

Nachhaltigkeits- bericht 2025



04



Unsere Genossenschaft

Werte und Philosophie

Zertifizierungen

Unsere Geschichte

Zahlen & Fakten



10



Nachhaltig handeln

UN-NACHHALTIGKEITSZIELE SDG

11 Keine Armut

Angemessene Milchpreise für unsere Landwirte, Qualitätsbezahlung

12 Kein Hunger

Beitrag zur Ernährungssicherheit
Verwertung von Nebenprodukten
Reduktion von Food Waste

16 Gesundheit und Wohlergehen

Qualitätsprodukte mit Nährwert
Gentechnik, nein danke!

18 Hochwertige Bildung

Bauernhof als Klassenzimmer
Betriebserkundungen

20 Sauberes Wasser

Eigene Kläranlage
Reduktion von Umwelteinflüssen

21 Bezahlbare und saubere Energie

22 Industrie, Innovation und Infrastruktur

Zertifizierungen

26 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Nachhaltige Verpackung

27 Maßnahmen zum Klimaschutz

Flächenbezogene Milchwirtschaft
Neue Milchsammelwagen

30 Partnerschaften zur Erreichung der Ziele

Logistikprojekt
Joint Venture mit Loacker

08



Soziale Verantwortung

Chancengleichheit und Vielfalt
Persönliche und berufliche Förderung
Arbeits- und Gesundheitsschutz
Regionale Kreisläufe



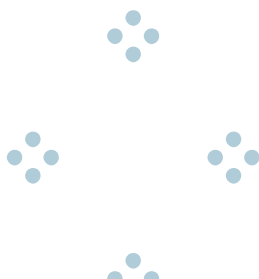
KLAUS FALLER,
OBMANN
MILCHHOF BRIXEN
GEN. U.
LANDW. GES.

Vorwort

Kaum ein Wort wurde in den letzten Jahren im gesellschaftlichen Kontext so häufig verwendet wie das Wort „Nachhaltigkeit“. Dabei ist „nachhaltig handeln“ für uns als Genossenschaft von Anfang an in unserer DNA und unseren Werten verankert und nicht aus einer Marketingstrategie, die der aktuelle Zeitgeist vorschreibt, entstanden. Wie anders könnten unsere Mitglieder auf ihren Höfen handeln als so, dass die Natur intakt und die Basis der Bewirtschaftung für ihre Kinder erhalten bleibt.

Die Natur und die Tiere sind seit jeher das Lebenselixier unserer Mitglieder, welches es zu hegen und zu pflegen gilt, um den Fortbestand des eigenen Hofes zu sichern. Die Genossenschaft als Modell stellt das soziale Grundgerüst zur Verfügung, bündelt die Kräfte und fügt die soziale Nachhaltigkeit neben der wirtschaftlichen und der bereits genannten ökologischen Nachhaltigkeit gleichberechtigt ein.

Es freut mich, Ihnen hiermit den aktuellen Nachhaltigkeitsbericht der BRIMI zu präsentieren, in dem wir Ihnen stolz zahlreiche Maßnahmen aufzeigen, wie wir „Nachhaltigkeit“ verstehen. Der Bericht wird laufend aktualisiert, denn wir arbeiten täglich an neuen nachhaltigen Projekten. Viel Spaß beim Lesen!





Unsere Genossen- schaft

100% Milch
aus Südtirol



Unsere Molkerei ist zu 100 Prozent genossenschaftlich organisiert und befindet sich im Eigentum der rund 1.000 angeschlossenen Bauern. Als Genossenschaft handeln wir im Auftrag unserer Mitglieder. Diese kleinstrukturierten Familienbetriebe liefern an 365 Tagen im Jahr hochwertige Bergbauernmilch aus den umliegenden Gemeinden, die wir innerhalb 24 Stunden im Milchhof Brixen zu köstlichem Mozzarella und weiteren Milchprodukten verarbeiten.

Die Ursprünge der Genossenschaft reichen bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts zurück. Ziel war es damals die verarmte ländliche Bevölkerung dabei zu unterstützen, ihre Lebensgrundlage zu sichern und Wohlstand zu schaffen.

So entstanden zunächst Landwirtschaftsgenossenschaften, die einen entscheidenden Impuls für die wirtschaftliche Entwicklung des Landes gaben. Diese landwirtschaftlichen Genossenschaften brachten viele Vorteile mit sich.

Ganz nach dem Motto „Was dem Einzelnen nicht möglich ist, das vermögen viele“ (Friedrich Wilhelm Raiffeisen) konnte man so:

- Die Produktion, die Vermarktung und den Verkauf bündeln
- Die Produkte direkt vom Erzeuger an den Kunden liefern
- Den Rohstoff rückverfolgbar und die Herkunft klar erkennbar machen
- Regionale Kreisläufe und regionale Wertschöpfung fördern

Durch die Veredelung der Milch in unserem Milchhof und die damit zusammenhängende Erwirtschaftung eines angemessenen Milchpreises für unsere Mitglieder tragen wir auch heute noch zu einem maßgeblichen Teil zur wirtschaftlichen Entwicklung Südtirols bei.

Werte und Philosophie

Unsere Unternehmens-

vision: Brimi. Bester Mozzarella. Aus Südtirol.

Unsere Unternehmens-

mission: Wir sind ein führender und attraktiver Lebensmittelhersteller, der in erster Linie edle Südtiroler Bergbauernmilch zu frischen, geschmackvollen und hochwertigen Milchprodukten verarbeitet.

Unsere Unternehmenswerte:

- **GENUSS**
- **QUALITÄT**
- **FAIRNESS**
- **NATUR**

Zertifizierungen

Die Qualität von Brimi entspringt einer Grundhaltung, die auf engagierten Mitarbeitern, neuesten Technologien und aussagekräftigen Zertifizierungen aufbaut. Diese belegen den strengen und innovativen Unternehmensethos, den Brimi in der technischen Innovation, in der Qualitätssicherung, bei den hygienischen Standards sowie im Umweltmanagement gewährleistet. Wir berücksichtigen außerdem die Ernährungsbedürfnisse verschiedener ethnischer oder religiöser Gruppen und können so Kosher- und Halal-zertifiziert produzieren.

Unsere Geschichte

Vor über 50 Jahren, im Jahre 1969, entstand aus einem Zusammenschluss der Sennereien Brixen und Schabs der heutige Milchhof Brixen und mit ihm die Marke Brimi. Heute ist der Milchhof Brixen – Brimi der drittgrößte Mozzarella-Produzent Italiens.

MEILENSTEINE

1927

GRÜNDUNG DER SENNEREI SCHABS

1929

GRÜNDUNG DER SENNEREI BRIXEN

1969

ZUSAMMENSCHLUSS MILCHHOF BRIXEN

1978

HERSTELLUNG VON MOZZARELLA

2001

EINFÜHRUNG DER GENTECHNIKFREIEN FÜTTERUNG

2009

ERÖFFNUNG DER NEUEN PRODUKTIONSSTÄTTE IN VAHRN

2010

EINFÜHRUNG DER BIO-LINIE

2013

ÜBERARBEITUNG DES HEUTIGEN BRIMI LOGOS

2017

EINFÜHRUNG DER HEUMILCH-LINIE

2019

JOINT VENTURE „DOLOMITES MILK“ ZUSAMMEN MIT LOACKER ZUR VEREDELUNG DER MOLKE

Zahlen und Fakten



MILCHANLIEFERUNG

jährlich ungefähr

100 Mio. kg

Südtiroler

Bergbauernmilch,

davon 4 Mio. kg

Bio-Heumilch und

8 Mio. kg Heumilch

7.500

kg Milch gibt eine
Kuh durchschnittlich
pro Jahr

1.100

Südtiroler

Bergbauern mit

durchschnittlich

15 Kühen/Stall

200

MITARBEITER*INNEN

UMSATZ 2022: CA.

120 Mio €

SORTIMENT

Mozzarella
Ricotta
Mascarpone
Frischmilch
Frischsahe

Marke Brimi

Butter

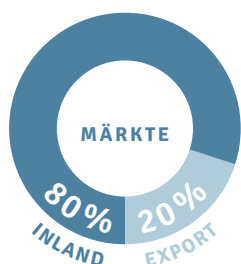
Marke Schabser

VERTRIEBSKANÄLE

**Lebensmittel-
einzelhandel,
Großhandel
und andere**

WICHTIGE EXPORTLÄNDER

>30 Länder



100 % gen- technik- frei

100 % zertifizierte gentechnikfreie
Produktionskette – von der Milch
über die Verarbeitung bis hin zum
fertigen Produkt.

Qualität

ISO 9001:2015, ISO 14001:2015,
IFS (International Featured Standard),
EU-Bioverordnung, Halal, Kosher,
Zertifikat ISO 45001, BRC (British
Retail Consortium)

Energie

100 % Strom aus der eigenen Photovoltaik-
anlage, dem eigenen Blockheizkraftwerk
und aus Südtiroler Wasserkraft (59 % Eigen-
produktion durch BHKW und Photovoltaik)

Labor

CHEMISCHE ANALYSEN

ca. 260.000 pro Jahr

MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEN

ca. 75.000 pro Jahr

VERKOSTUNGEN

ca. 50.000 pro Jahr



Soziale Verantwortung



Unsere Mitarbeiter*innen sind die tragende Säule unseres Unternehmens. Ihr Engagement, ihre Fähigkeiten und ihre Leistungen sind der entscheidende Faktor für unseren Erfolg. Wir befähigen und motivieren unsere Mitarbeiter*innen, ermöglichen umfassende Aus- und Weiterbildungsprogramme, fördern Mitarbeitergesundheit und sorgen für Arbeitssicherheit. Wir arbeiten respektvoll miteinander und haben eine inklusive Belegschaft. Wir sind offen für Neues und helfen einander unsere vereinbarten Ziele zu erreichen bzw. zu übertreffen. Wir teilen Wissen und gönnen uns einander Erfolg, da wir wissen, dass wir nur gemeinsam erfolgreich sind.



Chancengleichheit und Vielfalt

Chancengleichheit und Gleichbehandlung sind wichtige Eckpfeiler für einen fairen, vorurteilsfreien und offenen Umgang. Brimi fördert ein respektvolles und partnerschaftliches Miteinander, Vielfalt und Toleranz. Denn nur so wird es uns möglich sein, ein Höchstmaß an Produktivität, Wettbewerbs- und Innovationsfähigkeit, Kreativität und Effizienz zu erreichen.

Persönliche und berufliche Förderung

Als Arbeitgeber schätzen wir lebenslanges Lernen und fördern die fortlaufende berufliche Weiterentwicklung unserer Mitarbeiter. Wir unterstützen sie dabei, sich an neue Anforderungen anzupassen und neue relevante Kenntnisse zu erwerben, die es ihnen ermöglichen, neue Impulse zu setzen und bestehende Prozesse zu optimieren. Nur so können wir als Unternehmen die Wettbewerbsfähigkeit in einer dynamischen Wirtschaftslandschaft erhalten.

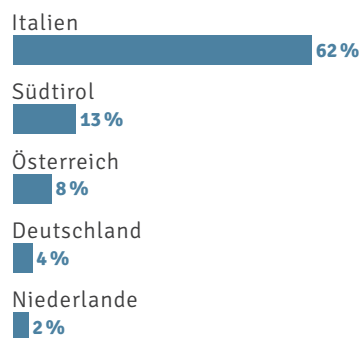
Arbeits- und Gesundheitsschutz

Unser Unternehmen bietet ein sicheres, soziales und gesundes Arbeitsumfeld. Unseren Mitarbeitern stehen modern eingerichtete Sozial- und Aufenthaltsräume zur Verfügung. Für die Ausübung ihrer Arbeit erhalten sie entsprechende Arbeitsbekleidung und die notwendige Sicherheitsausrüstung. Körperliches und mentales Wohlbefinden bilden darüber hinaus die Voraussetzung, um mit Belastungen und einer dynamischen Arbeitswelt umgehen zu können. Die Anwendung der Norm ISO 45001 erlaubt uns eine stetige Weiterentwicklung im Bereich der Arbeitssicherheit.

Regionale Kreisläufe

Als lokal verwurzelt Unternehmen liegt uns unsere Region sehr am Herzen. Daher leisten wir bereits heute unseren Beitrag, damit unsere Region auch für die kommenden Generationen lebenswert bleibt. Wir wissen, dass wir diesen Planeten unseren Kindern hinterlassen, und arbeiten jeden Tag daran, die Ressourcen zu schützen. Wann immer möglich, setzen wir auf lokale und nationale Lieferanten, die ihre Produkte in der Region produzieren. So versuchen wir unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren. Durch den Bezug des Rohstoffs Milch aus dem nahen Umkreis und dessen Verarbeitung schaffen wir einen Mehrwert für Südtirol und tragen damit zur Existenzsicherung unserer Bauernfamilien bei.

HERKUNFT ZUKAUFSARTIKEL 2022*



*Gemessen am Investitionsvolumen (Januar bis Juli 2022) für Zukaufsaartikel in €

Nachhaltig handeln



**EINE STARKE GENOSSEN-
SCHAFT BRAUCHT
EBENSO STARKE ZIELE.
SOLCHE, DIE IM EINKLANG
MIT UNSEREN WERTEN
STEHEN, IM EINKLANG
MIT NATUR, TIER,
MENSCH UND UMWELT.**

**WAS DIE VEREINTEN
NATIONEN MIT IHREN
17 NACHHALTIGKEITS-
ZIELEN ALS BASIS
VORGEBEN, ÜBERTRAGEN
WIR MIT GESCHÄRFTEM
FOKUS AUF UNSER
TÄGLICHES HANDELN.**



Keine Armut

Angemessene Milchpreise für unsere Landwirte, Qualitätsbezahlung (Existenzsicherung)

Die Natur hat Südtirols Land und Menschen geformt. In den Bergen, wo Witterung und Jahreszeiten das Leben bestimmen, bleibt es lange karg. Mehr als 10.000 Menschen in Südtirol leben auf ihren Höfen in extremen Steillagen und betreiben dort Viehwirtschaft und Ackerbau.

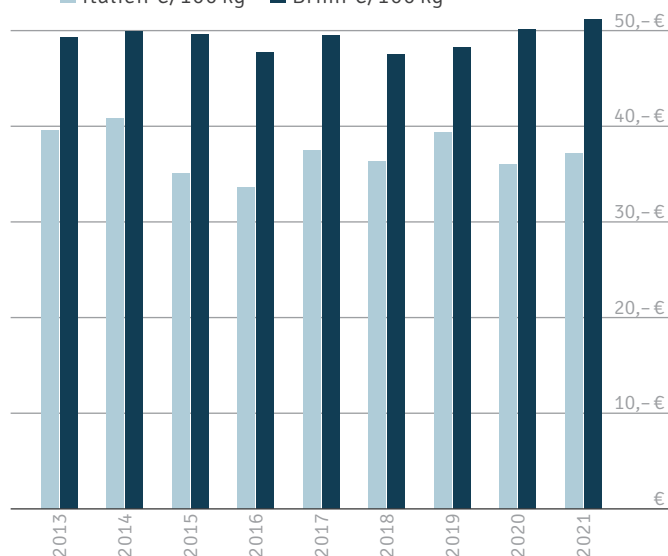
Damit unsere Bauern und die darauf-
folgenden Generationen auch in
Zukunft ihre Höfe bewirtschaften
können, zahlen wir unseren Mitgliedern
angemessene Milchpreise, die ihre
Existenz sichert und langfristiges
Wirtschaften ermöglicht. So verhindern
wir, dass es zu einer Abwanderung
eines großen Teils der Bevölkerung
aus den ländlichen Gebieten in die
Städte kommt.

Die von unseren Mitgliedsbauern
produzierte Milch unterliegt strengen
Kontrollbestimmungen, welche die
Qualität und Herkunft des Rohstoffes
überprüft. Dabei ist die gesamte Milch-
geldauszahlung qualitätsbezogen.
Unabhängig von der Größe des
Betriebes gilt: Je besser die Qualität
der abgelieferten Milch, desto höher der
Milchpreis. Folgende Parameter werden
dabei beachtet: Fett, Eiweiß, Keimzahl,
Zellzahl, Fremdwasser und Temperatur.

Die qualitätsbezogenen Auszahlungs-
kriterien berücksichtigen die klein-
strukturierten bäuerlichen Familien-
betriebe unserer Mitgliedsbauern
und ermöglichen es, dass auf Massen-
tierhaltung verzichtet werden kann,
welche in den Gebirgsregionen ohnehin
nicht denkbar ist.

MILCHAUSZAHLUNGSPREIS PRO
100 KG 2013 BIS 2021 (ohne MwSt.)

■ Italien €/100 kg ■ Brimi €/100 kg



Die Genossenschaft hat als Zweck, den erwirtschafteten Erlös nach Abzug der in der Genossenschaft entstandenen Kosten gemäß Qualität und Quantität der angelieferten Produkte (Milch) den Mitgliedern auszuzahlen (siehe Art. 3 Statut)

Kein Hunger

Beitrag zur Ernährungs-sicherheit

Die kleinstrukturierten Südtiroler Bauernfamilien tragen einen wichtigen Beitrag zur Ernährungssicherheit von uns allen bei. Täglich versorgen sie uns mit frischer, qualitativ hochwertiger Milch, die wir anschließend zu hochwertigen Mozzarella-Spezialitäten und Milchprodukten veredeln.

Zahlreiche Mitglieder haben in den vergangenen Jahren in eine nachhaltige Nahrungsmittelproduktion investiert und ihre Produktionsweise dementsprechend angepasst.

Gentechnikfreie Bergbauernmilch

Unsere Bauern tragen mit der Bewirtschaftung und Pflege der Flächen entscheidend zum Erhalt der Kulturlandschaft bei. Flächen, welche aufgrund der schwierigen Arbeitsbedingungen brach liegen würden, werden so der Lebensmittelproduktion zugeführt, ein Anreiz für Bewirtschaftung wird geschaffen. Die Bearbeitung erfolgt gentechnikfrei und dies in einer kontrollierten Qualitätskette.

Heumilch

Heute beliefern ca. 150 Bauern Brimi mit Heumilch. Heumilch steht für die ursprünglichste Form der Milcherzeugung mit der Verfütterung von Heu bzw. frischem Gras als Hauptbestandteil der Ration.

Um die besondere Qualität der Heumilch zu garantieren, wurden Produktionsrichtlinien erstellt, welche zudem EU-rechtlich als „geschützte traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) eingetragen wurden. Die wichtigsten Vorgaben der Heumilchproduktion betreffen die Fütterung. Dabei gilt neben dem Verzicht auf Gärfuttermittel (Gras- und Maissilage) auch ein reduzierter Einsatz an Ausgleichsfuttermitteln bzw. Kraftfuttermitteln in der Ration:

- 75 %
Raufuttermittel
- 25 %
Ausgleichsfuttermittel/
Kraftfuttermittel

Bio-Heumilch

Heute beliefern ca. 50 Bauern Brimi mit Bio-Heumilch. Die biologische Landwirtschaft zielt vor allem auf eine nachhaltige und umweltschonende Produktion ab, welche natürliche Systeme und Kreisläufe respektiert.

Die Nutzung natürlicher Ressourcen zum Schutze des Bodens, der Gewässer und der Biodiversität soll die Gesundheit von Mensch und Umwelt fördern. Die biologische Landwirtschaft und die Verarbeitung biologischer Lebensmittel sind durch die EU gesetzlich geregelt. Im biologischen Anbau geht es um die Bewirtschaftung in möglichst geschlossenen Kreisläufen.

Für die biologische Tierhaltung gilt eine auf die jeweilige Tierart abgestimmte artgerechte Tierhaltung, welche auf Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere abzielt. Außerdem ist der maximale Tierbesatz im biologischen Betrieb gesetzlich geregelt. Die Unterbringung der Tiere ist ein wichtiger Punkt der biologischen Landwirtschaft. Die Tiere müssen ungehinderten Zugang zu Futter und Tränken haben. Das Stallgebäude muss genügend Frischluftzufuhr und Tageslichteinfall haben. Es gilt generell, dass die Tiere in einem Laufstall unterbracht werden sollen.





Mittlerweile beliefern

150

Bauern Brimi mit
Heumilch und weitere

50

in Bioqualität



Regional

Der Standort in Vintl wurde nicht zufällig gewählt, befindet er sich doch direkt zwischen den beiden Werken von Loacker in Südtirol und in der Nähe des Milchhofs Brixen, sodass nur kurze Wege zurückgelegt werden müssen.

Anlagentechnik Brimi

Durch die Installation einer Nanofiltrationsanlage und die Pasteurisierung der Molke kann ein teilentsalztes, pasteurisiertes Konzentrat hergestellt werden, das für die Lebensmittelindustrie geeignet ist und vielfältig verwendet werden kann. Demnach stehen die wertvollen Inhaltsstoffe für den menschlichen Verzehr zur Verfügung. Durch das neue Verfahren der Nanofiltration wird das Wasser mittels Membranen – somit rein mechanisch – abgetrennt, wodurch der Bedarf an spezieller Primärenergie auf etwa 100–150 kJ/kg Wasserentzug gesenkt werden kann; das hat eine Reduzierung der Produktionskosten zur Folge.

Sinnvolle, regionale Verwertung von Nebenprodukten

Früher wurde Molkekonzentrat, ein Nebenprodukt aus der Mozzarella-Produktion, vorwiegend an die Futtermittelindustrie verkauft, da dies nur teilweise für die Lebensmittelindustrie geeignet war. Durch Investitionen in Anlagen und der Gründung von Dolomites Milk im Jahr 2019, ein Joint Venture der beiden Unternehmen Loacker und Brimi, entstand das erste Südtiroler Milch- und Molke-trocknungswerk, welches rein gentechnikfreie Milch aus der Alpenregion verarbeitet und es ermöglicht, das Molkekonzentrat sinnvoll und regional zu verwerten. Angesiedelt in der Pustertaler Ortschaft Vintl, im Herzen der Alpen, werden jährlich 15.000 t Molke- und Milchpulver hergestellt.



Anlagentechnik Dolomites Milk

Um den hohen Anforderungen gerecht zu werden, wurde nur neueste Anlagentechnik verwendet. Viel Wert wurde auf die Lebensmittelsicherheit gelegt. So ragen zum Beispiel die Tanks und Silos nicht aus dem Gebäude heraus, wie es anderorts oft zu sehen ist. Sie sind von außen nicht erreichbar und daher können auch keine Manipulationen an den Produkten stattfinden.

Um Energie zu sparen, wurden Energierückgewinnungssysteme installiert. So wird beispielsweise ein Teil des Flusswassers zum Kühlen genutzt. Nicht zuletzt erfolgt u. a. die CIP-Reinigung der Anlagen mit im Prozess entstandenen Brüdenwasser, welches rückgewonnen und in einem eigens dafür vorgesehenen Tank gesammelt wird. So wird der Einsatz von wertvollem Trinkwasser vermieden. Es wurden alle erneuerbaren Energieträger verwendet, die in der Region sinnvoll sind.

Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung



VERMEIDUNG

- QUALITÄTSKONTROLLE VON DER MILCH BIS ZUM ENDPRODUKT
- KEINE ÜBERSCHUSSPRODUKTION (EIGENE PLANUNGSABTEILUNG)

WEITERVERWENDUNG

- MITARBEITERAUSGABE
- BANCO ALIMENTARE
- TOO GOOD TO GO (APP)
- HOCHWERTIGE VERARBEITUNG DES NEBENPRODUKTS MOLKE ZU LEBENSMITTELTÄUGLICHEM MOLKEPULVER

FUTTERMITTEL

- FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR UNGEEIGNETE WARE WIRD AN AUTORISIERTE FUTTERMITTELHERSTELLER WEITERGEGEBEN

RECYCLING

ENTSORGUNG

Gesundheit und Wohlergehen

Qualitätsprodukte mit hohem Nährwert

Milch ist ein Nährstofflieferant, der viele wichtige Elemente wie Milcheiweiß, Milchfett, Milchzucker (Laktose), Vitamine, Mineralsalze und Spurenelemente enthält.

Eiweiß (Protein)

Milcheiweiß ist für den menschlichen Körper sehr gut verwertbar, weil es einen hohen Anteil an essenziellen Aminosäuren besitzt. Diese kann der Körper nicht von alleine bilden, weshalb sie über die Nahrung aufgenommen werden müssen. Eiweiß benötigt es für den Aufbau von Muskeln, Organen, Haaren, Nägeln sowie Enzymen und Hormonen. Zudem reguliert Eiweiß die Stoffwechselfunktionen.

Milchfett

Das Milchfett ist Träger der fettlöslichen Vitamine A, D, E, K. Es dient als Energieträger zur Aufrechterhaltung der Körpertemperatur und als Lieferant von Lecithin, das die Funktion des Nervensystems unterstützt.

Milchzucker

Milchzucker ist ein Energielieferant und beeinflusst die natürliche Darmflora. Er dient den Darmbakterien als Nahrung, die ihn zu Milchsäure abbauen. Dadurch wird im Darm der pH-Wert herabgesetzt und es können keine schädlichen Fäulnisbakterien mehr wachsen, was für eine funktionierende Verdauung und ein intaktes Immunsystem wichtig ist. Milchzucker fördert die Aufnahme von Mineralstoffen.

Vitamine

Milch enthält die fettlöslichen Vitamine A, D, E und K. Diese kommen in der Vollmilch häufiger vor als in fettarmer Milch. Ebenfalls in Milch vorhanden sind wasserlösliche Vitamine, vor allem die der B-Gruppe (B1, B2, B6, Folsäure, Pantothensäure, Biotin, B12). Vitamin C hingegen ist nur in geringen Mengen vorhanden.





Gentechnik, nein danke!

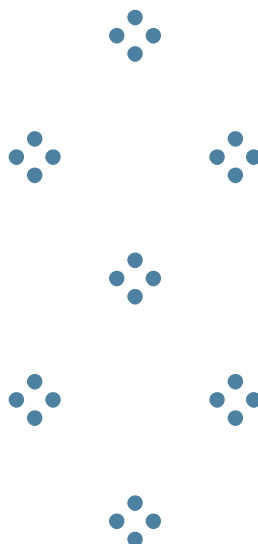
Unsere Milch hebt sich durch die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ von anderen Milchprodukten ab. Diese Auszeichnung ist allerdings mit Vorgaben verbunden, welche regelmäßig von der Kontrollstelle CSQA überprüft werden. Nachstehend die wichtigsten Richtlinien.

Die Milch und Milchprodukte dürfen nur dann als „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet werden, wenn die Tiere am eigenen Betrieb ihr gesamtes Leben mit gentechnikfreien Futtermitteln gefüttert werden. Das heißt: Auch das Jungvieh muss gentechnikfreie Futtermittel erhalten, wobei der Landwirt jederzeit die entsprechenden Bestätigungen vorweisen können muss.

KAUF VON FUTTERMITTELN

Der Zukauf von Futtermitteln ist streng geregelt und darf von unseren Bauern nur von Firmen zugekauft werden, welche über die entsprechenden Vereinbarungen verfügen.

Die Einhaltung dieser Vorgaben wird genauestens durch unabhängige Stellen überprüft.



Hochwertige Bildung

Bauernhof als Klassenzimmer

Durch das Projekt „Bauernhof als Klassenzimmer“ tragen unsere Bergbäuerinnen und Bergbauern dazu bei, dass Kinder ...

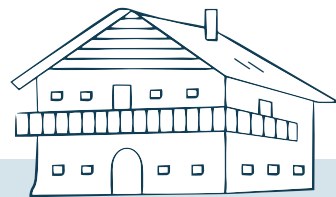
- ... von klein auf lernen, woher die Rohstoffe für unsere Nahrungsmittel kommen
- ... verstehen, wie man Lebensmittel herstellt
- ... die Zusammenhänge zwischen Mensch, Tier und Umwelt kennenlernen, mit allen Sinnen, durch eigenes Erfahren und Tun
- ... die Tiere im Stall beobachten, um mehr über deren Verhalten und die artgerechte Haltung erfahren
- ... selbst Brot backen, Butter schlagen oder Kartoffeln ernten lernen

Für das sehr interessante Projekt verwandelt sich ein zertifizierter „Schule-am-Bauernhof-Betrieb“ inklusive der Natur um ihn herum in ein interaktives Klassenzimmer.

Spielerisch und kindgerecht geben die Bäuerinnen und Bauern Einblicke in ihren Alltag und die Kinder erfahren die Bedeutung von heimischen Produkten. Sie erkennen die Kreisläufe der Natur und lernen, Verantwortung für sich und die Umwelt zu übernehmen. Werte wie Ausdauer und Geduld, Verlässlichkeit und Gemeinschaftssinn sowie die Achtung von Kultur und Tradition werden den Kindern auf eindrucksvolle Art vermittelt. Sofern die Gruppe groß genug ist, sind auch Besuche im Sommer möglich, auf einigen Höfen finden zudem Sommerprojekte statt.

Unsere Milchbotschafterinnen, selbst aktive Bäuerinnen, leisten Aufklärungsarbeit in den Schulen. Sie erklären, woher die Milch kommt und was man damit machen kann. Sie zeigen den Kindern, wie man verschiedene Köstlichkeiten, wie zum Beispiel Butter, selbst herstellen kann.





Betriebserkundungen für Schulklassen

Bereits seit Jahrzehnten bieten wir Betriebsbesichtigungen für Kinder, Jugendliche und Studenten verschiedener Schulstufen an.

Bei diesen Betriebsführungen liefern wir den Schülern im Rahmen eines Rundgangs in der Produktion und angepasster Präsentation wertvolle Informationen zur Herkunft und Verarbeitung der Milch durch den Milchwirtschaft Brixen – Brimi. Die Teilnehmer bekommen Einblick in die unterschiedlichen Berufsbilder, die es im Milchwirtschaft Brixen gibt und bekommen durch das Verkosten die Möglichkeit, unsere Qualitätsprodukte kennenzulernen.

**Jährlich begrüßen
wir über 30 Klassen –
von Kindergarten
bis Fachschule – mit
insgesamt 700 Kindern
und Jugendlichen.**

Sauberes Wasser

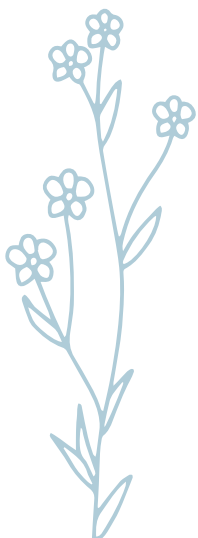


Eigene Kläranlage

Die Qualität des Wassers spielt bei der Produktion unserer Produkte eine wichtige Rolle: besonders für die Kühlung des frischen Mozzarellas brauchen wir einwandfreies Frischwasser. Der Schutz des Wassers ist uns auch aus diesem Grund ein großes Anliegen. Für die Sicherstellung der Wasserversorgung verfügt der Milchhof Brixen, neben der Anbringung an das öffentliche Wassernetz, auch über eigene Tiefbrunnen am Firmengelände. Die Verunreinigungen des Abwassers halten wir so gering wie möglich. In der hauseigenen Kläranlage findet eine Vorklärung des Wassers statt, indem wir mittels Flotationsanlage organische Stoffe aus dem Abwasser entfernen, bevor dieses in die Kanalisation fließt und dort weiter behandelt wird.

Reduktion von Umwelteinflüssen

Mit der Umweltzertifizierung ISO 14001 verpflichtet sich der Milchhof, verantwortungsbewusst mit den natürlichen Ressourcen umzugehen. Im Zentrum der ISO 14001 steht der systematische Aufbau eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses, welcher unter anderem einen effizienten Energie- und Rohstoffeinsatz sowie die Abfallminimierung und eine gezielte Risikovermeidung umfasst. Im Rahmen der integrierten Umweltgenehmigung kontrollieren wir unsere Emissionen bezüglich Luft, Lärm, Wasser und Abfall.



UN-NACHHALTIGKEITSZIEL SDG #7

Bezahlbare und saubere Energie

Bereits seit Jahren investieren wir bei Brimi in saubere Energie. So sind unsere Lüftungsanlagen mit interner Wärmerückgewinnung ausgestattet, die Abwärme aus der Kälteanlage und aus den Druckluftkompressoren wird für die Warmwasserprouktion verwendet und über einen Wärmerückgewinnungskreislauf wird die Kesselmilch mit der Wärme aus der Molke angewärmt.

Um die Sonne als Energielieferant besser nutzen zu können, erweitern wir in 2023 unsere Photovoltaikanlage um 200 kWp. Die neue Anlage wird auf unserem Gründach installiert und ergänzt die bestehende, welche bereits eine Leistung von 180 kWp aufweisen kann. Das besondere an der neuen Anlage ist, dass die Module rücklings in Ost-West-Ausrichtung, also ähnlich einem sehr flachen Satteldach, installiert werden. Auf diese Weise erreichen wir über den gesamten Tag eine höhere und gleichmäßigere Stromproduktion, als wenn die Module gegen Süden gerichtet wären.

Industrie, Innovation und Infrastruktur

Zertifizierungen

ISO 9001

ISO 9001 ist die international anerkannte Referenznorm für das Qualitätsmanagement von Organisationen, die folgenden Anforderungen gerecht werden wollen: Steigerung der Effizienz interner Prozesse – als organisatorisches Instrument zur Erreichung der Ziele – sowie Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit am Markt durch größere Kundenzufriedenheit und -treue.

Die Hauptziele der Norm ISO 9001 sind Kundenzufriedenheit in Bezug auf die Produkte und Dienstleistungen sowie die kontinuierliche Verbesserung der Unternehmensleistung. Damit gewährleistet das zertifizierte Unternehmen die Beibehaltung und Verbesserung der Qualität seiner Waren und Dienstleistungen im Laufe der Zeit.

Die Norm ISO 9001 ermöglicht als strategisches Instrument:

- Auswertung von Kontext und interessierten Parteien
- Analyse von Risiken und Chancen als Grundlage für die Festlegung geeigneter Maßnahmen
- Kostenkontrolle
- Steigerung der Produktivität
- Verschwendungsvermeidung

Im Wesentlichen verringert ein Unternehmen damit das Risiko, Kundenversprechen nicht nachzukommen und stärkt seine Fähigkeit zur Verfahrenskontrolle durch Leistungsmessung und die Ermittlung geeigneter Indikatoren.

Abschließend liefert die Norm ISO 9001 ein grundlegendes Organisationsmodell, das durch spezifische Anforderungen für bestimmte Bereiche auf der Grundlage sektoraler Normen ergänzt werden kann und sich leicht mit anderen Managementsystemen wie ISO 45001 (Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit), ISO 14001 (Umweltmanagement) und ISO 27001 (Informationssicherheit) integrieren lässt.

BRC

Der BRC Global Standard for Food Safety wurde 1998 ins Leben gerufen und gewährleistet die Herstellung von Markenprodukten nach genau definierten Qualitätsstandards und Mindestanforderungen. Er ist vergleichbar mit einer Spezifikation, die qualifizierte Lieferanten an das Vertriebsunternehmen bindet. Der BRC ist einer der von der Global Food Safety Initiative anerkannten Standards für Lebensmittelsicherheit.

Bei der GFSI wiederum handelt es sich um eine internationale Initiative, die hauptsächlich auf die Stärkung und Förderung der Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Lieferkette abzielt.

Der BRC legt die spezifischen Elemente eines auf Produktqualität und Hygiene ausgerichteten Managementsystems fest, dessen Planung und Umsetzung an der HACCP-Methode orientiert ist.

IFS

Der IFS Food Standard (IFS) ist ein internationaler Standard, der auf einem differenzierten Verfahren zur Bewertung und Auswahl von Lebensmittellieferanten basiert. Ziel ist es, Vertrauen in Produkte und Verfahren zu schaffen, indem Sicherheit, Qualität, Rechtmäßigkeit und die Einhaltung spezifischer Kundenanforderungen gewährleistet werden.

Der IFS soll die wirksame Auswahl von Lebensmittellieferanten für den Einzelhandel erleichtern: Die Grundlage bildet dabei deren Fähigkeit, sichere Produkte zu liefern, die den vertraglichen Spezifikationen und gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

Der Standard ist sowohl in Europa als auch weltweit anerkannt und legt die spezifischen Elemente eines auf Produktqualität und Hygiene ausgerichteten Managementsystems fest, dessen Planung und Umsetzung an der HACCP-Methode orientiert ist.

ISO 45001

Die Norm ISO 45001 legt die Anforderungen an ein Managementsystem für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz fest und liefert Vorgaben für dessen Anwendung. Damit sind Organisationen in der Lage, sichere und gesunde Arbeitsplätze bereitzustellen, arbeitsbedingte Verletzungen und Krankheiten zu vermeiden und ihre Leistung im Bereich Sicherheit und Gesundheitsschutz proaktiv zu verbessern.

Der Standard lässt sich, unabhängig von ihrer Größe, Art oder Tätigkeit, auf Organisationen jeglicher Art anwenden, die ein Managementsystem zur Verbesserung von Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz bzw. zur Beseitigung von Gefahren und Reduzierung von Risiken in diesem Bereich entwickeln, umsetzen und aufrechterhalten möchten. Bei der Ausarbeitung der Norm wurde auf die High-Level Structure (HLS) Bezug genommen: Die Gliederung liegt anderen ISO-Normen für Managementsysteme wie UNI ISO 9001:2015 und UNI ISO 14001:2015 zugrunde und soll die Integration zwischen den betreffenden Normen erleichtern. Die Norm UNI ISO 45001 umfasst einen nationalen Anhang mit Informationen zu ihrer korrekten Anwendung hinsichtlich des aktuellen gesetzlichen Rahmens (GvD 81/2008).

ISO 14001

Bei ISO 14001 handelt es sich um eine internationale Norm, die Anforderungen an ein freiwillig angewandtes Umweltmanagementsystem festlegt.

Ein zertifiziertes Umweltmanagementsystem ermöglicht:

- Prüfung und Aufrechterhaltung der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften sowie Überwachung der Umweltleistung.
- Verschwendungsvermeidung (Wasserverbrauch, Energieressourcen etc.).
- Erleichterung der Finanzierungsverfahren und bürokratische/administrative Vereinfachung.
- Unterstützung von Entscheidungen betreffend Investitionen oder technologische Veränderungen.
- Schaffung und Erhaltung des Unternehmenswertes.
- Sicherung des Unternehmensvermögens und der Transparenz bei Übernahmen/Fusionen (Risikomanagement).
- Gewährleistung einer systematischen und präzise geplanten Vorgehensweise bei Umweltkatastrophen.
- Verbesserung von Beziehungen und Kommunikation mit den Behörden.
- Verbesserung von Unternehmensimage und Ruf.
- Anwendung präzise festgelegter Methoden zur Unterbindung von Umweltkriminalität.

BIO

Beim Bio-Siegel handelt es sich um ein von einer befugten Stelle ausgegebenes Zertifikat für die Erfüllung bestimmter einheitlicher Standards laut EU-Rechtsvorschriften für Unternehmen unterschiedlicher Bereiche (z. B. Erzeugung, Aufbereitung, Vermarktung und Import von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln aus ökologischem Landbau, Viehzucht, Tierhaltung etc.).

Zertifizierungen
sehen wir als
Ansporn, uns selbst
und unsere Produkt
immer wieder
herauszufordern.
Mit dem klaren Ziel,
uns laufend zu
verbessern.





Halal

Halal bedeutet im Arabischen soviel wie „rechtmäßig, erlaubt“ und bezeichnet alle Dinge und Handlungen, die nach islamischem Recht zulässig sind.



Mit der Zertifizierung wird garantiert, dass die Zusammensetzung und Erzeugung von Produkten den Vorgaben des Islam entsprechen.

Halal-zertifizierte Erzeugnisse aus Agrar- und Lebensmittelketten:



- erfüllen ethische, gesundheitliche und hygienische Standards,
- entsprechen dem islamischen Recht und der islamischen Doktrin und
- können ohne Bedenken in allen islamischen Ländern verkauft werden.



Etwaige Verstöße gegen die entsprechenden Vorgaben sind in der Regel auf Inhaltsstoffe oder mögliche Verunreinigungen während des Produktionszyklus zurückzuführen. Nicht als halal, sondern als haram (verboten) gelten alle Produkte, die Schweinefleisch oder Schweinefleischderivate enthalten, Fleisch von Tieren, die nicht regelgerecht geschlachtet wurden, sowie Alkohol oder vergleichbare Substanzen.



Kosher

Als kosher („erlaubt“) werden Lebensmittel bezeichnet, die nach den jüdischen Speisegesetzen laut der Thora erlaubt sind.



ISO 22005

Die Norm ISO 22005 dient der Umsetzung der italienischen Normen UNI 10939:01 und UNI 11020:02 (Rückverfolgbarkeit in Agrar- und Lebensmittelketten bzw. Agrar- und Lebensmittelunternehmen) und wird auf den gesamten Agrar- und Lebensmittelsektor, einschließlich der Futtermittelproduktion, angewandt.

Sie gilt als internationales Referenzdokument für die Zertifizierung von Rückverfolgbarkeitssystemen in der Futter- und Lebensmittelkette.

Die Umsetzung von Rückverfolgbarkeitssystemen in Agrar- und Lebensmittelketten bzw. Agrar- und Lebensmittelunternehmen ist unabdingbar, um die Erfüllung zwingender Auflagen, die Aufwertung bestimmter Produktmerkmale, z. B. Herkunft/Regionalität und besondere Merkmale von Zutaten, sowie die Befriedigung der Erwartungen von Einzelhandel und Endverbraucher*innen zu gewährleisten.

Das Rückverfolgbarkeitssystem allein kann die Sicherheit von Lebensmitteln nicht garantieren, ist jedoch sicherlich ein wichtiger Beitrag zur Erreichung dieses Ziels. Bei Abweichungen von den Hygiene- und Gesundheitsauflagen lässt sich so einerseits der jeweilige Entstehungszeitpunkt entlang der Lieferkette genau bestimmen, andererseits ermöglicht das System die punktgenaue Entnahme des betreffenden Produkts.

Heumilch g.t.S.

Heumilch g.t.S. steht für Milch von Kühen, die auf traditionellen, nachhaltigen Milchviehbetrieben gehalten und ausschließlich mit Gras, Hülsenfrüchten, Getreide und Heu gefüttert werden. Vergorene und gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten.

Zertifizierungen sind
nicht nur wichtige Garantien
für unsere Kunden,
sondern vor allem auch
ausschlaggebende
Voraussetzung im Export,
beispielsweise
Halal oder Kosher.



Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Nachhaltige Verpackung

Seit jeher leben und arbeiten wir bei Brimi mit und von der Natur. Mit der großen Leidenschaft für die Natur geht jedoch auch eine große Verantwortung einher. Deshalb arbeiten wir täglich daran, Produkte und Lösungen zu entwickeln, die für unsere Natur verträglich sind, um sie so für kommende Generationen zu schützen. Einen wichtigen Aspekt bilden dabei unsere Verpackungen. Heute ist Kunststoff aufgrund seiner chemischen und physikalischen Eigenschaften immer noch die beste verfügbare Technologie für die Verpackung unserer Produkte, da das Material haltbar, flexibel, fest und leicht ist und somit die Qualität unserer Produkte gewährleisten kann. Gleichzeitig sind wir uns jedoch bewusst, welche Auswirkungen die Entsorgung dieses Materials auf unseren Planeten hat.

**DAHER HABEN WIR
BEI BRIMI VIER ZIELE
DEFINIERT, UM DIE
UMWELTAUSWIRKUNGEN
UNSERER VERPACKUNGEN
ZU MINIMIEREN:**

- 1.** Reduzierung des Gewichts der verwendeten Primär- und Sekundärverpackungen
- 2.** Verwendung von wiederverwertbaren und recycelten Sekundärverpackungen
- 3.** Tests und Verwendung von alternativen Materialien in enger Zusammenarbeit mit unseren Verpackungslieferanten
- 4.** Entwicklung einer umweltfreundlichen Lieferkette

IM JAHR 2021 UND
2022 WURDEN BEREITS
ERSTE SCHRITTE HIN
ZU NACHHALTIGEREN
LÖSUNGEN UMGESETZT.



48 %

der gesamten
Außenverpackung besteht
aus recycelbarem
Polypropylen



100 %

recycelbares Material
(Becher und Deckelfolie)



Plastikreduzierung
durch Verwendung einer
Beuterverpackung
(im Vergleich zu einer
entsprechenden
Packung im Becher)

Maßnahmen zum Klima- schutz

Flächenbezogene Milchwirtschaft

Die Regelung zur flächenbezogenen Milchproduktion ist seit 01.01.2019 in Kraft und im Statut des Milchhofs verankert. Erklärtes Ziel ist dabei, die Anzahl der Tiere mit der Futterfläche in Einklang zu bringen. Ein gesunder Lebensraum ist für alle wichtig. Nicht nachhaltige Entwicklungen wie z.B. hohe Nährstoffüberschüsse und der Rückgang der Artenvielfalt in intensiv genutzten Landschaften werden daher besonders kritisch hinterfragt. Für unseren ständig wachsenden ökologieorientierten Kundenstock ist es von großer Wichtigkeit zu wissen, woher die Produkte kommen und wie sie hergestellt werden. Um daher auf dem globalen und auf industrielle Produktion ausgerichteten Markt der landwirtschaftlichen Produkte bestehen zu können, ist die lokale kleinstrukturierte Landwirtschaft gefordert, auf eine nachhaltige Grünlandbewirtschaftung und eine qualitativ hochwertige Produktionsweise zu setzen. Einerseits kann bei entsprechender Kundennachfrage durch eine solche Marktdifferenzierung die Wertschöpfung des Produktes gesteigert werden, andererseits sind wir unserer Umwelt eine derartige Produktionsweise schuldig.

Gerade unsere Südtiroler Bergbauern versuchen seit vielen Generationen das begrenzte und kostbare Gut „Boden“ nachhaltig zu bewirtschaften. Um diesen neuen Markt- und Umwelтанforderungen gerecht zu werden, verpflichten sich die Genossenschaft und ihre Mitglieder zu einer nachhaltigen Produktionsweise, und zwar indem sie sich klare Regeln für eine flächenbezogene Milchproduktion geben.



Neue Milch-sammelwagen

Sowohl die Sammel-LKWs, die auf Südtirols Straßen hohen Belastungen standhalten müssen, als auch die montierten Sammel tanks samt Pumpen bleiben so lange wie möglich im Einsatz, und werden erst dann ersetzt, wenn es wirklich nötig ist.

So ist seit Kurzem ein Sammelwagen der neuesten Generation in Betrieb, der über ein modernes Doppelpumpensystem verfügt. Das System trägt der anfangs erwähnten Komplexität aufgrund der verschiedenen Milchsorten Rechnung: der neue LKW kann nämlich mit seinen zwei Pumpen zwei verschiedene Milchsorten während derselben Tour sammeln und in separaten Tanks speichern, ohne dass Spuren der einen Sorte in die andere gelangen können. Das bedeutet vor allem mehr Effizienz, da auf einer Fahrt nun zwei Sorten aufgenommen werden können.

Datenübermittlung per Funksignal

Die Elektronik des neuen Pumpsystems ist zur leichteren Bedienung und Datenerfassung mit einem Touch-Panel ausgestattet. Ein Chip-Lesegerät erfasst wie bisher bei der Milchabholung die Identität des Bauern und ordnet Menge und Parameter der abgeholten Milch sowie der zugehörigen Probenahme richtig zu. Sämtliche erfassten Daten werden automatisch über Funk an den Milchhof übermittelt. In Kombination mit dem GPS-Signal liegen somit sämtliche Informationen zur Herkunft der Milch vor und die Daten müssen nicht mehr händisch eingetippt werden.

Mit dem GPS-System wird abgespeichert, wo welche Milch aufgeladen wird, anhand der Koordinaten wird die Sammelstelle erkannt.

Mit dem Lieferantenkodex auf dem Mikrochip wird über die Molkerei die Milchsorte zugewiesen und ans Fahrzeug übermittelt. Der Milchwagen weist über diese Info die richtige Milchsorte zu. Die erfassten Daten, darunter Menge, Temperatur, Kammernummer usw., werden an die Molkerei zurückgesendet.





Mikrochip auf Milchkanne
mit Lieferantennummer

4 Kammern mit Doppelpumpensystem

1. Tag: gentechnikfreie Bergbauernmilch + Heumilch g.t.S.
2. Tag: gentechnikfreie Bergbauernmilch + Bio-Heumilch

Gesamtfassungsvermögen = 16.000 Liter

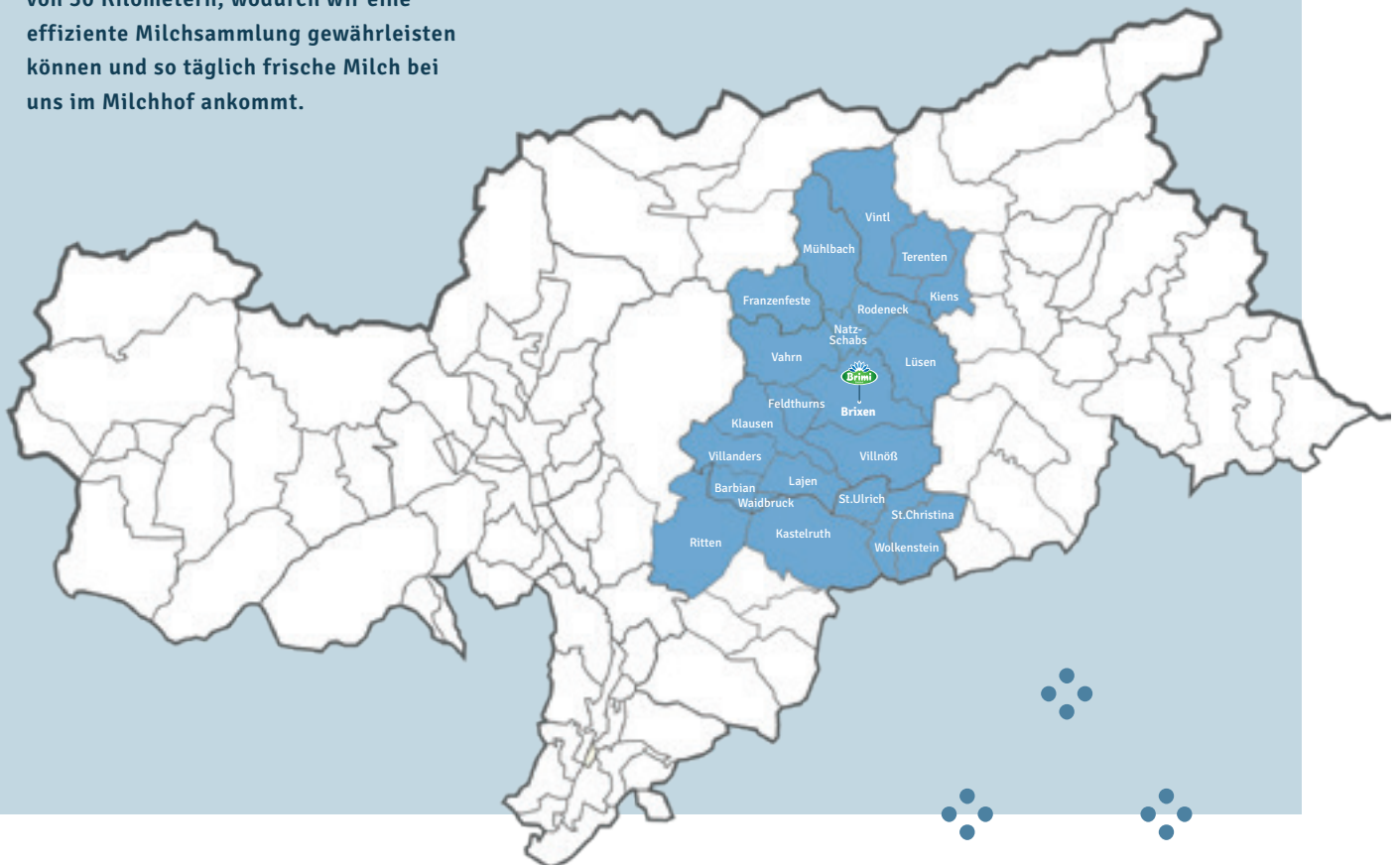
4.500 l 2.500 l 5.500 l 3.500 l



Der Luftabscheider sorgt
für die korrekte Trennung
der Milchsorten.

DER MILCHWAGEN IST
365 TAGE
IM JAHR UNTERWEGS

Das Brimi Einzugsgebiet liegt innerhalb
von 30 Kilometern, wodurch wir eine
effiziente Milchsammlung gewährleisten
können und so täglich frische Milch bei
uns im Milchhof ankommt.



Partnerschaften zur Erreichung der Ziele

Logistik: Einsparungen durch Synergien

Die aktuellen globalen Entwicklungen stellen uns vor neue Herausforderungen und tragen dazu bei, dass wir neue, innovative Wege beschreiten. Damit wir unsere Ziele erreichen, sind kooperative und starke Partnerschaften auf allen Ebenen notwendig. Vor diesem Hintergrund haben wir bereits im Jahr 2021 eine Partnerschaft mit dem Milchhof Meran angestrebt und ein gemeinsames Logistik-konzept erarbeitet, welches im Jahr 2022 umgesetzt wurde. Durch die Zusammenlegung von Transporten an den Lebensmitteleinzelhandel und möglicherweise in einem zweiten Moment auch von Lager und Kommissionierung, können nicht nur erhebliche Kosten eingespart werden, auch der Nachhaltigkeit wird mit der Zusammenarbeit Rechnung getragen: Die Auslastung der LKWs wird erhöht, der CO₂-Ausstoß minimiert und durch weniger Fahrten das Verkehrsaufkommen auf den Straßen verringert.



Joint Venture mit Loacker und Gründung Dolomites Milk zur regionalen Verwertung von Nebenprodukten

Früher wurde Molkekonzentrat, ein Nebenprodukt aus der Mozzarella-Produktion, vorwiegend an die Futtermittelindustrie verkauft, da dies nur teilweise für die Lebensmittelindustrie geeignet war. Durch Investitionen in Anlagen und der Gründung von Dolomites Milk im Jahr 2019, ein Joint Venture der beiden Unternehmen Loacker und Brimi, entstand das erste Südtiroler Milch- und Molketrocknungswerk, welches rein gentechnikfreie Milch aus der Alpenregion verarbeitet und es ermöglicht, das Molkekonzentrat sinnvoll und regional zu verwerten.

Angesiedelt in der Pustertaler Ortschaft Vintl, im Herzen der Alpen, werden jährlich 15.000 t Molke- und Milchpulver hergestellt.



Bei jeder unserer starken
Partnerschaften gibt es immer
mindestens 3 Partner.
Und eine davon ist die Natur.

Das war bis heute so und so soll
es auch in Zukunft sein:
ein wertschätzendes Miteinander.





Brimi – Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges.

Brennerstraße 2, 39040 Vahrn | Südtirol, Italien

T +39 0472 271 300 | info@brimi.it

www.brimi.it

Concept & Design: bielov.com

Fotos: Bell'Italia, Harald Wisthaler,

Markus Ranalter, Philipp Santifaller,

Oskar Zingerle, Marco Parisi

