 2 - Öko-Bilanz

- 1.) Einleitung
- 2.) Ökobilanz
- 3.) Direkte Umweltauswirkungen
 - 3.1. Energie
 - 3.2. Wasser
 - 3.3. Betriebsmittel
 - 3.4. Verpackung
- 4.) Indirekte Umweltauswirkungen
 - 4.1. Emissionen
 - 4.2. Abfall
 - 4.3. Rohstoff
 - 4.4. Biodiversität
- 5.) Realisierte Umwelt- und Energieschutzmaßnahmen
- 6.) Geplante Umwelt- und Energieschutzmaßnahmen
- 7.) Gültigkeitserklärung

Teil 1 – Auf dem ökologischen Weg

1.) Vorwort

Die Metamorphosen von Andechs

Vorausschauendes Denken, vorsorgliches Handeln gehören zu unserem Grundverständnis, dass nicht nur in der Natur ‚alles mit allem zusammenhängt‘. Auch in der Wirtschaft sollte ‚ganzheitliches Denken‘ zwingend Pflicht sein: denn nur selbstbezogenes Handeln – ohne Einbezug des Umfelds, ohne Berücksichtigung natürlicher Lebenskreise – rächt sich immer! Beispiele gibt es zuhauf!

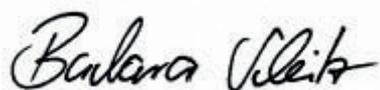
„WAS IMMER DU TUST, HANDLE KLUG UND BEDENKE DAS ENDE“...

Diese Weisheit der alten griechischen und römischen Philosophen, würden wir sie bei allen unseren Handlungen anwenden, ermöglicht mit Sicherheit viel bessere Aufgabenlösungen! In diesem Sinn suchen wir in der Andechser Molkerei immer wieder Herausforderungen, in unseren Wirkungsbereichen für Mensch und Natur das jeweils Bestmögliche anzustreben und zu realisieren!

Deswegen also die ständigen innerbetrieblichen Änderungen, Schulungen und Prüfungen, deswegen die Investitionen in neue Produktionsmaschinen und Gebäude, deswegen auch unsere offensive Kommunikation für BIO-Produkte, für Umwelt- und Klimaschutz, für eine ethisch definierte Bioökonomie!

Unsere Gesellschaft wird ihr bisheriges Konsumverhalten ändern müssen. In seinem Buch ‚DAS NEUE LEBEN‘ (anno 1293) beschreibt der italienische Dichter und Philosoph Dante Alighieri die Zeit zuvor: „DER EINE WARTET, DASS DIE ZEIT SICH WANDELT, DER ANDERE PACKT SIE AN UND HANDELT!“

Die zweite Satzhälfte, meine ich, sollten wir alle als Appell verstehen: gemeinsam schaffen wir die bessere Welt!



Ihre Barbara Scheitz

2.) Unternehmensporträt

Die Andechser Molkerei Scheitz GmbH

Standort:

Das Molkereigelände liegt in ländlicher Umgebung am südlichen Ortsrand von Andechs und ist in die hügelige, von Moränen geprägte Landschaft eingebettet. Der Baustil der Molkereigebäude passt sich der Landschaft an. Die Anbindung erfolgt von der Machtlfinger Straße (ST2067) über die eigens gebaute „Biomilchstraße“.

Unternehmen:

Familiengeführter Mittelstandsbetrieb für Bio-Milchverarbeitung, Herstellung von Bio-Milchprodukten mit Rohstoffen aus kontrolliert ökologischem Landbau.

Geschäftsführung:

Barbara Scheitz

Unternehmensphilosophie:

„NATÜRLICHE PRODUKTE NATÜRLICH BELASSEN“ (Georg Scheitz, 1980)

Marke:

ANDECHSER NATUR (Wort-Bild-Marke)

Produktbereiche:

Bio-Molkereiprodukte: Milch, Jogurt und Dessert, Drinks, Butter und Sahne, Topfen und Quark, Käse, Ziegenmilchprodukte

Wichtigste Partner:

- Rund 645 Bio-Kuh- und Ziegenmilchbauern

- Bio-Kuhmilchanlieferung pro Jahr: ca. 115 Mio. kg
- Bio-Ziegenmilch pro Jahr: Ca. 9,4 Mio. kg

Kunden:

- Bio-Großhändler
- Lebensmitteleinzelhandel national und regional
- Großverbraucher
- Importeure
- regionale Kleinverbraucher

Absatzgebiet:

Europa

Rohstoffe:

- Biologisch erzeugte Kuhmilch und Ziegenmilch aus dem Alpenvorland und Österreich
- Vertragspartnerschaften mit Bioland, demeter, Naturland und Biokreis.
- Vertragspartnerschaften mit Fruchtlieferanten, Verwendung von 100 % Bio

Managementsysteme:

- Umweltmanagementsystem
- nach EU-Öko-Audit-VO, seit 1997
- Umweltmanagementsystem
- nach DIN EN ISO 14001, seit 2000
- International Food Standard (IFS), seit 2004
- Arbeitsschutzmanagementsystem nach OHRIS, seit 2009
- Energiemanagementsystems nach DIN EN ISO 50001, seit 2013

Zahl der Mitarbeiter:

187 (Stand Juni 2018)

ANDECHSER NATUR

Vision

Die Kunden des Naturkost-Fachhandels bestätigen täglich aufs Neue die markt- und qualitätsführende Position der Andechser Molkerei Scheitz als Molkerei-Vollsortimenter. Durch dieses Vertrauen ist sie auch für den LEH glaubwürdig. Mit ihren Naturprodukten werden die Handelspartner verstärkt überzeugt und so ein kontinuierliches zweistelliges Wachstum pro Jahr als Milch-Jogurt-Butter-Dessert-Spezialist erreicht.

Durch ANDECHSER NATUR erfährt der Konsument ein vollkommenes Geschmackserlebnis - geschaffen im Einklang mit Mensch und Natur - und erlebt so eine Bereicherung von Körper und Geist.

Verantwortung

Für den Familienbetrieb Andechser Molkerei Scheitz gehört der verantwortungsvolle Umgang mit Mensch und Natur zum Selbstverständnis. Das Traditionsunternehmen ist seit jeher ein verlässlicher und fairer Partner.

Qualität

Die Andechser Molkerei Scheitz hat eine markt- und qualitätsführende Position als Molkerei-Vollsortimenter. Sie veredelt nur rein biologisch erzeugte Rohstoffe der Partnerbetriebe. Nach dem Grundsatz „Natürliches natürlich belassen“ - verlässlich durch lückenlos zertifizierte Kontrollen.

Offenheit

Die Andechser Molkerei Scheitz ist sensitiv für die Impulse der Zeit und überzeugt immer wieder durch marktrelevante Produktneuheiten.

3.) Entwicklung

- 1908** Gründung Sennerei
- 1980** Erste Verarbeitung von Bio-Milch mit zwei Mitarbeitern zu Trinkmilch, Buttermilch und Butter.
- 1994** Georg Scheitz jun. baut die Ziegenzucht auf. Erste Verarbeitung von ökologisch erzeugter Ziegenmilch zu Trinkmilch und Käsespezialitäten.
- 1997** Die Andechser Molkerei Scheitz führt als eine der ersten Molkereien Europas die technischen Betriebsabläufe der Produktion nach den Richtlinien der neuen EG-Öko-Audit-Verordnung ein
- 2003** Barbara Scheitz wird Geschäftsführerin. Betriebliche Erweiterungsbauten werden umgesetzt.
- 2004** Erste Bio-Molkerei, die Drinks in PET-Flaschen anbietet (Jogurt- und Molke-drinks); Betriebliche Zertifizierung nach dem International Food Standard (IFS) auf „hohem Niveau“.
- 2006** Als erste Molkerei in Deutschland stellt die Andechser Molkerei zu 100 % auf die Verarbeitung gentechnikfreier Rohstoffe um und platziert das Thema Gentechnikfreiheit auch als Chance für regionale Landwirtschaft.
- 2008** Erstes Produktrückverfolgbarkeitstool im Internet „DER ÖKOLOGISCHE WEG“ ermöglicht dem Verbraucher zu erfahren, woher die Bio-Milch für sein vorliegendes Produkt kommt.
- 2009** Die Andechser Molkerei Scheitz wird Bio-Molkerei zu 100 % und Marktführerin der Branche.
- 2010** Der Bau einer ‚Energie-Zentrale‘ am Standort Andechs beginnt.
- 2011** Neustrukturierung, Ausbau und Neuaufbau der Andechser Molkerei nach ökologisch orientierten Produktionsrichtlinien und architektonischer Prägung im Stil von Friedensreich Hundertwasser.
- 2012** Umbau- und Neustrukturierungsmaßnahmen wie etwa im Labor; Hundertwasser-inspirierte Umgestaltung der Sozialräume
- 2015** Rückkauf von Beteiligungsanteilen vom französischen Konzerns Bongrain / Savencia nach vieljährigem Bemühen: die Andechser Molkerei Scheitz ist wieder zu 100 % ein bayerisches Familienunternehmen.
- 2016** Eröffnung des modernen Hochregallagers, Rückholung ausgelagerter Logistikprozesse an den Produktionsstandort Andechs.
- 2017** Betriebliche Ausrichtung der Andechser Molkerei Scheitz auf Bioökonomie mit technologischer Zukunftsausrichtung Andechser Molkerei 4.0

Mut und Pioniergeist waren Familie Scheitz schon 1908 gegeben, als erste Pläne, eine Käserei hinter die Erlinger Dorfkirche zu bauen, genehmigt wurden. In den letzten 110 Jahren entwickelte sich die Andechser Molkerei der Familie Scheitz zur größten reinen Bio-Molkerei Europas. Als eine der ersten Molkereien, die ökologisch er-

zeugte Milch verarbeitet hat, war sie auch mit ihren Innovationen dem Wettbewerb oft eine Nasenlänge voraus. So hat die Andechser Molkerei Scheitz unter anderem die erste Mehrwegflasche für Milch in ihrem Produktsortiment angeboten – die braune Milchflasche. Auch war sie etwa erster Anbieter von Bio-Produkten im sogenannten Drei-Komponenten-Becher. Bei der Ziegenmilchverarbeitung gilt die Andechser Molkerei Scheitz ebenfalls als Pionier der ersten Stunde mit einer immer größer werdenden, bundesweit erhältlichen Produktpalette. Für ANDECHSER NATUR besteht der Leitsatz, dass sich Tradition, Innovationen und Trends nicht ausschließen.

4.) Nachhaltig handeln - Leitlinien

Die Leitlinien der Andechser Molkerei Scheitz für nachhaltiges Handeln stehen für das Selbstverständnis und die Verpflichtung auf ein bestmögliches umweltverträgliches Handeln als Dienst an den Menschen, ihrer Heimat und aller Zukunft. Es begründet sich aus dem Verantwortungsgefühl und größtem Respekt der Mitwelt und Schöpfung gegenüber.

Dabei ist gelebte Nachhaltigkeit – unter Berücksichtigung aller ökonomischen-ökologischen-sozialen Belange – das aktive Gestalten des täglichen Handelns mit dem Ziel:

- einer intelligenten, nachhaltigen (Kreislauf-)Bewirtschaftung unserer natürlichen Ressourcen für umfassenden Klima- und Umweltschutz
- dem Einsatz zukunftsichernder Produktionstechniken mit höchstmöglicher Energieeffizienz und geringstem Energieverbrauch
- der Erzeugung von Bio-Milchprodukten mit höchster Produktsicherheit und der Wertschätzung dieser bei allen Verbrauchern.

Diese Maßnahmen sollen vermittelt und weiter entwickelt werden – auch geben wir das Selbstverständnis und das Know-how an alle Beteiligten weiter und fordern es ebenso ein.

Die Leitlinien für nachhaltiges Handeln:

Die Leitlinien für nachhaltiges Handeln orientieren sich an der Global Reporting Initiative (GRI). Die Andechser Molkerei Scheitz setzt sich ein für Klimaschutz und Ressourcenschutz. Sie

- erhebt Daten, um Emissionsquellen zu erkennen und Konzepte zu entwickeln bzw. umzusetzen mit dem Ziel der Emissionsminderung,
- führt vor der Einführung neuer Bio-Produkte, Verfahren und Techniken eine ganzheitliche Abschätzung der Umweltauswirkungen durch,
- legt großen Wert auf eine höchstmögliche Umweltverträglichkeit bei der Herstellung der Bio-Produkte,
- achtet auf die Recyclingfähigkeit der Verpackungen und darauf, sie so weit wie möglich zu minimieren,

- legt besonderes Augenmerk auf die Entwicklung alternativer Verpackungsmittel,
- reduziert durch eine Optimierung des Energieeinsatzes und die Nutzung regenerativer Energien den Energieverbrauch,
- optimiert mit dem Einsatz modernster Technologien den Verbrauch aller im Produktionsprozess weiterhin benötigten Medien wie Wasser,
- setzt sich für den Schutz der biologischen Vielfalt ein.

Die Andechser Molkerei Scheitz bindet alle am Produktzyklus Beteiligten in das Thema Nachhaltigkeit ein und ist sich ihrer sozialen Verantwortung bewusst. Sie

- fördert den aktiven Umweltschutz der Mitarbeiter, indem sie das Umweltbewusstsein in Schulungen und mit vielfältigen Informationen schärft,
- legt insgesamt großen Wert auf eine fundierte und umfassende Förderung aller Mitarbeiter,
- ermöglicht ihren Mitarbeitern eine familienfreundliche Arbeitszeitregelung,
- unterstützt soziale Einrichtungen und Projekte und nimmt an Bildungsmaßnahmen im Bereich Umwelt und Ernährung teil,
- arbeitet ausschließlich mit verbandszertifizierten Bio-Milchlieferanten zusammen und ermuntert darüber hinaus Landwirte zur Umstellung auf die ökologische Wirtschaftsweise,
- verpflichtet auch Lieferanten, Fremdfirmen und Dienstleister auf die Anerkennung der Leitlinien,
- informiert die Verbraucher und die breite Öffentlichkeit über ihre Aktivitäten im Umweltschutz und ermuntert diese zum nachhaltigen Handeln,
- unterhält regelmäßigen Kontakt mit den zuständigen Behörden.

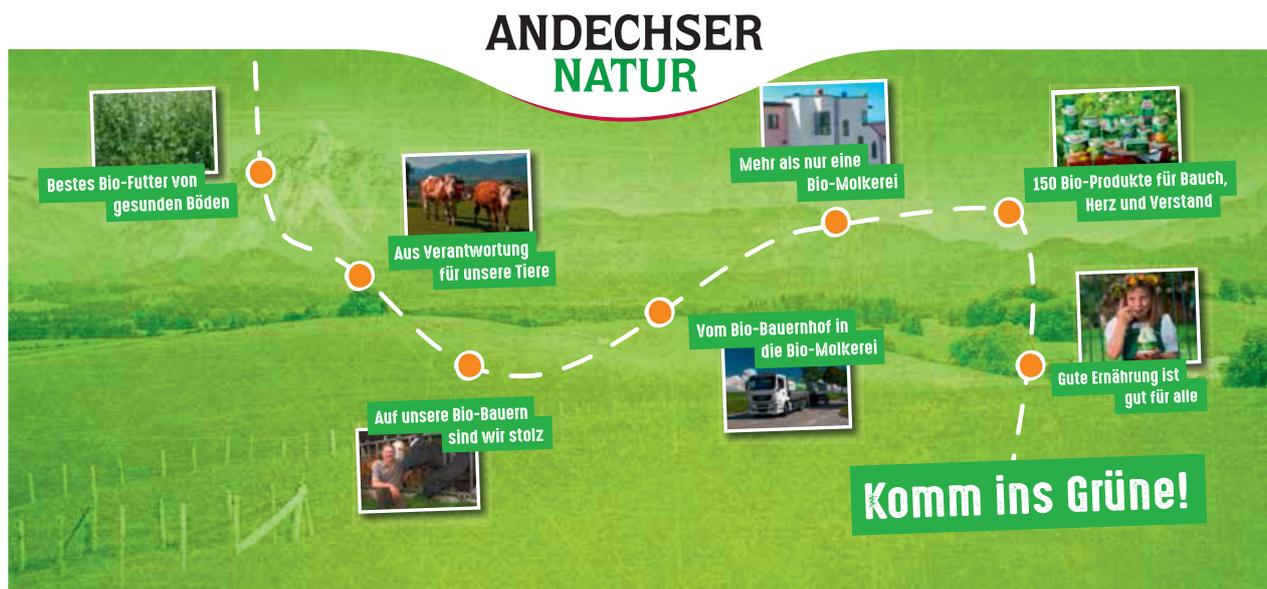
Grundsätzlich gilt: Die Andechser Molkerei Scheitz

- vermeidet schädliche Umwelteinwirkungen soweit technisch möglich und wirtschaftlich vertretbar oder reduziert sie auf das Minimum,
- verpflichtet sich, alle gesetzlichen Vorgaben einzuhalten und darüber hinaus eine kontinuierliche Verbesserung in allen Bereichen zu erzielen,
- stellt durch Kontrollsysteme die Einhaltung der definierten Umweltziele sicher – bei Nichteinhaltung greifen die festgelegten Korrekturmaßnahmen,
- dokumentiert die Umweltauswirkungen und veröffentlicht die Ergebnisse.

Die Andechser Molkerei Scheitz legt mit der Verpflichtung auf diese Leitlinien einen hohen Maßstab. Zur Einhaltung trägt das „Sinn, Wollen und Tun“ eines Jeden für das richtige, „ökologisch und ethisch vertretbare“ Handeln bei – angefangen bei den Bio-Landwirten, über die Molkerei Mitarbeiter, bis hin zu allen Händlern und bewussten Verbrauchern. Nur so kann nachhaltig und sinnvoll gewirtschaftet und die Um- und Mitwelt auch für die weiteren Generationen erhalten werden.

5) Der ökologische Weg der ANDECHSER NATUR

Für die Andechser Molkerei Scheitz ist jeder Tag ein Aktionstag für Nachhaltigkeit. Denn: durch verantwortungsbewusstes unternehmerisches Engagement werden täglich natürliche Bio-Milchprodukte für alle Verbraucher hergestellt, die bewusst genießen wollen. Für die ANDECHSER NATUR Produkte wird jeder Schritt des ökologischen Weges verantwortungsvoll gegangen. Dieser beginnt beim gesunden Bio-Boden, führt über verbandszertifizierte Bio-Bauernhöfe weiter über die Molkerei bis zum Kunden. Zum Wohl von Mensch, Tier und Natur.



5.1. Bestes Bio-Futter von gesunden Böden

Bio beginnt im Boden, auf dem das Futter wächst. Bio-Wiesen zeichnen sich durch eine fünfmal dickere Humus-Schicht aus. Sie beheimaten 30 Prozent mehr Pflanzentypen und 50 Prozent mehr Tierarten als normale Wiesen. Die Andechser Molkerei Scheitz ist die erste Molkerei in Deutschland, die einen Zuschlag für Weidehaltung auf den Milchpreis zahlt, damit die Kühe draußen auf diesen Weiden grasen. Zusätzlich benötigtes Futter kaufen die liefernden Bio-Bauern nur bei zertifizierten Futtermühlen zu. Dieser zu 100 % geschlossene Bio-Futtermittelkreislauf und garantiert höchste Sicherheit und Qualität.



Immer eine Nasenlänge voraus! Gentechnikfreiheit seit 2005: die Andechser Molkerei Scheitz war der erste Molkereibetrieb in Deutschland, der die damals noch konventionell arbeitenden, regionalen Landwirte auf gentechnikfreie Fütterung ohne Mehrkosten für die Landwirte umstellte!



Humus- und artenreiche Bio-Böden sind wichtig für Biodiversität und den Erhalt der Ressourcen für nachfolgende Generationen. Bio-Bauern, die zur Andechser Molkerei Scheitz liefern, wurden schon bei der Wiesenmeisterschaft ausgezeichnet – ein gemeinsames Projekt des BUND Naturschutz in Bayern (BN) und der Bayerischen

Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL). Familie Grenzsbach erreichte 2013 den 1. Platz bei der Wiesenmeisterschaft Pfaffenwinkel-Bad Tölz.

5.2. Aus Verantwortung für unsere Tiere



Die zur Andechser Molkerei Scheitz liefernden Bio-Bauern setzen bei Kuh und Ziege auf alte Rassen und tierwohlgerichte Haltung. Pro Kuh steht beispielsweise ca. ein Hektar Weideland zu Verfügung. Von Ende April bis Oktober sind die Kühe auf den sanft-hügeligen oberbayerischen Weiden. Die Milchleistung der Bio-Kühe ist zwar deutlich geringer als in der herkömmlichen Landwirtschaft, dafür erreichen Bio-Kühe ein höheres

Alter und sind ganz sicher auch glücklicher. Das gilt auch für die rund 16.000 Ziegen von etwa 100 Ziegenmilchlieferanten, die ihre wertvolle Bio-Milch für die Andechser Molkerei Scheitz bereit stellen.

645 Bio-Bauern liefern Bio-Milch an die Andechser Molkerei Scheitz. Somit wird eine Fläche von etwa 27.000 Hektar ökologisch bewirtschaftet, was 13 % der ökologisch bewirtschafteten Flächen Bayerns entspricht.



„Wir lassen die Kuh raus“: Seit 2016 gibt es bereits die gemeinsame Kommunikations-Aktion mit den liefernden Bio-Bauern, bei der das Thema Weidegang in den Fokus gerückt und die Kühe beim ersten Weidegang gefilmt und veröffentlicht werden – zur Aufklärung und Wertschätzungsförderung, was Weidegang für Umwelt, Tier und Mensch bedeutet.

5.3. Auf unsere Bio-Bauern können wir uns verlassen

645 Bio-Bauern im Umkreis von 160 km mit kleinstrukturierten Familienbetrieben liefern ihre Bio-Milch für die ANDECHSER NATUR Produkte.

Alle Bio-Bauern sind verbandszertifiziert – etwa durch Bioland und Demeter. Die Andechser Molkerei Scheitz zahlt gemeinsam verhandelte, reale Milchpreise (Milchpreisverhandlung alle 2 Monate) und zusätzliche Weideprämie. Viele Bio-Bauern sind schon seit Jahrzehnten Partner. Es wurden aber auch – neue Bio-Milchbauern aus der Region aufgenommen. So kamen im Jahr 2016 insgesamt 35 neue Lieferanten mit einer Bio-Milchmenge von 7,5 Mio kg/Jahr dazu.



Wasserschutzgebiet Mangfalltal: zur Andechser Molkerei Scheitz liefernde Landwirte bewirtschaften ihren Hof im Wassereinzugsgebiet der Stadt München. Somit gehört das Münchner Trinkwasser zu den besten in Europa.



ANDECHSER NATUR Kuhpatenschaft seit 2013: Sie macht ökologische Landwirtschaft für jeden erlebbar und trägt dazu bei, die Arbeit der Bio-Bauern kennen und schätzen zu lernen. Mit einem Drittel des Jahresbeitrages pro Patenkuh, der direkt an den Bio-Bauern geht, wird die Sicherung der ökologischen Landwirtschaft unterstützt. Außerdem gibt es für den Paten 2 Genuss-Pakete mit ANDECHSER NATUR Produkten und Infos vom Hof (www.kuhpatenschaft.de).

5.4. Vom Bio-Bauernhof in die Bio-Molkerei



Die Bio-Milch für die Herstellung der ANDECHSER NATUR Spezialitäten kommt auf kurzem Weg in die Molkerei. Alle Milchwagenfahrer nehmen bei jeder Abholung eine Probe der Milch. Sie transportieren aber nicht nur die frische Bio-Milch. Auf ihrem Weg zwischen den einzelnen Bio-Bauernhöfen und der Andechser Molkerei Scheitz überbringen sie auch die aus der Bio-Milch hergestellten Produkte

für die Bio-Bauern. Nach Ankunft der Bio-Milch in der Biomilchstraße 1 in Andechs wird jede Milchlieferung standardmäßig im hauseigenen Labor untersucht.

Zusammenarbeit mit dem milchverarbeitenden Partnerbetrieb in Wörgl/Österreich: Alle Milchwagenfahrer südlich der deutsch-österreichischen Grenze liefern direkt an „Berglandmilch“ zur Milch- und Käseverarbeitung, was Transportkilometer einspart.

Dort wird nach ANDECHSER NATUR Rezeptur der Käse produziert – es werden vorhandene Ressourcen genutzt.

Über die Touren der Milchwagenfahrer und das einzigartige Rückverfolgbarkeitstool „Wo KOMMT’S HER“ im Internet kann man ganz einfach nachschauen, wo die Bio-Milch für das vorliegende ANDECHSER NATUR Produkte herkommt. Einfach unter www.andechser-natur.de Produkt und MHD eingeben und stellvertretenden Bio-Bauern kennenlernen.



5.5. Mehr als nur eine Bio-Molkerei

Seit über 30 Jahren gilt die Andechser Molkerei Scheitz deutschlandweit als Öko-Pionier. Der ökologische Weg (Wo KOMMT’S HER!) und viele Bio-Produkte wurden mit zahlreichen Goldmedaillen, Erstplatzierungen und öffentlichen Anerkennungen ausgezeichnet. Die Philosophie „Natürliches natürlich belassen“ wird im Unternehmen konsequent verfolgt. Auch das neue Molkereigebäude ist ein Zeichen. Es vermittelt in seiner Architektur die Vision von Friedensreich Hundertwasser, dass „die Natur zurück zum Menschen muss!“



Die Andechser Molkerei Scheitz hat mit ihrer Marke ANDECHSER NATUR den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2018 gewonnen. „An diesem Erfolg sind alle beteiligt, also zuvorderst unsere Bio-Milchbauern, dann die Mitarbeiter, der Handel bis hin zu den Konsumenten unserer Bio-Milchprodukte. Natürlich freuen wir uns über den Deutschen Nachhaltigkeitspreis, wir verstehen ihn aber in erster Linie als Impuls, dass wir uns weiterhin engagieren für unser Credo: ‚Natürliches natürlich belassen‘.“





Konzipiert im ‚Hundertwasser-Architektur-Stil‘: das umfassende Bauvorhaben am Standort Andechs wurde nach modernstem Standard mit einem effizienten Energiesparkonzept umgesetzt. Das Verwaltungsgebäude wird beispielsweise mit Prozessabwärme aus der Produktion versorgt: Einsparung 77.000 kWh/Jahr. Auf den bepflanzten Flachdächern der neuen Gebäude finden zudem auch die Bienenvölker der Andechser Molkerei eine gute Nahrungsquelle.

5.6. 150 Bio-Produkte für Bauch, Herz und Verstand

Rund 150 Bio-Milchprodukte werden in der Andechser Molkerei Scheitz hergestellt. Mit Fachwissen, größtem Engagement und Kompetenz aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Spezielle Joghurtkulturen, erlesene Bio-Früchte und viele andere Details der Rezepturen machen die Bio-Milchspezialitäten von ANDECHSER NATUR einzigartig im Geschmack. Genauso außergewöhnlich ist die Rückverfolgbarkeit der Produkte bis zum Bio-Bauernhof.



Auf den Inhalt kommt es an: Beste verbands-zertifizierte Bio-Milch wird verfeinert mit erlesenen Bio-Früchten. Außerdem setzt die Andechser Molkerei Scheitz seit 2010 auf regional erzeugten Bio-Rübenzucker. Besonders ist auch die lange Reifezeit: Die Genuss-Kulturen *L.acidophilus* und *B.bifidum* bekommen 3x mehr Zeit zum Reifen. Sie können so ihre Wirkung voll entfalten und machen den Joghurt zum einzigartigen ANDECHSER NATUR Genuss.



Auf die Verpackung kommt es an: Es besteht ein permanenter Forschungs- und Entwicklungsprozess für Verpackungsalternativen und Verpackungsminimierung. Beispiele sind ein signifikant reduzierter Materialeinsatz bei Joghurtbechern und PET-Flaschen, die Verwendung von FSC®-zertifiziertem Papier oder etwa der Einsatz von Mehrwegglas. Auch die Entsorgung ist wichtig. Infos dazu findet man in kurzen Videos unter www.andechser-natur.de



IN DER STIFTUNG WARENTEST 1/2018 „TEST NATURJOGHURT – ZUM LOSLÖFFELN“ SCHNITT DER ANDECHSER NATUR BIO-JOGURT MILD MIT „GUT“ (1,6) AB UND BELEGTE DAMIT DEN ERSTEN PLATZ. U.A. WURDE DER OMEGA-3-FETTWERT ALS QUALITÄTSKRITERIUM HERANGEZOGEN, WAS FÜR GRÜNFÜTTERUNG STEHT UND AUS DER WEIDEHALTUNG RESULTIERT, DIE EIN GROSSTEIL DER ANDECHSER BIO-MILCHLIEFERANTEN UMSETZT.

IN DER ÖKOTEST AUSGABE 2/2018 ZUM THEMA QUARK „IMMER ZU WENIG“ HAT DIE ANDECHSER NATUR BIO-SPEISEQUARKZUBEREITUNG MIT „GUT“ ABGESCHNITTEN.

BEWERTET WURDEN NEBEN INHALTSSTOFFEN UND SENSORIK VOR ALLEM AUCH TIERHALTUNG UND TRANSPARENZ. BEIM BEMÜHEN UM TRANSPARENZ WURDE DIE ANDECHSER MOLKEREI SCHEITZ BESONDERS HERVORGEHOBEN.



5.7. Gute Ernährung ist gut für alle

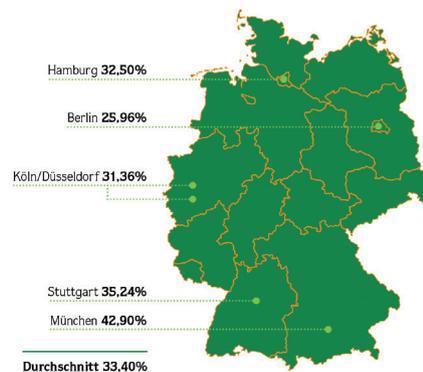
Mit dem Kauf und dem Genuss von ANDECHSER NATUR entscheidet man sich als Konsument bewusst für biologisch erzeugte Produkte. Das bringt Vorteile für Mensch, Tier und Natur. ANDECHSER NATUR unterstützt und fördert regionale Familienbetriebe, naturgerechtes Wirtschaften, ökologische Landwirtschaft und das Tierwohl.



Ein wichtiges Ziel der Andechser Molkerei Scheitz ist die Reduzierung des Zuckergehalts in den Produkten und die Forcierung des Angebots einer zuckerreduzierten Produktgruppe. Seit Ende 2017 sind bereits die beiden Bio-Jogurts Heidelbeere und Mango-Vanille mit 30 % weniger Zucker im Handel. Weitere Innovationen sind in Planung.

„Wie bio is(s)t Deutschland“: Die Vorlieben und Kaufgründe der Biokundschaft hat die Umfrage im Auftrag der Andechser Molkerei Scheitz ermittelt. Ergebnis: Vom Nischen- zum Trendprodukt – jeder Dritte von insgesamt 4.727 Befragten kauft in Metropolen „ausschließlich“ oder „regelmäßig“ Bio-Lebensmittel.

Prozent der Städter die ausschließlich oder regelmäßig Bio-Lebensmittel einkaufen



Aus welchen Gründen kaufen Sie Bio-Lebensmittel? (Top 3)

75,64%

Bio-Lebensmittel sind natürlicher, d. h. keine Zusatzstoffe, keine Verwendung von Pestiziden, keine Gentechnik etc.



72,41%

Durch den Kauf von Bio-Lebensmitteln möchte ich eine artgerechte Tierhaltung unterstützen

68,42%

Die Herstellung von Bio-Lebensmitteln ist auf eine nachhaltige Landwirtschaft ausgelegt

Dafür sind sie sogar bereit, durchschnittlich 18 Prozent mehr zu zahlen als für konventionelle Produkte. Die Erwartung der Verbraucher: Natürlichkeit und Gesundheit, artgerechte Tierhaltung, gutes Umweltbewusstsein. Das Ergebnis: Bio-Lebensmittel haben in deutschen Großstädten ihren festen Platz im Einkaufskorb.

Ein überzeugendes Preis-Leistungs-Verhältnis und hohes nachhaltiges Engagement: Dass diese zwei Punkte sich bei der Andechser Molkerei Scheitz nicht widersprechen, sondern im Einklang miteinander existieren und sich wertvoll ergänzen, haben die Verbraucher entschieden. Dies zeigen gleich zwei Auszeichnungen:

Das **Handelsblatt** hat das Meinungsforschungsunternehmen YouGov beauftragt, eine Rangliste über die Marken mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis zu erstellen. In der Kategorie Molkereiprodukte landete ANDECHSER NATUR auf dem ersten Platz. Insgesamt haben mehr als 700.000 Online-Interviews mit etwa 70.000 Verbrauchern stattgefunden (März 2018, www.yougov.de)

Welche Unternehmen und Marken in Deutschland für ein hohes nachhaltiges Engagement stehen, hat DEUTSCHLAND TEST gemeinsam mit Service Value im Auftrag von **Focus Money** untersucht. Mit einem Testergebnis von 2,180 ist ANDECHSER NATUR Testsieger unter den Molkereiprodukten. Ausgewertet wurden mehr als 465.000 Verbraucherurteile (März 2018, www.deutschlandtest.de/nachhaltigkeit)

Teil 2 - Öko-Bilanz

1.) Einleitung

In der vorliegenden aktualisierten Umwelterklärung werden die aktuellen Änderungen im Rahmen unseres Umweltmanagementsystems dargestellt sowie die Datenfortführung und das aktuelle Umweltprogramm veröffentlicht.

2.) Ökobilanz

Die nachhaltige Herstellung der ANDECHSER NATUR Milchprodukte ist für die Andechser Molkerei Scheitz GmbH ein besonderes Anliegen. In der Ökobilanz werden einerseits alle im Betrachtungszeitraum eingegangenen Stoffe (Input) sowie der Wasser- und Energieverbrauch, andererseits die daraus entstehenden Abfälle und Emissionen dargestellt (Output). Die Vergleichszahlen aus den vorangegangenen Jahren verdeutlichen die Veränderung der Werte auf einen Blick.

Input

		2017	2018	2019	Einheit
Materialeffizienz: Rohstoffe					
Grundstoffe	Milch gesamt	117.366.468	125.695.675	125.333.890	kg
Energieeffizienz: Betriebs- und Hilfsstoffe					
Energie	Strom	9.560	9.632	9.482	MWh
	Erdgas	11.737	13.384	13.095	MWh
	Energie gesamt	21.297	23.016	22.577	MWh
Wasser	Trinkwasser	203.888	227.749	240.930	m ³
Kühlmittel	Ammoniak	0	0	0	kg
Materialeffizienz: Reinigungsmittel					
	Reinigungsmittel ges.	438.540	556.631	583.210	kg
Sonstige					
	Schmiermittel	6.620	9.582	1.720	kg
Materialeffizienz: Verpackungen / Gebinde					
Primärverpackung	Primärverpackung ges.	3.692.286	4.042.674	4.220.484	kg
Sekundärverpackung	Sekundärverpackung ges.	1.618.928	1.768.339	1.712.451	kg
	Verpackung ges.	5.311.214	5.811.013	5.932.935	kg

Output

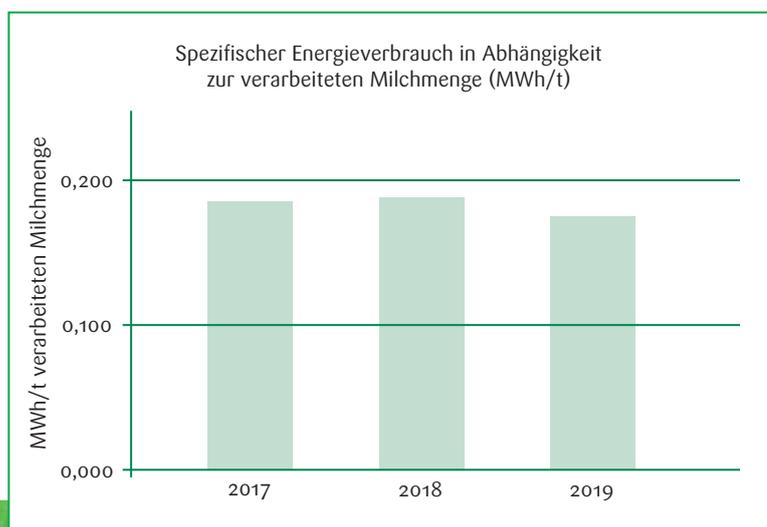
		2017	2018	2019	Einheit
Hauptprodukte					
	Produktion gesamt	107.265.278	115.093.258	114.444.775	kg
Abwasser					
	verschmutzt	180.306	193.881	212.056	m ³
Emissionen					
Heizungsanlagen	Staub/Ruß	47	54	52	kg
Erdgas	CO ₂ äquivalent	2.366.114	2.697.005	2.639.952	kg
	CO	2.113	2.409	2.357	kg
	SO ₂	235	268	262	kg
	NO _x	19.953	22.753	22.262	kg
	Kohlenwasserstoffe	4.460	5.086	4.976	kg
Abfälle					
	nicht gefährlich	7.784.593	5.562.809	6.933.230	kg
	gefährlich	20.500	16.805	25.780	kg
	Abfälle gesamt	7.805.093	5.579.614	6.959.010	kg

3.) Direkte Umweltauswirkungen

3.1. Energie

	2017	2018	2019	Einheit
Energieverbrauch	21.297	23.016	22.577	MWh
spez. Energieverbrauch	0,181	0,183	0,180	MWh/t

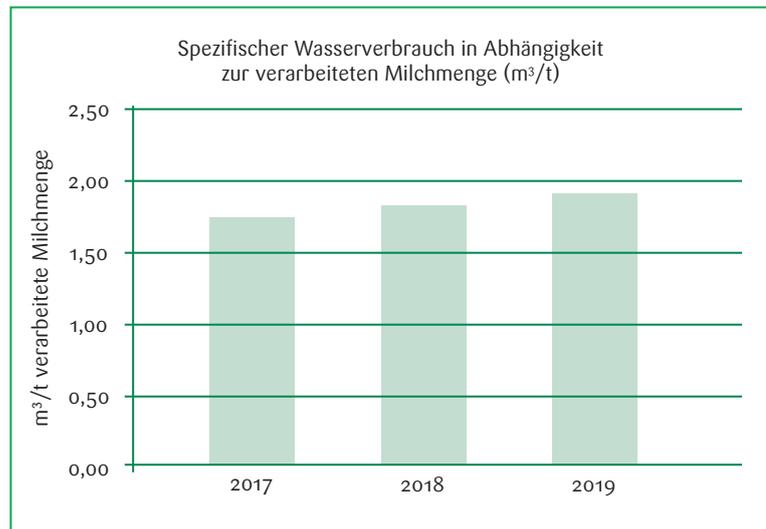
Trotz intensiver Umbau- und Modernisierungsphasen konnte der spezifische Energieverbrauch von 2018 auf 2019 um 1,6 % auf 0,180 MWh/t verarbeitete Milch verringert werden. In den nächsten Monaten sind weitere umfangreiche energieoptimierende Maßnahmen geplant.



3.2. Wasser

	2017	2018	2019	Einheit
Wasserverbrauch	203.888	227.749	240.930	m ³
spez. Wasserverbrauch	1,74	1,81	1,92	m ³ /t

Bedingt durch die strengen Hygienevorgaben und eine große Produktvielfalt und dadurch notwendige Reinigungsvorgänge sowie durch technische Störungen stieg der spezifische Wasserverbrauch um 6 % auf 1,92 m³/t verarbeitete Milch an.

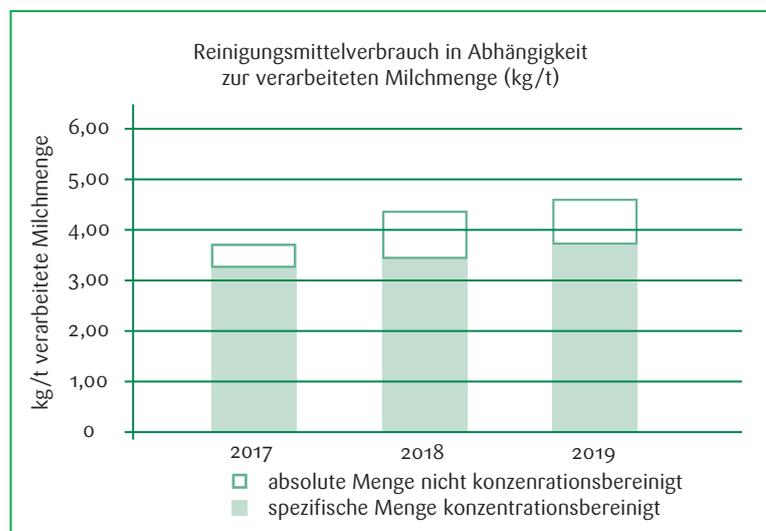


3.3. Betriebsmittel

	2017	2018	2019	Einheit
Betriebsmittelverbrauch	438.540	556.631	583.210	kg
Spez. RM-Verbrauch	3,74	4,43	4,65	kg/t

Korrelierend mit dem erhöhten Wasserverbrauch durch die u.a. notwendigen Reinigungszyklen stieg in diesem Zusammenhang der spezifische Reinigungs- und Desinfektionsmittelbedarf um 5 % auf 4,65 kg/t verarbeitete Milch.

Die Darstellung „konzentratbereinigt“ ist auf eine gesetzliche Änderung im Jahr 2017 bei Verwendung von hochkonzentrierter Salpetersäure zurückzuführen. Seit Mitte 2017 setzen wir Salpetersäure mit geringerer Konzentration ein, so dass wir zum Erzielen der Ausgangskonzentration ca. die doppelte Menge benötigen.

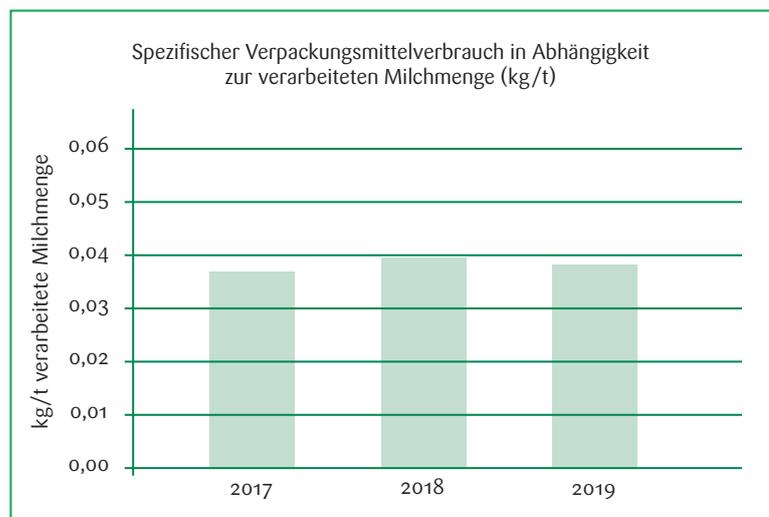


3.4. Verpackung

	2017	2018	2019	Einheit
Verpackungsmaterial ohne Mehrwegglas	4.331.080	4.907.343	4.783.296	kg
Spez. Verpackungsmaterial	0,037	0,039	0,038	kg/t

Die Andechser Molkerei Scheitz präferiert aus Gründen des Produkt-, Umwelt- Gesundheitsschutzes mehrwegfähige Gläser, die sowohl regional hergestellt werden als auch bestens recyclingfähig sind. Trotz der jeweiligen Anforderungen an die Produkte und des Marktes an steigenden Interesse von Einwegverpackungen konnte die Andechser Molkerei Scheitz den spezifischen Verpackungsmittelbedarf in Anhängigkeit zur verarbeiteten Milchmenge zum Vorjahr halten.

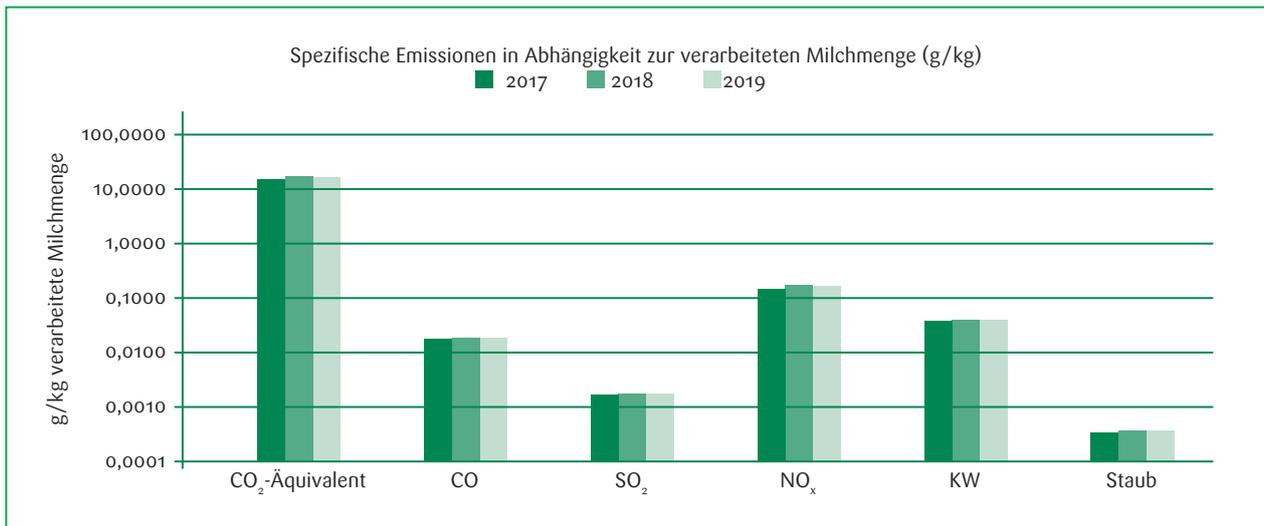
Durch ein großes Kunststoff-Einsparprogramm welches in 2019 gestartet wurde, kann durch den Verzicht von Stülpedeckeln auf Joghurtbechern oder eine Veränderung des Verpackungsgewichtes eine Einsparung von knapp 70 Tonnen Kunststoff jährlich erzielt werden.



4.) Indirekte Umweltauswirkungen

4.1. Emissionen

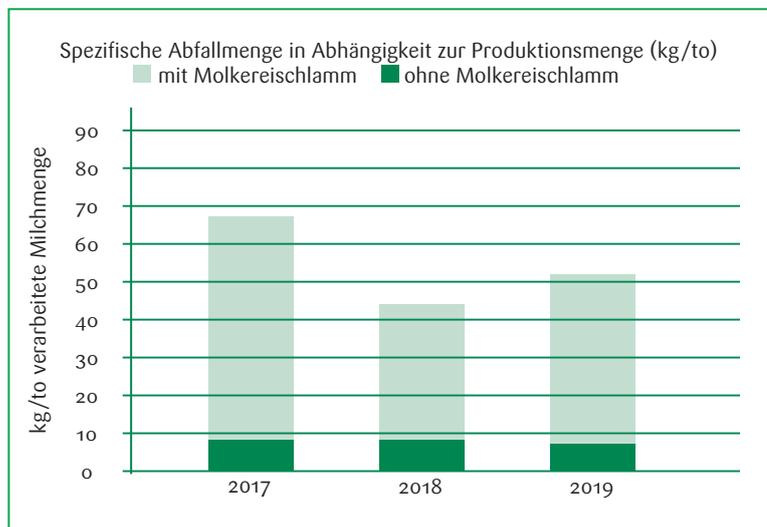
	2017	2018	2019	Einheit
CO ₂ -Äquivalent	20,160	21,457	21,063	g/kg
CO	0,018	0,019	0,019	g/kg
SO ₂	0,002	0,002	0,002	g/kg
NO _x	0,170	0,181	0,178	g/kg
KW	0,038	0,040	0,040	g/kg
Staub	0,0004	0,0004	0,0004	g/kg



4.2. Abfall

	2017	2018	2019	Einheit
gefährliche Abfälle	20.500	16.805	25.780	kg
nicht gefährliche Abfälle	7.784.593	5.562.809	6.933.230	kg
Abfallmenge gesamt	7.805.093	5.579.614	6.959.010	kg
Molkereischlamm zur Biogaserzeugung	6.775.000	4.454.400	5.978.000	kg
Abfallmenge ohne Schlamm	1.030.093	1.125.214	981.010	kg
Bezug auf verarbeitete Milch				
gefährliche Abfälle	0,17	0,13	0,21	kg/t
nicht gefährliche Abfälle	66,3	44,3	55,3	kg/t
Spez. Abfallmenge gesamt	66,5	44,4	55,5	kg/t
Spez. Abfallmenge o. Schlamm	8,8	9,0	7,8	kg/t
Spez. Abfallmenge Schlamm	57,7	35,4	47,7	kg/t

Das europäische Abfallverzeichnis unterscheidet in „nicht gefährliche“ und „gefährliche“ Abfallarten zur Verwertung oder Beseitigung. Der überwiegend anfallende Abfall (ca. 99,6%) ist als nicht gefährlich einzustufen.

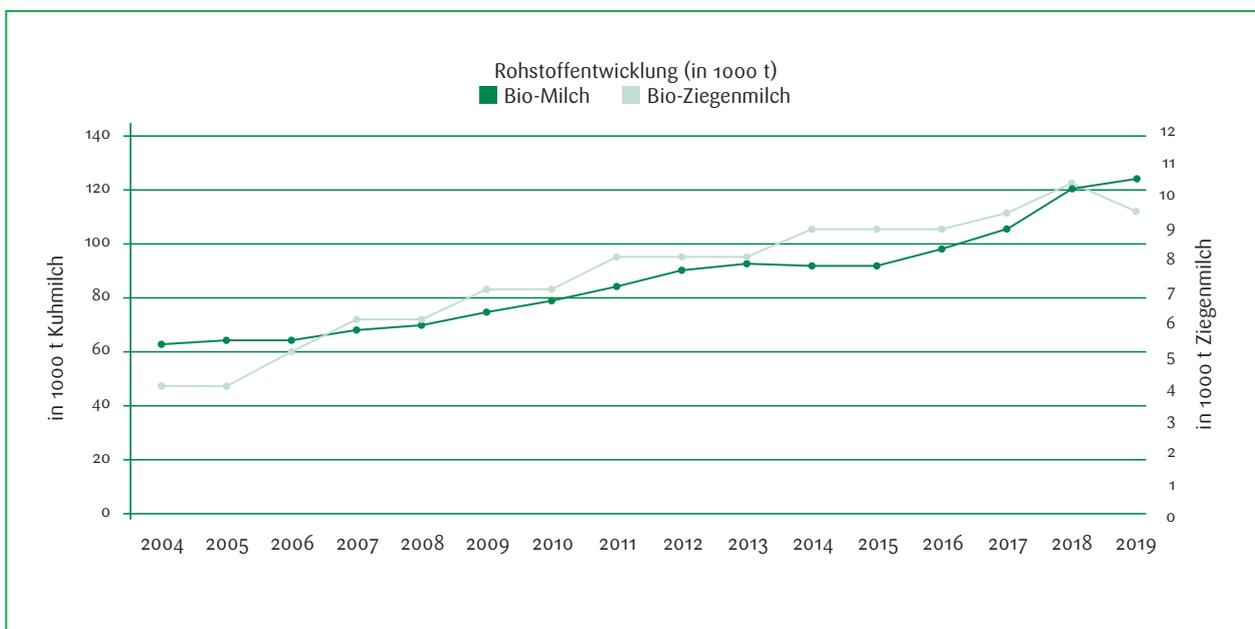


Durch die Abwasservorbehandlung in der Molkerei entsteht der sogenannte Molke-reischlamm, welcher einen großen Teil des Abfallaufkommens ausmacht.

Bedingt durch eine organisatorische Änderung im Bereich Abwasseranlage konnte der Schlamm nicht optimal eingedickt werden, wodurch die spezifische Menge an Molke-reischlamm um ca. 35 % anstieg.

Die spezifische Abfallmenge ohne Molke-reischlamm konnte dagegen um 13 % auf 7,8 kg/t reduziert werden.

4.3. Rohstoff



4.4. Biodiversität

Im Zuge der Fertigstellung des Lärmschutzwalls sowie den neugeschaffenen Außenbereiche wurden diese Flächen als Wildwiesen angesät und mehr als 700 heimische Sträucher und Bäume gepflanzt. Auch neue Dachfläche wie zum Beispiel bei der neuen Milchannahme sind nicht versiegelt und wurden nachhaltig angesät.

Zur Förderung der Biodiversität befinden sich auf den Firmengelände zwei Bienenvölker und auf den neugeschaffenen Außenflächen wurden Ansitzstangen für gefährdete Greifvögel aufgestellt.

5.) Realisierte Umwelt- und Energieschutzmaßnahmen

Umweltprogramm 2018 - 2021

Bereich	Umweltziel	Maßnahme	Verantwortlich	Termin	Status
Energie	Reduzierung Energieverbrauch	Leistungserhöhung Vorkühlung des Eiswassers durch optimierte Wartung und Aufschalten eines zweiten Verdichters (leistungsgeregt): Einsparung von ca. 203.000 kW/Jahr	BL / EMB	09/2018	erledigt
	Energieeinsparung	Zusammenlegung der beiden Stromspeiseleitungen zur Optimierung von Stromspitzen	BL / EMB	12/2019	erledigt
Druckluft	Reduzierung Energieverbrauch	Einsatz von energieeffizienten Vakuumpumpen bei Neuanlagen wie Abpacklinien Aufnahme der Anforderung in die Technischen Liefervorschriften	Technik	laufend	erledigt
	Reduzierung Energieverbrauch	Druckluftabsenkung und übergeordnete Anlagensteuerung bei der Druckluftherzeugung. Einsparung von 102.640 kWh/Jahr	BL / EMB	09/2018	erledigt
Abfall	Reduzierung Molkereischlamm und Emissionen beim Abtransport	Eindickung des Molkereischlammes erhöhen (> 9 % TS)	Technik	12/2018	erledigt
Abwasser	Reduzierung von Chemikalien zur Vorreinigung und evtl. alternatives Betriebswasser	Prüfung von alternativen Vorreinigungsmöglichkeiten des Betriebsabwassers	BL	12/2020	erledigt
Verpackung	Verbesserung der Datenqualität von Verpackungsmaterial	Schaffung einer einheitlichen Datenbank für Verpackungsmerkmale (Material, Gewichte) Ziel: jährliche Einsparung von ca. 1 Tonne Kunststoff / Jahr bei 450 g Becher;	Einkauf/ Vertrieb	12/2018	erledigt
	Wiederverwertung von Wertstoffen	Gezielte Trennung von Pappe und Papier, um die Pappe regional unserem Packmittelhersteller für Kartonagen zur Verfügung zu stellen	Einkauf	12/2018	erledigt
Mitarbeiter	Mitarbeitersensibilisierung	Externe Mobilitätsberatung durchführen, um betriebliche Mobilitätsmöglichkeiten zu ermitteln	UMB	12/2018	erledigt

6.) Geplante Umwelt- und Energieschutzmaßnahmen

Umweltprogramm 2018 - 2021

Bereich	Umweltziel	Maßnahme	Verantwortlich	Termin	Status
Energie	Alternatives Energiekonzept	Planung eines Blockheizkraftwerks (BHKW) mit Ziel, gegenüber der getrennten Strom- und Wärmeerzeugung 29 % Primärenergie einzusparen	BL / EMB	12/2020	läuft
	Reduzierung Fremdstrombezug	Eigenstromerzeugung durch geplantes BHKW. Reduzierung des Fremdstromanteils auf 24 %	BL / EMB	12/2020	läuft
	Abwärmenutzung vom BHKW, Reduzierung Gasverbrauch für thermische Energie	Nutzung der Abwärme für Heißwasser und Dampf. Einsparung Gasverbrauch für thermische Energie von 4.100 MWh/a	BL / EMB	12/2020	offen
	Abwärmenutzung vom BHKW, Reduzierung Gasverbrauch für Energie	Kälteerzeugung durch Absorptionsanlage mit dem Ziel, 5.475.000 kWh Wärme und 2.500.000 kWh Kälte zu erzeugen	BL / EMB	12/2020	offen

Energie	Abwärmenutzung vom BHKW, Reduzierung Gasverbrauch für Energie	Im Rahmen Energiekonzept BHKW Installation eines Warmwasserkreislaufes in der Produktion	Technik	03/2020	offen
	Abwärmenutzung	Nutzung des Wärmeschaukelkreislaufs für die Anwärmung des Heißwasserkreislaufs	BL / EMB	12/2020	
	Abwärmenutzung	Druckluft-Verdichter 1 & 5 sowie Verdunstungskondensator an Wärmeaustauscher anbinden zur Wärmenutzung für die Verwaltung (ca. 640.000 kWh) / Verbesserung der Energieeffizienz der aktuellen Wärmepumpe	BL / EMB	06/2019	läuft
	Reduzierung Energieverbrauch	Bau eines Druckluft BHKW Einsparung von 1.240.000 kWh p.a. mit dem Ziel, 90 ° C heißes Wasser zu erzeugen	BL / EMB	03/2020	läuft
	Energieeinsparung	Optimierung der Wasserchemie für die Dampfkessel und Eiswassererzeugung durch ein neues Dosiersystem und Erhöhung des Wirkungsgrades	BL / EMB	12/2019	offen
	Energieeinsparung	Installation einer Druckluftmessung für das Druckluft-BHKW sowie Gesamtdruckluftherzeugung	BL / EMB	03/2020	offen
Wasser	Einsparung von Wasser	Sensibilisierung der Mitarbeiter hinsichtlich Wasserverbrauch bei manuellen Reinigungsarbeiten	Schichtleitung	01.12.2018	läuft
Emissionen	Reduzierung von Emissionen beim Transport	Planung einer UF-Anlage zu Milchaufkonzentrierung. Einsparung von Transporten von ca. 30 LKW-Fahrten / Monat	BL / PE	12/2020	offen
Stärkung Kreislaufwirtschaft	Verringerung von Verbrauchs- und Verpackungsmaterial	Weitere Gewichtsreduzierung von Primär- und Sekundärverpackungen der Produkte	Einkauf	10/2019	läuft
Mitarbeiter	Mitarbeitersensibilisierung	Mitarbeiterschulungen zum Thema Umwelt- und Energiemanagement / Nachhaltigkeit	UMB / EMB	jährlich	läuft
Nachhaltigkeit	Verbrauchersensibilisierung	Verbraucher zu Nachhaltigkeitsthemen über Social Media Kanäle sensibilisieren	Marketing	03/2020	läuft
	Verbraucherbewusstseinsbildung	Kommunikations- und Aufklärungskampagne in zielgruppenrelevanten Printmedien	Marketing	03/2020	läuft

Umwelterklärung

Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird spätestens im Juli 2021 zur Validierung vorgelegt.

Die nächste aktualisierte Umwelterklärung wird spätestens im Juli 2022 dem Umweltgutachter zur Validierung vorgelegt.

Umweltgutachter / Umweltgutachterorganisation

Als Umweltgutachter/Umweltgutachterorganisation wurde beauftragt:

Dr.-Ing. Reiner Beer (Zulassungs-Nr. DE-V-0007)
Intechnica Cert GmbH (Zulassungs-Nr. DE-V-0279)
Ostendstr. 181
90482 Nürnberg

Validierungsbestätigung

Der Unterzeichnende, Dr.-Ing. Reiner Beer EMAS-Umweltgutachter mit der Registrierungsnummer DE-V-0007, akkreditiert oder zugelassen für den Bereich 10.51 (NACE-Code Rev. 2) bestätigt, begutachtet zu haben, ob der Standort bzw. die gesamte Organisation Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, 82346 Andechs, wie in der aktualisierten Umwelterklärung (mit der Registrierungsnummer DE-155-00039) angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 und Änderungs-VO 2017/1505 vom 28.08.2017 und 2018/2026 vom 19.12.2018 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllt.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 und Änderungs-VO 2017/1505 und 2018/2026 durchgeführt wurden,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der Umwelterklärung der Organisation / des Standortes ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation/ des Standortes innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

Nürnberg, 6. Juli 2020



Dr.-Ing. Reiner Beer
Umweltgutachter



Impressum

Andechser Molkerei Scheitz GmbH
Biomilchstr. 1
81346 Andechs
Tel: +49 (0) 8152 379 0
E-Mail: scheitz@andechser-molkerei.de

Die Andechser Molkerei Scheitz GmbH wird gesetzlich durch ihre
Geschäftsführerin, Frau Barbara Scheitz, vertreten.

Sie zeichnet auch verantwortlich im Sinne des Presserechts.

UST-Id. Nr. DE 202 384 859

Handelsregister: AG München HRB 125398

Bio kontrolliert gemäß EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007 durch:

BCS ÖKO-GARANTIE GMBH 90402 NÜRNBERG

Code-Nr.: DE-ÖKO-001