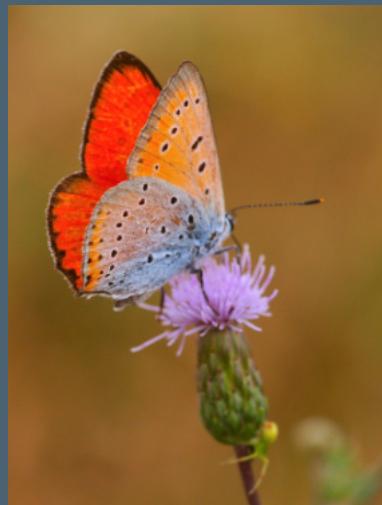




Die Dessertmanufaktur

Feinste Desserts -
handgemacht und nachhaltig

NACHHALTIGKEITSBERICHT



Der österreichische Dessertspezialist



Berichtszeitraum:

Der vorliegende Bericht der Dessertmanufaktur Göttinger ist unser zweiter Nachhaltigkeitsbericht. Unser Erstbericht wurde 2023 auf Basis der international gültigen GRI-Standards veröffentlicht und berichtet über den Zeitraum 2019 bis 2022.

Für den zweiten Bericht wählten wir die im Dezember 2024 veröffentlichten VSME-Standards für freiwillige Nachhaltigkeitsberichterstattung, die sich an der Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) orientieren und somit den Vorgaben der EU entsprechen. Für die Erstellung dieses Nachhaltigkeitsberichts wurde die Option B „Basis- und umfassendes Modul“ gewählt.

Der Berichtszeitraum umfasst das Wirtschaftsjahr 2024, für Vergleichszwecke werden Werte des Jahres 2023 herangezogen.

Berichtsgrenzen:

Der Inhalt umfasst das gesamte Unternehmen (Produktionsstandort Schwabengasse 9, 3812 Groß-Siegharts). Grundlagen für das Zahlenmaterial sind die Jahresabschlüsse und die im internen Managementsystem erfassten Umwelt- und Sozialdaten. Die erhobenen Treibhausgas-Emissionswerte berücksichtigen Scope 1, Scope 2 und im Wesentlichen Scope 3.

IMPRESSUM:

Für den Inhalt verantwortlich und Herausgeber:

Dessertmanufaktur Göttinger GmbH, Thomas Göttinger, Schwabengasse 9, A-3812 Groß-Siegharts
Telefon: (+43) 0 2847 2318
office@goettinger.com, www.goettinger.com

Fotos:

Matthias Ledwinka, Christian Pfabigan,
Dessertmanufaktur Göttinger GmbH.

Externe Begleitung, Redaktion und Gestaltung:

Manfred Ergott, www.manfredergott.at

Herstellung:

Druckerei Janetschek GmbH,
3860 Heidenreichstein

Produziert gemäß Richtlinie UZ24
des Österreichischen Umweltzeichens



Inhalt

Vorwort.....	3
Unsere nachhaltigen Erfolge.....	4
Feinste Desserts.	
Handgemacht & nachhaltig	6
Meilensteine in der Unternehmensgeschichte	8
Unsere gesunde Basis	10
Die Doppelte Wesentlichkeitsanalyse	12
Wie wir immer besser werden	14
Unser Energieverbrauch	19
Unsere Treibhausgasemissionen	20
Was unsere Umwelt belastet	22
Wasser: Basis allen Lebens	23
Klimabedingte Risiken und Chancen	24
Bio-Landbau als wichtigste Chance	26
Die Biosphäre, die uns umgibt und umsorgt	28
Vom Acker zur Biodiversitätsoase	30
CO ₂ -Senke Betriebserweiterung	32
Natürlicher Baustoff Holz	34
Unser Weg zur Kreislaufwirtschaft	36
Wir Menschen in der Dessertmanufaktur	39
Wie wir miteinander umgehen	40
Unsere großartigen Teamtage	42
Gesundheitsvorsorge sichert Unternehmenserfolg	44
Wie wir uns weiterbilden	46
Unsere erfolgreiche Lehrwerkstatt	47
Führung mit Verantwortung	49
Verbunden mit unseren Stakeholdern	50

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser!

Willkommen in der bunten Welt unserer kleinen, aber feinen Dessertmanufaktur! Mit unserem zweiten Nachhaltigkeitsbericht wollen wir Ihnen gerne zeigen, was uns bewegt, was uns antreibt und warum es uns ein Anliegen ist, jeden Tag für Genuss zu sorgen.

Im Jahr 2026 feiern wir ein Jubiläum: Seit 125 Jahren sorgt die Familie Göttinger in Groß-Siegharts für hochwertige Lebensmittel. Die ersten drei Generationen versorgten die Region mit Brot, Gebäck und Konditoreiwaren. In den letzten 20 Jahren schafften wir die Transformation zu einer Dessertmanufaktur, deren Produkte im deutschsprachigen Raum weit verbreitet ihre Liebhaber finden.

**Wir sorgen für
Dessertgenuss mit Umweltplus!**

Das ist unsere Mission, unser Auftrag, den wir jeden Tag mit Freude erfüllen. Wie wir diesen Anspruch an uns selbst in unseren Arbeitsalltag integrieren, das wollen wir Ihnen auf den nächsten knapp 50 Seiten zeigen. Dabei stehen für mich drei wesentliche Grundsätze im Zentrum unserer Wertewelt:

- + Menschen verdienen Respekt und faire Entlohnung
- + Tiere brauchen die bestmögliche Haltung und gesunde Nahrung
- + Pflanzen brauchen gesunde Böden, sauberes Wasser und gute Luft



All das ist keineswegs neu, diese Haltung war für die Menschheit über einen sehr langen Zeitraum selbstverständlich. Wir wollen unseren Beitrag dazu leisten, dass sie in unserem Wirtschaftsraum und unserer Gesellschaft wieder an Bedeutung gewinnt.

Unter anderem deshalb veröffentlichen wir diesen Nachhaltigkeitsbericht. Freiwillig und mit hohem Anspruch an uns selbst wählen wir die gerade erst veröffentlichten Berichtsstandards VSME. Die Erstellung des Berichts schärft unseren Blick auf das, was wir bereits erreicht haben und vor allem auf das, was wir noch erreichen wollen.

Herzlichst, Ihr
Thomas Göttinger



Unsere nachhaltigen Erfolge



Reduktion der CO₂-Emissionen pro Produkt auf weniger als die Hälfte

Vergleich 2024 zu 2019 auf Basis der Scope 1 und Scope 2-Emissionen und Teilen von Scope 3

Teamtagen stärken interne Kommunikation

Zusammen sind wir stärker – externe Begleitung fördert unseren Teamgeist

Reduktion des Dieselverbrauchs um 94 Prozent

Vergleich 2024 zu 2019 bei Geschäftsreisen und eigenem Lieferverkehr

Einkauf von Bioprodukten verzehnfacht

Vergleich 2024 zu 2019

Verbrauch von Trinkwasser um 70 Prozent reduziert

Vergleich 2024 zu 2019

Energieverbrauch um 38 Prozent reduziert

Vergleich 2024 zu 2019



Biodiversitätsoase statt weiterer Bodenversiegelung

Artenvielfalt kehrt zurück:
15 000 Quadratmeter Lebensraum für bedrohte Arten

Lehrwerkstatt als Motor der Produktentwicklung

Fachliche Ausbildung junger Menschen auf hohem Niveau sichert Produktvielfalt

Bedürfnisorientierte Arbeitszeiten

Flexible Beginnzeiten und Teilzeitmöglichkeit für Eltern mit Kleinkindern



Betriebserweiterung in Holzbauweise als CO₂-Senke

Ausbau am bereits versiegelten Boden bindet langfristig Kohlenstoffdioxid in Form von Kohlenstoff

Abwärme ersetzt Fernwärme

Betriebserweiterung ermöglicht kaskadische Energienutzung

Eigenversorgung mit PV-Strom rund 40 Prozent

Bestehende Anlagen werden auf gesamt 145 kWp erweitert

Feinste Desserts. Handgemacht & nachhaltig.

Unsere Profession:

Wir bereiten feinste Desserts für Gastronomie, Hotelerie und Catering. Wir liefern hochwertige, tiefgekühlte „ready to use“-Patisserieprodukte an Großhandelspartner in Österreich und Deutschland. Sie sorgen dafür, dass außergewöhnliche Mahlzeiten mit unseren Kreationen einen würdigen Abschluss finden:

Hochwertigen Dessertgenuss, der

- auf Ernährungsbedürfnisse Rücksicht nimmt,
- mit besten (Bio-)Rohstoffen, die möglichst regional eingekauft werden, und
- zu 100 Prozent in Handarbeit am österreichischen Produktionsstandort zubereitet wurde.



Unser Ziel:

Wir wollen unseren Teil dazu beitragen, die Lebensmittelproduktion ein kleines Stück umweltfreundlicher und sozialer zu gestalten. Dieses Ziel erreichen wir mit nachhaltiger, verantwortungsvoller Produktionsweise. Dabei erwirtschaften wir Gewinne, um unseren MitarbeiterInnen eine sichere, planbare Zukunft zu ermöglichen und für unsere KundInnen und LieferantInnen ein verlässlicher Partner zu sein.

Unsere Vision:

Dessertgenuss mit Umweltplus

Bei der Herstellung unserer Produkte setzen wir auf das handwerkliche Talent unserer Mitarbeitenden. Jedes einzelne Dessert wird nach klassischen Patisserie-Rezepturen mit Sorgfalt und Liebe hergestellt. Das gefühlvolle Unterheben der Zutaten von Hand verleiht unseren Cremen jene lockere Konsistenz, die unsere Kundschaft liebt.

Halbfertigprodukte oder Pulvermischungen werden bei uns nicht verwendet. Sie können nicht jenen Genuss sicherstellen, den wir mit unseren Produkten bieten. Vanillezucker beispielsweise stellen wir mit einer Reifezeit von sechs Wochen aus feinsten Bourbonvanilleschoten selbst her. Hausgemachte Wachauer Marillenmarmelade für Sachertorten oder andere Produkte sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Alle Portionsdesserts füllen wir von Hand ab – das unterstreicht den gewünschten „hausgemacht“-Charakter.

Wir setzen auf regional und bio.

Rund zwei Drittel unserer Rohstoffe stammen aus Österreich. Wenn es möglich wäre, würden wir 100 Prozent heimische Lebensmittel einsetzen, aber bei Zutaten wie Schokolade, Kakao, Passionsfrüchte oder Mangos müssen wir natürlich auf andere Anbaugebiete zurückgreifen.

Aber wir arbeiten daran, nehmen unsere Lieferkette unter die Lupe und prüfen bei allen Positionen die Möglichkeiten, Transportwege zu verkürzen und auf Bioqualitäten umzustellen. Letztlich sind jedoch die Vorlieben der Endkonsumenten entscheidend.

„Wir produzieren ja nur Desserts ... aber wie wir die Desserts herstellen, damit können wir ganz viel verändern.“

JOSEF GÖTTINGER's BACKHAUS



Unser Versprechen

Wir sind der Meinung, dass jedes Lebewesen und die gesamte Biosphäre um uns herum – alles, was mit unseren Desserts in Verbindung steht – gerecht behandelt werden muss.

- + Menschen verdienen Respekt und faire Entlohnung
- + Tiere brauchen die bestmögliche Haltung und gesunde Nahrung
- + Pflanzen brauchen gesunde Böden, sauberes Wasser und gute Luft

Wenn wir ohne Rücksicht auf die vorhin Genannten versuchen, so viel Gewinn wie möglich aus unseren Desserts zu schlagen, wird zwangsläufig jemand anderer den Preis dafür zahlen müssen.

Genau das wollen wir aber nicht!

Deshalb suchen wir in allen Bereichen stets nach der verträglichsten Variante mit den geringsten negativen Auswirkungen und sichern so unseren wirtschaftlichen Erfolg. Wir halten Gesetze und Richtlinien ein und entwickeln uns durch unser Verbesserungsprogramm stetig weiter – für Menschen und Umwelt.

Das ist für uns Dessertproduktion mit Kostenwahrheit der Umwelt gegenüber.

Wir stehen für:

- + Qualität
- + Kundennutzen
- + Lösungsorientierung
- + Produktsicherheit
- + Lieferfähigkeit
- + Nachhaltige Produktionsweise

Weiterführende Informationen:

- Rechtsform des Unternehmens:
Gesellschaft mit beschränkter Haftung
- Industrie-Klassifizierung (NACE-Code):
10712 Herstellung von Zuckerbäcker- und Konditorwaren
- Anzahl der Beschäftigten per 31.12.2024 in Vollzeitäquivalenten: 32
- Land der primären Geschäftstätigkeiten und Standort bedeutender Vermögenswerte:
Österreich
- Standort: Schwabengasse 9, 3812 Groß-Siegharts

Wir machen von unserem Recht Gebrauch, sensible Informationen im Bereich der wirtschaftlichen Kennzahlen nicht zu veröffentlichen.

Meilensteine in der Unternehmensgeschichte

1901 ...

kommt die erste von vier Generationen der Familie Göttinger nach Groß-Siegharts. Josef Göttinger, der Urgroßvater von Thomas, kauft im Jahr 1901 das erstmals 1746 urkundlich erwähnte Haus in der Schwabengasse 9 und eröffnet eine Bäckerei. Von 1901 bis 1940 wird mit einem kohlebefeuerten Backofen gebacken. Die Ware wird anfangs mit der Pferdekutsche und in den WintEMONaten sogar mit Bernhardinerhunden und Schlitten ausgefahren und zu den KundInnen gebracht.

1941 ...

Betriebsübergabe von Urgroßvater Josef Göttinger an Großvater Josef. Der Betrieb wird als Bäckerei fortgeführt. In den ersten beiden Generationen werden Brot und Gebäck für Groß-Siegharts und die unmittelbar rundum gelegenen Ortschaften produziert.

1973 ...

Übergabe von Großvater Josef Göttinger an Vater Helmut. Der Betrieb wird weiter als Bäckerei geführt. Die dritte Generation, Helmut und Edith Göttinger, konzentriert sich weiterhin auf den regionalen Markt und kann nun auch verschiedene größere Firmen mit Jausengebäck beliefern. So wird etwa die Firma TEST-FUCHS seit dem Jahr 1967 – also bald 60 Jahre – von Helmut Göttinger persönlich betreut.

1980 ...

Anfang der 1980er-Jahre werden von der Bäckerei Pescher in der Waldreichsgasse das Verkaufsgeschäft und einige „Gei“-Gebiete in der näheren Umgebung übernommen. Im Jahr 1985 kann die Filiale in der Raabserstraße 4 in Groß-Siegharts eröffnet werden. Diese wird bis ins Jahr 2018 geführt.

2002 ...

Expansion nach Deutschland während des Auslandsaufenthaltes von Thomas Göttinger.

2006 ...

Betriebsübergabe von Vater Helmut Göttinger an den jetzigen Eigentümer Thomas Göttinger. Es folgt ein großer Strategiewechsel. Die vierte Generation kehrt der Bäckerei den Rücken zu und formt den Betrieb um zu einer modernen Dessertmanufaktur, die sich auf die Zulieferung von tiefgekühlten Desserts für die Gastronomie und Hotellerie in Österreich und Deutschland konzentriert.

2017 ...

Erste Betriebserweiterung um 500 Quadratmeter

2021 ...

Einführung und Zertifizierung eines Umweltmanagementsystems nach ISO 14001.

2022 ...

Im Jahr 2022 werden mit 40 Mitarbeitenden über 3 Millionen Desserts produziert.

2025/26 ...

Zweite Betriebserweiterung – zukunftsweisend in Holzbauweise am bereits versiegelten Boden um 650 Quadratmeter

KAUFVERTRAG.

Im Reichsfeld und Moravia Bauer zu den
Jahrzehnten 1900-1901.
Unterschrift: Siegwart vom 6. März 1901.

Anna Göttinger
geb. Voigtlaender
als Verkäufer einer und Gewerbebetrieb Göttinger Backwaren Mai.



Reichsfeld und Moravia Bauer, Janitschäpfer im
Gosp. Siegwart H. 214
als Verkäufer eines- und Gewerbebetrieb Göttinger Backwaren Mai.



Handwerkliche Tradition spannt einen Bogen über Generationen: Unternehmensgründer Josef Göttinger, zu sehen im Bild oben links (Bildmitte), heizte den Backofen mit Kohle. Einige Jahrzehnte später setzte man auf Ölbefeuerung. Helmut Göttinger – im linken Bild mit seinem Vater Josef – verfolgt mit Stolz die Weiterentwicklung des Betriebes; im rechten Bild zu sehen mit Sohn Thomas und Enkel Alexander. Die vierte Generation betreibt ihren Backofen nun mit Strom aus 100 Prozent erneuerbarer Energie bzw. mit der eigenen PV Anlage. Von Kohle über Öl und Erdgas zu erneuerbarer Energie – das sind für uns die sinnvollen Schritte einer nachhaltigen Entwicklung über Generationen hinweg.

Unsere gesunde Basis

Unsere Tätigkeit hat direkten Einfluss auf unsere Umwelt, die Menschen, Tiere und Pflanzen in unserem Lebensraum. Dieser Verantwortung sind wir uns bewusst. Wir haben daher begonnen, unsere Wirtschaftsweise zu verbessern, um so die negativen Auswirkungen zu minimieren und die positiven Aspekte zu steigern.

Desserts für alle Bedürfnisse

Der Anteil an Menschen, die wegen Unverträglichkeiten oder aus ethischen Gründen eine ganze Reihe von Zutaten von vornherein ausschließen, wird stetig größer. Deshalb haben wir zahlreiche Desserts im Sortiment, die entweder bio, vegan oder gluten- und laktosefrei sind. Durch die Einhaltung der strengen Produktionsvorgaben ist die Kontamination mit unerwünschten Zutaten ausgeschlossen.

Unsere zahlreichen Gastronomie- und HotelleriekundInnen schätzen die saubere und unkomplizierte Lösung für spezielle Anforderungen ihrer Gäste. Durch genaue Kennzeichnung der jeweiligen Produkteigenschaften können Bestellung und Lagerhaltung sehr exakt geplant werden.





Ressourcenschonendes Produktdesign

Nachfüller reduzieren Glasverbrauch

Ein großer Teil unserer Produkte wird als Einzelportionen im Glas ausgeliefert. Diese Behältnisse sind 100 % recycelbar, aber noch besser ist es, sie weiterzuverwenden. Die von uns dafür entworfenen Nachfüller bieten die ideale Lösung mehrerer Vorteilen für unsere KundInnen

- + Weniger Abfall
- + Mehr Portionen bei gleichem Transportvolumen
- + Geringerer Platzbedarf im Tiefkühler
- + Kostengünstiger im Einkauf
- + Gleiche Qualität wie Produkt im Glas

Wurden diese Nachfüller anfangs noch einzeln in einem Folienstreifen umwickelt, so konnte ein Verfahren entwickelt werden, diesen Kunststoff komplett einzusparen. Das bringt Vorteile mit sich:

- + Reduktion des Folieneinsatzes
- + Passgenaue Form der Nachfüller
- + Zeitsparnis beim Anrichten der Desserts
- + Weniger Abfall bei den Verwendern



Spritzbeutel und Schnittware

Eine weitere Möglichkeit für die Wiederverwendung der Gläser stellen die gefüllten Dressier-/Spritzbeutel



te Portionsgrößen aufzuteilen. Auch das reduziert den Verpackungsaufwand und erhöht die Flexibilität bei der Gestaltung.



Die Doppelte Wesentlichkeitsanalyse

In der CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive), der EU-Vorgabe für Nachhaltigkeitsberichte, ist die sogenannte Doppelte Wesentlichkeitsanalyse das Kernelement. Nach einer gründlichen Betrachtung der Wertschöpfungskette und der Einbindung der Anspruchgruppen (Stakeholder) ist diese genaue und umfassende Bewertung der Auswirkungen des Unternehmens unumgänglich.

In den sektorunabhängigen Themenfeldern der ESRS (siehe Kasten unten) erkannten wir eine geeignete Struktur, um die Handlungsfelder in den Bereichen Ökologie, Soziales und Unternehmensführung zu identifizieren. Auf freiwilliger Basis sammelten wir zu den einzelnen Themen die Auswirkungen, Risiken und Chancen und bewerteten diese.

Betrachtung aus zwei Perspektiven

In der sogenannten Doppelten Wesentlichkeitsanalyse wurden diese Themen aus zwei Perspektiven betrachtet: Inside-out (Auswirkungen auf die Umwelt und die Stakeholder) und Outside-in (Risiken und Chance, die von außen auf das Unternehmen wirken oder künftig wirken könnten). Dabei ist entscheidend, alle Teilnehmenden an der Wertschöpfungskette zu berücksichtigen.

CSR-D-Themenfelder:

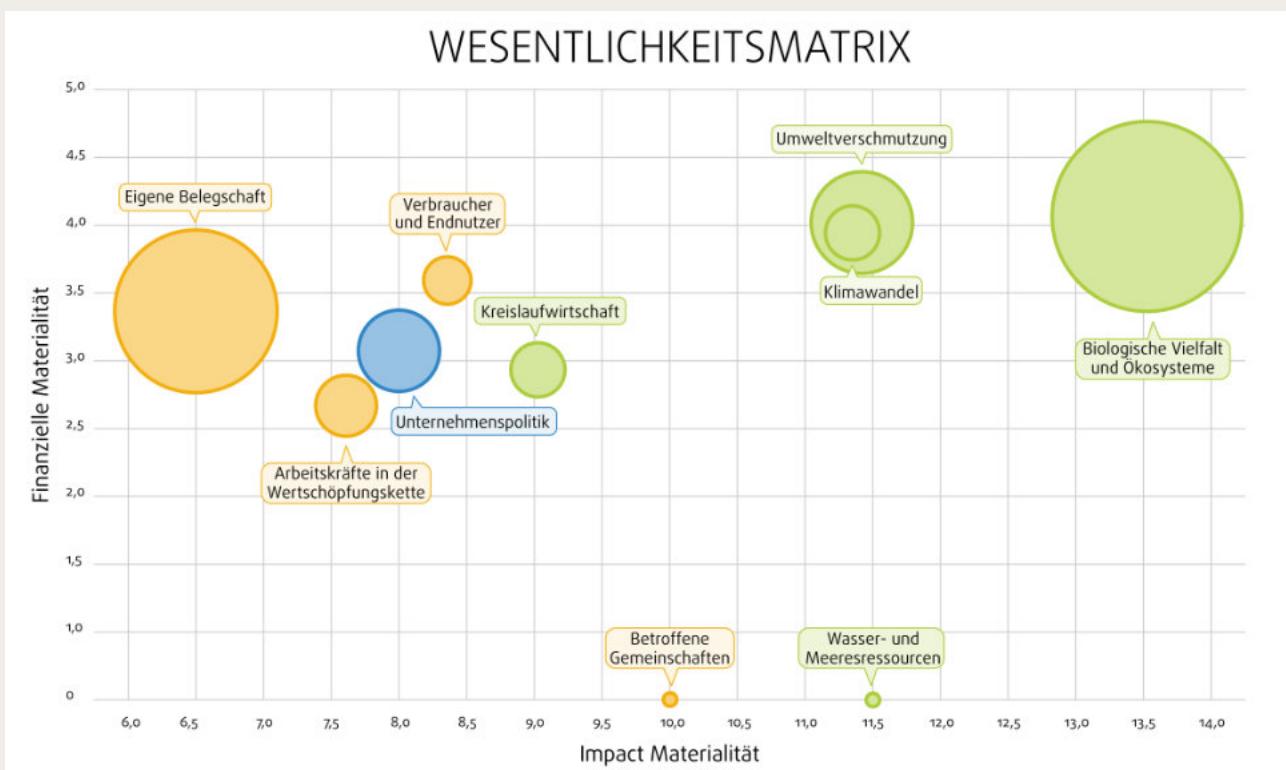
- E1: Klimawandel
- E2: Umweltverschmutzung
- E3: Wasser- und Meeresressourcen
- E4: Biologische Vielfalt u. Ökosysteme
- E5: Kreislaufwirtschaft
- S1: Eigene Belegschaft
- S2: Arbeitskräfte in der Wertschöpfungskette
- S3: Betroffene Gemeinschaften
- S4: Verbraucher und Endnutzer
- G1: Unternehmenspolitik

Vorgehensweise

1. Sammlung der potenziell wesentlichen Themen in der sogenannten „IRO long-list“
2. Bewertung der Auswirkungen nach den Kriterien:
 - a. Ausmaß
 - b. Umfang
 - c. Umkehrbarkeit (bei negativen Auswirkungen)
 - d. Wahrscheinlichkeit (bei potenziellen Auswirkungen)
3. Bewertung der finanziellen Risiken und Chancen nach den Kriterien:
 - a. Finanzielle Auswirkung
 - b. Eintrittswahrscheinlichkeit (bei potenziellen Risiken oder Chancen)
4. Auswertung und Festlegen der sogenannten „IRO short-list“ = Liste der wesentlichen Nachhaltigkeitsaspekte
5. Einordnung der Ergebnisse in eine Wesentlichkeitsmatrix

Wir halten engen Kontakt zu unseren wichtigsten Stakeholdern. Im innersten Kreis beginnend bedeutet das, dass wir die Kommunikation in unserem Unternehmen laufend verbessern. Erstmals stattgefundene Teamtage im Juni 2024 zeigten rasch Erfolge (siehe Seite 42). Gemeinsam formulierte Verhaltensgrundsätze und die neu entwickelte umfangreiche Mitarbeitermappe sind perfekte Ergänzungen dazu.

Weil wir ausschließlich im B2B-Bereich tätig sind und sowohl unsere Lieferfirmen als auch unsere langjährigen Handelspartner gut kennen, war es uns in der Analyse möglich, auch deren Blickwinkel einzubringen. Denn auch wenn unsere Produktion die Umwelt wenig belastet, so sind es vor allem die Transporte der Rohstoffe und unserer Produkte, die in der CO₂-Bilanz sichtbar werden.



Die doppelte Wesentlichkeitsanalyse zeigt, dass die Themen „Biologische Vielfalt und Ökosysteme“ und „Eigene Belegschaft“ neben „Umweltverschmutzung“, „Klimawandel“ und „Unternehmenspolitik“ die Nachhaltigkeitsaspekte dominieren.

Das hat uns nicht überrascht, denn schließlich ist der Erfolg unserer Dessertmanufaktur unmittelbar von der Verfügbarkeit und der Qualität der Rohstoffe zum einen und dem Wohlergehen der eigenen Belegschaft zum anderen abhängig. Umweltverschmutzung und Klimawandel wirken sich bereits jetzt auf die Qualität der Lebensmittel aus.

Die daraus entstandenen Verbesserungsvorschläge finden Sie auf den nächsten Seiten.

Anmerkungen zur Wesentlichkeitsmatrix:

- » Die y-Achse gibt die Einordnung der Finanziellen Wesentlichkeit auf einer Skala von 0 bis 5 wieder, wobei der Schwellenwert bei 2,7 liegt.
- » Die x-Achse gibt die Einordnung der Impact Wesentlichkeit (Auswirkungen) auf einer Skala von 6 bis 14 wieder, hier liegt der Schwellenwert bei 5,4.

Ein Thema gilt dann als wesentlich, wenn es die jeweilige Schwellenwerte erreicht.

- » Die Größe der Kreise entspricht der Anzahl an Unterthemen, die bei den jeweiligen Themen als wesentlich identifiziert wurden (Seiten 14–17).

Die logische Schlussfolgerung:

Unser Engagement für Umwelt und Menschen ist der wichtigste Beitrag zur Absicherung unseres Unternehmens.

Wie wir immer besser werden

Bereits in unserem ersten Nachhaltigkeitsbericht 2022 nach GRI veröffentlichten wir ein Verbesserungsprogramm, das einen Mix aus ökologischen und sozialen Zielen und Maßnahmen beinhaltet. Einige Ziele konnten wir bereits erreichen, andere werden in das neue Verbesserungsprogramm übernommen.

In Anlehnung an die ESG-Themenstandards und dem Ergebnis der Doppelten Wesentlichkeitsanalyse folgend nehmen wir uns für die nächsten Jahre ein umfangreiches Verbesserungsprogramm vor. Darin wurden folgende Ziele und Maßnahmen festgelegt und mit Zeithorizonten ergänzt:

Ziel	Maßnahme	Termin
ESRS E1: Klimawandel		
Anpassung an den Klimawandel: Vorsorge gegen klimabedingte Ernteausfälle	Steigerung des Anteils an robusten und regionalen Rohstoffen	laufend
	Sortimentsanpassung, um Abhängigkeit von Risikorohstoffen zu reduzieren	laufend
Anpassung an den Klimawandel: Vorsorge gegen Hitzelast	Optimierung der Tiefkühltechnik und Wärmerückgewinnung	30.06.2026
Klimaschutz: Reduktion der CO2-Emissionen durch Massentierhaltung	Umstellung des Einkaufs von tierischen Rohstoffen zu 100 % in Bio-Qualität aus der Region	erledigt (1.1.2023)
Energie: Versorgung mit Energie aus erneuerbaren Quellen auf 100 % erhöhen	Austausch des Erdgas-Backofens gegen einen Elektrobackofen	31.12.2033
	Ersatz des Diesel-Lieferwagens durch ein E-Lieferauto	31.12.2030
	Teilnahme an der EEG Thayaland zur Absicherung einer günstigen, regionalen Stromversorgung aus erneuerbaren Quellen (Windkraft, Photovoltaik, Biogas)	erledigt (Juni 2024)
	Erweiterung der PV-Flächen und kaskadische Energienutzung durch Wärmerückgewinnung für Raumheizung und Warmwasser	30.06.2026
ESRS E2: Umweltverschmutzung		
Reduktion des CO2-Ausstoßes um 5 % bis 2030	Ersatz des Diesel-Lieferwagens durch ein E-Lieferauto	31.12.2030
	Erweiterung der PV-Flächen und kaskadische Energienutzung durch Wärmerückgewinnung für Raumheizung und Warmwasser	31.12.2025
	Vermeidung unnötiger Fahrten und vor allem von Flugreisen	laufend
Reduktion des CO2-Ausstoßes in der vorgelagerten Wertschöpfungskette	Reduktion der Transportwege durch Umstellung auf regional verfügbare Rohstoffe	laufend
Reduktion von Mikroplastik-Eintrag in Abwasser	Umstellung auf Reinigungsmittel, die kein Mikroplastik und keine herkömmlichen Biozide enthalten	31.12.2026
	Umstieg auf Einwegschürzen aus Maisstärke	erledigt (Jän. 2025)
Reduktion des Reinigungsmittelleinsatzes	Einsatz eines Dampfreinigers reduziert Reinigungsmittelverbrauch	31.03.2025
Reduktion der Ackergifte in der Landwirtschaft	Rohstoffeinkauf in Bio-Qualität	laufend
Reduktion von Mikroplastik-Eintrag in den Boden	Umstellung auf kompostierbare Verpackungsfolien	31.12.2029

Unser Verbesserungsprogramm unterstützt die Erreichung folgender UN-Nachhaltigkeitsziele



Ziel	Maßnahme	Termin
E3: Wasser- und Meeresressourcen		
Reduktion des Wasserverbrauchs bei der Rohstoffherstellung	Sortimentsanpassung, um Rohstoffe aus Gebieten mit Wasserknappheit zu vermeiden	laufend
Reduktion des Wasserverbrauchs im Unternehmen	Einsatz eines Dampfreinigers reduziert Wasserverbrauch in der Reinigung	31.03.2025
E4: Biologische Vielfalt u. Ökosysteme		
Schutz der Biodiversität	Rohstoffeinkauf in Bio-Qualität steigert Absatz bei Bio-Landwirtschaftsbetrieben	laufend
	Einkauf von Rainforest-Alliance-zertifizierten Rohstoffen	laufend
	Ergänzung der betriebseigenen Biodiversitätsfläche durch Wildobstgehölze (alte Sorten)	laufend
Reduktion der Bodenversiegelung und der Landdegradation	Betriebserweiterung auf bereits versiegelter Fläche, um weitere Versiegelung zu vermeiden	laufend
	Förderung des Humusaufbauprojekts HUMUS+ durch Kauf von CO2-Kompensationszertifikaten	laufend
	Förderung der regenerativen Landwirtschaft durch Einkauf von Bio- und Rainforest-Alliance-zertifizierten Rohstoffen	laufend
	Umstellung des Einkaufs von tierischen Rohstoffen zu 100 % in Bio-Qualität aus der Region	erledigt (1.1.2023)
E5: Kreislaufwirtschaft		
Kreislauffähige Verpackungen	Verpackung der Desserts in Glasbehältnisse	
	Reduktion des Folieneinsatzes bei den Nachfülldesserts durch wiederverwendbare Silikonformen	laufend
	Umstellung auf kompostierbares Backpapier	30.06.2025
	Foliieverpackung mit 30% Recyclinganteil und CO2-Kompensation durch Moorschutz-Zertifikate	erledigt (1.1.2023)
	Kartonagen aus FSC-zertifizierten Rohstoffen	erledigt (1.1.2020)
	Umstellung auf Umkarton aus Recyclingmaterial	31.12.2026
	Umstellung auf Etiketten aus Recyclingpapier	31.12.2025
	Sammlung von Etiketten-Trägerpapier zur Wiederverwertung	31.03.2025
Reduktion der Lebensmittelabfälle	Einsatz eines Wasserstrahlschneiders reduziert Kuchenabschnitte	erledigt (1.10.2024)
	Nutzen der Plattform „to good to go“ für den Vertrieb von Ausschussware	laufend
Reduktion der Abfallmengen	Restmüll: Umstellung auf kompostierbares Backpapier	30.06.2025
	Kartonagen und Papier: Einkauf von Rohstoffen in Großgebinden (Schokolade, Zucker)	30.06.2025
	Verbundverpackungen: Einsatz von Saftkonzentraten in Bio-Qualität	erledigt (31.12.2024)
	Einkauf von Rohstoffen in Großgebinden (zB Hafermilch)	31.12.2026

Strategische Maßnahmen zur Umsetzung der Nachhaltigkeitsstrategie		
Ziel	Maßnahme	Termin
S1: Eigene Belegschaft		
Langfristige Sicherung der Arbeitsplätze	Vorausschauende und verantwortungsbewusste Unternehmensentscheidungen	laufend
MitarbeiterInnen gewinnen und langfristig im Betrieb halten	Geregelte Arbeitszeiten von Montag bis Freitag	laufend
	Flexible Beginnzeiten und Teilzeitmöglichkeit für Eltern mit Kleinkindern	laufend
	Kostenlose Betreuung von Kindern im Alter von 1 bis 15 Jahren in Zusammenarbeit mit externen Fachkräften	2026
	Möglichkeit in Altersteilzeit zu gehen	laufend
	Rücksichtnahme auf die gesundheitlichen Voraussetzungen bei Abstimmung der Arbeitszeit	laufend
Steigerung der Mitarbeitermotivation	Teamstage oder Betriebsausflüge	laufend
	Bezahlung über Kollektivvertrag	2024
Förderung der internen Kommunikation	Führungskräfte-Coaching für alle TeamleiterInnen	2024
	Umfassende Information der Belegschaft und neuer MitarbeiterInnen durch umfangreiche Mitarbeitermappe	2025
	Interne WhatsApp-Gruppe für Kommunikation von Erfolgen und sonstigen wichtigen Themen	laufend
Förderung der Mitarbeitergesundheit	Bewegungsanalyse durch Orthopäden und Beratung durch Physiotherapeuten	2024
	Maßnahmenkatalog im Rahmen der Betrieblichen Gesundheitsförderung	laufend
Förderung der Mitarbeiterqualifikation	Umfassende Ausbildung in der Lehrwerkstatt	laufend
	Steigerung der fachlichen Kompetenz durch Produktentwicklung im Haus	laufend
	Auf Wunsch gezielte Talentförderung durch fachliches Coaching	2025
S2: Arbeitskräfte in der Wertschöpfungskette		
Förderung der regionalen Lieferanten	Lokaler und regionaler Einkauf von Bio-Eiern und Bio-Mehl	laufend
	Einkauf von regionalen Rohstoffen wie Bio-Milchprodukten, Bio-Zucker u.a.	laufend
Förderung von sozialen und Umwelt-Standards in der Lieferkette	Einkauf von Rainforest-Alliance-zertifizierten Rohstoffen und Bio-Lebensmitteln	laufend
S3: Betroffene Gemeinschaften		
Verbesserung des Stakeholderdialogs	Einladung zum „Tag der offenen Manufaktur“ für alle Anrainer	2025
Erhalt der Lebensräume indigener Völker	Einkauf von Rainforest-Alliance-zertifizierten Rohstoffen	laufend
	Einhaltung der EU-Entwaldungsverordnung	2026

Unser Verbesserungsprogramm unterstützt die Erreichung folgender UN-Nachhaltigkeitsziele



Ziel	Maßnahme	Termin
S4: Verbraucher und Endnutzer		
Förderung der Gesundheit der Endnutzer und Verbraucher	Sortiment für besondere Ernährungsbedürfnisse (gluten-, laktose- und allergenfrei, vegan)	laufend
	Ständig steigender Anteil an Bio-Rohstoffen durch Vorgaben für den Einkauf	laufend
G1: Unternehmenspolitik		
Förderung der werteorientierten Unternehmenskultur	Freiwilliges Umweltmanagement nach ISO 14001 und Einführung einer ESG-Strategie	laufend
	Freiwillige Veröffentlichung eines ESG-Berichts (VSME)	2025
	Faire und wertschätzende Geschäftsbeziehungen zur vor- und nachgelagerten Wertschöpfungskette	laufend
Absicherung der Rohstoffversorgung	Rasche und faire Bezahlung der Lieferanten	laufend
	Erweiterung des Lieferantenkreises (A-, B- und C-Lieferant)	2025
Vermeidung von Korruption und Bestechung	In den firmeneigenen Verhaltensgrundsätzen kommunizierte Null-Toleranz-Politik gegenüber Korruption	2025
	Bezahlung über Kollektivvertrag	2024



»Sonnenstrom ist ein Geschenk des Himmels,
das wir sehr gerne annehmen.

Unsere aktuelle Betriebserweiterung wird
unsere Eigenversorgung noch erhöhen.«



Unser Energieverbrauch

Die Auswirkungen unseres Unternehmens auf das Klima haben eine ganze Reihe von Ursachen. Die von uns teilweise direkt beeinflussbaren Treibhausgasemissionen (siehe nächste Seite) sind vor allem vom Energieverbrauch abhängig. In den letzten Jahren ist es uns gelungen, den größten Teil der Energieversorgung auf erneuerbare Quellen umzustellen. Um diese positive Entwicklung sichtbar zu machen, vergleichen wir die aktuellen Werte mit denen von 2023 und zusätzlich mit den Ergebnissen von 2019:

Diese Ergebnisse sind erfreulich, dennoch sind weitere Verbesserungen notwendig und bereits in Planung, teilweise schon in Umsetzung. So wird der noch verbliebene Rest an Dieselverbrauch mit dem Austausch des Lieferwagens bis spätestens 2030 zur Gänze vermieden. Der Erdgasverbrauch in der Produktion ist für einen Gas-Backofen, der spätestens 2033 ausgetauscht werden soll. Unser direkter Energieverbrauch wird also spätestens zu diesem Zeitpunkt zur Gänze auf erneuerbare Energie umgestellt sein.

Energieverbrauch (in kWh)	2024	2023	Veränderung 2024/23	2019	Veränderung 2024/19
Strom: Netzbezug	199 829	203 461	-1,8 %	180 972	10,4 %
Strom: PV-Erzeugung	80 493	76 650	5,0 %	0	100,0 %
Heizenergie (Fernwärme)	77 700	79 706	-2,5 %	93 513	-16,9 %
Erneuerbare Energie	358 022	359 817	-0,5 %	274 485	30,4 %
Heizöl	0	0	0,0 %	40 050	-100,0 %
Erdgas (Produktion)	23 357	27 047	-13,6 %	0	100,0 %
Diesel (Transporte)	4 146	12 929	-67,9 %	70 755	-94,1 %
Strom: E-Mobilität *	4 005	5 764	-30,5 %	0	100,0 %
Nicht-erneuerbare Energie	31508	45 740	-31,1 %	110 805	-71,6 %

* Wir laden unsere E-Autos wenn möglich mit unserem eigenen PV-Strom, unterwegs jedoch mit dem Strommix, der von den Ladesäulenbetreibern angeboten wird, daher gehen wir bei dieser Angabe auf Nummer sicher und ordnen sie der nicht-erneuerbaren Energie zu.



Unsere Treibhausgasemissionen

Für das Jahr 2024 wurde erstmalig eine vollständige Bilanz unserer Treibhausgasemissionen nach dem Greenhouse Gas Protocol (GHG-Protokoll) erstellt. Dabei wurden nicht nur die von uns direkt beeinflussbaren Werte nach Scope 1 (direkte Emissionen) und Scope 2 (indirekte Emissionen aus eingekaufter Energie) errechnet, sondern auch die wesentlichen Emissionen, die entlang der Wertschöpfungskette anfallen (Scope 3).

Die errechneten Treibhausgasemissionen des Bilanzjahrs 2024 sind zusammengefasst und aufgeschlüsselt nach Scope 1, 2 und 3 (marktbasiert und standortbasiert) aufgelistet.

Auch wenn die Werte in Scope 1 und Scope 2 in der Gesamtbilanz verschwindend gering sind, ist es entscheidend, wie wir wirtschaften. Schließlich können wir diese Emissionen direkt beeinflussen und wir werden dadurch zu einem Teil einer Wertschöpfungskette, die ihren Treibhausgasausstoß in Richtung Null senkt.

Innerhalb der Scope 3-Emissionen ist die Gruppe der eingekauften Waren und Dienstleistungen mit mehr als 90 Prozent die bei weitem Größte. Die Transporte der Rohstoffe und der fertigen Waren, die Geschäftsreisen sowie der Personalverkehr verursachen insgesamt weniger als 5 Prozent der Scope 3-Emissionen, bleiben dennoch im Fokus unseres Verbesserungsprogramms.

Treibhausgas-Emissionen	standortbasiert	Anteil	marktbasiert	Anteil
Scope 1	5,57 t CO ₂ e	0,35%	5,57 t CO ₂ e	0,35%
Scope 2	45,17 t CO ₂ e	2,80%	11,80 t CO ₂ e	0,75%
Scope 3	1.561,94 t CO ₂ e	96,85%	1.561,54 t CO ₂ e	98,90%
THG-Emissionen insgesamt	1.612,68 t CO₂e	100,00%	1.578,91 t CO₂e	100,00%



Verbündete auf dem Weg zur klimaneutralen Wirtschaftsweise sind die Photovoltaikanlagen auf unseren Dächern.

Unsere Treibhausgas-Reduktionsziele:

Scope 1:

Ziel: Reduktion um 5,57 t CO₂e bis 2033 auf Null

Maßnahmen:

Ersatz des Diesel-Lieferwagens durch ein E-Lieferauto und Austausch des Erdgas-Backofens

Scope 2:

Ziel: Reduktion um 7,11 t CO₂e bis 2027

Maßnahmen: Erweiterung der PV-Flächen und kaskadische Energienutzung durch Wärmerückgewinnung für Raumheizung und Warmwasser

Scope 3:

Ziel: Reduktion um 5 % bis 2030

Maßnahmen: Verbesserungen in der Lieferkette und Optimierung des Rohstoffeinkaufs

Bis 2033 werden weitere Maßnahmen ausgearbeitet, um die restlichen Scope 3 -Emissionen bis 2040 auf Netto-Null zu reduzieren.

Treibhausgasemissionsintensitätswerte

Neben den absoluten Ergebnissen sind auch die sogenannten Treibhausgasemissionsintensitätswerte ein zentrales Instrument zur Einordnung des Corporate Carbon Footprint. Besonders der Vergleich über mehrere Jahre und zu anderen Unternehmen ähnlicher Struktur und Branche sind über die Emissionsintensitätswerte besser möglich, als über die absoluten Werte. Dabei werden die Gesamtemissionen ins Verhältnis zur Mitarbeiteranzahl, dem unkonsolidierten Nettoumsatz und der Produktionsmenge des Bilanzjahres gesetzt.

Treibhausgas-Kennzahlen	standortbasiert	marktbasiert
Emissionsintensitätswert pro Mitarbeiter in kg CO ₂ e/Vollzeitäquivalente	50 396,35	49 341,01
Emissionsintensitätswert pro Mio. Euro Nettoumsatz in kg CO ₂ e/Mio. Euro	322 844,75	316 084,07
Emissionsintensitätswert pro Produktionseinheit in kg CO ₂ e/Portion	0,4824	0,4723

Umweltauswirkungen managen

Wir arbeiten tagtäglich daran, als innovatives, verlässliches Unternehmen wahrgenommen zu werden, das für jede Nachfrage im Dessertbereich die richtige Lösung bietet.

Im Jahr 2021 wurde unser Umweltmanagementsystem nach ISO 14001 eingeführt. Es unterstützt uns dabei, die Erfolge unserer Maßnahmen zu erkennen und sichtbar zu machen. Und wir können dadurch den CO₂-Fußabdruck für unsere Desserts ermitteln und daran arbeiten diesen Abdruck jährlich zu verringern.

Durch unser Umweltmanagementsystem nach ISO 14001 verfügen wir für den ökologischen Bereich über ein Set an Kennzahlen, das unsere Erfolge mess- und sichtbar macht.

Die jährliche Bewertung der Kennzahlenentwicklung hilft uns bei der strategischen Ausrichtung des Unternehmens.

Kennzahlen aus dem Umweltmanagementsystem

Kennzahlen	Einheit	2024	2023	Vergleich 2024/23
Energie/Portion	KWh/Anzahl	0,165	0,148	11,5 %
Materialinput/Portion	kg/Anzahl	0,015	0,016	-6,3 %
Strom/Portion	KWh/Anzahl	0,088	0,079	11,4 %
Transport/Portion	KWh/Anzahl	0,006	0,008	-25,0 %
Abfall/Portion*	kg/Anzahl	0,008	0,004	100,0 %

*Durch Optimierungen bei der Verwertung sind ab 2024 genauere Aufzeichnungen möglich.

Was unsere Umwelt belastet

Neben den Luftemissionen gibt es in unserem Prozess noch die Verunreinigung von Wasser durch die tägliche gründliche Reinigung von Geräten, Behältern und Produktionsräumen. Die dabei ins Abwasser gelangenden Fettanteile werden durch unseren Fettabscheider vom Wasser getrennt und kompostiert.

Mikroplastik kann im Bereich Reinigung das Abwasser belasten. Durch die Umstellung auf umwelt- und gesundheitsschonende Reinigungsmittel, die kein Mikroplastik und keine herkömmlichen Biozide enthalten, können wir den Eintrag dieser Schadstoffe in unser Abwasser signifikant einschränken.

Eine weitere Maßnahme ist die Umstellung auf kompostierfähige Einwegschürzen. Die dafür verwendeten Folien bestehen aus Maisstärke und verursachen keinerlei Mikroplastikbelastung in Wasser und Boden. In die gleiche Kerbe schlägt die Umstellung auf kompostierbare Verpackungsfolien und Backpapiere.

Kunststofffolien mit CO₂-Kompensation

Noch gibt es nicht für jeden Einsatzbereich geeignete Folien aus nachwachsenden Rohstoffen, die sich rückstandsfrei kompostieren lassen. Um unsere hochwertigen Desserts nachhaltig verpacken zu können, arbeiten wir mit Folien unseres langjährigen Lieferanten Saropack. Dieser liefert uns Folien mit 30 Prozent Recyclinganteil, selbstverständlich lebensmittelkonform zertifiziert. Gleichzeitig zahlen wir einen freiwilligen Preisaufschlag, um die Kunststofffolien, die wir verwenden, zu 100 Prozent CO₂-neutral zu stellen. Dies erreicht die Firma Saropack durch die Unterstützung von Moorschutzprojekten in Europa und internationaler Klimaschutzprojekte.

Weitere Infos: <https://www.saropack.eu/de/unternehmen/unser-klimaschutzprojekte/>



Weniger Chemie und weniger Wasserverbrauch: Der Einsatz eines Dampfreinigers für die täglich notwendige Reinigung unserer Produktionsräume bringt eine signifikante Verbesserung unserer Umweltleistungen mit sich.

Wasser: Basis allen Lebens

Bei der Herstellung von Lebensmitteln spielt Hygiene stets eine wichtige Rolle. Das für unsere Produktion eingesetzte Wasser wird zum überwiegenden Teil für die Reinigung verwendet. Unser Wasserverbrauch im Jahr 2024 entspricht dem durchschnittlichen Jahresverbrauch von 22 Menschen in Österreich (130 Liter pro Kopf und Tag laut Umweltbundesamt), ist also nicht besonders hoch.

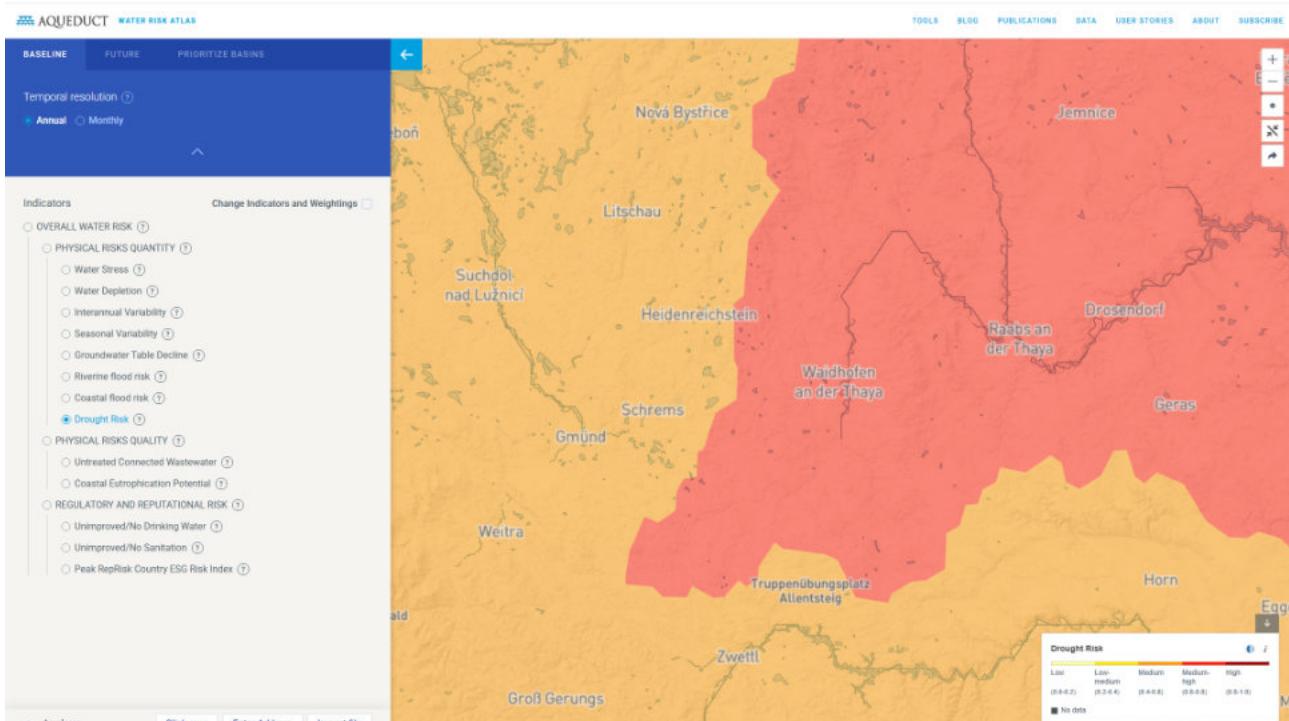
Wasserverbrauch	2024	2023	Veränderung 2024/23
Alle Standorte	1053	1107	-4,9 %

Dennoch: Unser Betriebsstandort und teilweise auch die Standorte unserer regionalen und überregionalen Rohstoffproduzenten liegen in Gebieten mit mittlerem oder mittel-hohem Dürerrisiko. Ob sich ein

Standort in einem Gebiet mit Wasserknappheit befindet, wurde mithilfe des Water Risk Atlas des WRI (www.wri.org) ermittelt.

Wir sind uns also der Verantwortung gegenüber dieser wertvollen Ressource bewusst und arbeiten an der Reduktion des Verbrauchs. Der Einsatz eines Dampfreinigers trägt dazu bei, den Wassereinsatz für die Reinigung zu senken.

Um das Wasserrisiko für die vorgelagerte Wertschöpfungskette bewerten zu können, wurde auf Basis unserer Input-/Outputanalyse die Herkunft der Rohstoffe erhoben und mit dem Water Risk Atlas verglichen. Das ermöglicht uns, künftig Lebensmittel aus Risikogebieten durch solche aus Gebieten mit weniger Wassersstress zu ersetzen. Eine entsprechende Maßnahme wurde in unser Verbesserungsprogramm aufgenommen.



Der Water Risk Atlas unterstützt uns dabei, Anbaugebiete mit Dürerrisiko zu erkennen.

Quelle: https://www.wri.org/applications/aqueduct/water-risk-atlas/#/?advanced=false&basemap=hydro&indicator=drr_cat&lat=48.80912453144312&lng=-344.71149444580084&mapMode=view&month=1&opacity=0.5&ponderation=DEF&predefined=false&projection=absolute&scenario=optimistic&scope=baseline&threshold&timeScale=annual&year=baseline&zoom=11

Klimabedingte Risiken und Chancen

Wir stehen mit unserem Namen für höchste Produktqualität und Verlässlichkeit. Dies erreichen wir durch talentierte Mitarbeitende mit soliden Kenntnissen, aber vor allem durch Lebensmittel, die diese Bezeichnung verdienen. Die besten Speisen entstehen, wenn man die besten Zutaten einsetzen kann.

Im Klimawandel und in der industriellen Landwirtschaft sehen wir die größten Risikofaktoren in unserem und für unseren Wirtschaftsraum.

Die Veränderung des Klimas und die einhergehenden Extremwetterereignisse verursachen bereits zunehmend Ernteausfälle – nicht nur in den fernen Kakao-Anbaugebieten, sondern auch hier bei uns. So gefährden beispielsweise die immer milderden Winter die Ernte der beliebten Wachauer Marille für unsere Sachertorten.

Bei herkömmlicher Bewirtschaftung von Anbauflächen ist ein hoher Einsatz von Pestiziden und synthetischen Düngern leider nach wie vor Standard. Der dadurch verursachte Verlust an Biodiversität und die hohen Emissionen von Schadstoffen in Luft und Wasser verursachen Folgekosten, die die Allgemeinheit und somit wir alle tragen.

Die bewusste Entscheidung für bio-zertifizierte Rohstoffe, möglichst regionaler bzw. lokaler Einkauf und klimaneutrale Energiegewinnung tragen dazu bei, diese hohen Folgekosten zu minimieren. Gleichzeitig setzen wir damit auch Impulse, stärken die Bio-Landwirtschaft und regen bei unseren Stakeholdern Nachdenkprozesse an. So wollen wir unsere Risiken minimieren und gleichzeitig Vorbild für andere sein.

Unsere Vorbildwirkung trägt dazu bei, dass andere Unternehmen ihre Prozesse umweltfreundlicher und sozialer ausrichten.



Die im Jahr 2024 nicht vermeidbaren CO₂-Emissionen wurden von uns durch den Kauf von CO₂-Kompensationszertifikaten des Humusaufbauprojekts HUMUS+ der Ökoregion Kaindorf kompensiert. An dem Projekt teilnehmende Landwirte werden so bei nachweisbarem Humusaufbau auf ihren registrierten Feldern belohnt – wie Christian Hitz aus Hollenbach, ganz in unserer Nähe.



Bio-Landbau als wichtigste Chance

Beim Einkauf unserer Rohstoffe stellen wir so viele Zutaten wie möglich auf Bio-Qualität um. Bei tierischen Rohstoffen wie Eiern und Milchprodukten stellt dies den höchstmöglichen Tierwohlstandard sicher. Bei pflanzlichen Zutaten wie Mehl, Gewürze, Mohn oder Zucker können wir durch den Bio-Einkaufpestizidfreie Anbaumethoden unterstützen. Ein paar Erfolgsbeispiele wollen wir hier darstellen.

Bio-Eier aus lokaler Landwirtschaft

Höchste kontrollierte Qualitätsstandards, kurze Transportwege und die regionale Förderung unserer LandwirtInnen sind uns langfristig besonders wichtig. Unsere Bio-Eier werden von vier Bio-LandwirtInnen im Waldviertel produziert. Der am weitesten entfernte Hof ist 48 Kilometer von unserem Produktionsstandort, der nächstgelegene nur 8,5 Kilometer entfernt.

Alle vier Bio-Bäuerinnen und -Bauern sind im „Zurück zum Ursprung – Hahn im Glück“-Projekt bestens integriert. Dies bedeutet neben höchsten Standards auch, dass keine männlichen Küken mehr getötet werden. Die Bio-Eier werden regelmäßig von der Firma Schlägl-Ei bei den vier LandwirtInnen abgeholt, vorsichtig verarbeitet und pasteurisiert und anschließend im Zuge der nächsten Ei-Abholung bei uns angeliefert.



Der Betrieb unseres lokalen Bio-Vollei-Lieferanten Florian Neumeister ist nur die kurze Laufstrecke von acht Kilometern von unserem Betrieb entfernt. Seine Hühner fühlen sich im Freien sehr wohl, was natürlich für höchste Qualität bei den Eiern sorgt.



Weil wir in Österreich keinen Anbieter für bereits getrennte Eier in Bioqualität finden, kaufen wir Bio-Eier im Ganzen bei unseren bewährten regionalen Lieferanten und trennen sie in Handarbeit selbst. Für die notwendigen Hygienebedingungen ließen wir uns von Profis unseren „Ei-Aufschlagsraum“ einrichten. In dieser sauberen Umgebung werden unsere TrennungsexpertInnen dann tätig und bereiten die Basis für Dessertgenuss mit Umwelt-Plus.

Echter Genuss verträgt sich nicht mit dem Leid von Tieren und Menschen.



Milch und Milchprodukte in Bio-Qualität

Für viele unserer hochwertigen Desserts kommen Milch und Milchprodukte zum Einsatz – seit 2021 in Bio-Qualität. Die Kernkriterien der biologischen Landwirtschaft stellen sicher, dass diese Lebensmittel gesund sind und umweltverträglich hergestellt werden.

In Österreich überwiegt die kleinstrukturierte bäuerliche Landwirtschaft. Speziell im Bio-Bereich sind es meist Grünland- und Bergbauernbetriebe mit einer durchschnittlichen Anzahl von weniger als 20 Kühen pro Betrieb. Bio-Kühe verwandeln nicht nur für Menschen nicht verwertbares Gras in das Lebensmittel Milch, sondern liefern auch den für die Bio-Flächen notwendigen organischen Dünger, der die gesunden Bio-Böden nährt. Damit sind sie auch wichtige LandschaftspflegerInnen.

Tierwohl ohne Gentechnik. In der heimischen Bio-Landwirtschaft werden nicht nur die Tierschutzgesetze eingehalten, sondern auch die EU-Bio-Verordnung.

Die Tiere bleiben in Bewegung, fressen auf den Weiden Kräuter und Gras bzw. Heu, wodurch nur natürliche Aromen und natürliche Zucker in der Bio-Milch zu finden sind. Das EU-Bio-Logo stellt darüber hinaus sicher, dass keine Gentechnik zum Einsatz kommt.

Weitere Infos: <https://www.bio-austria.at/>

Zertifizierte Schokolade

Echter Genuss verträgt sich nicht mit dem Leid von Menschen, die bei der Herstellung der Rohstoffe ausgebautet werden. Wir achten daher beim Einkauf der Schokolade für unsere Produkte auf Fairness entlang der Lieferkette.

Die Rainforest Alliance hat 2020 ihre Standards überarbeitet und verpflichtet teilnehmende Farmen dazu, die Biodiversität zu schützen, keinen natürlichen Wald für weitere Plantagen zu roden und klimabewusste Landwirtschaft zu betreiben. Das Verbot von Zwangs- und Kinderarbeit sowie Diskriminierung ist ebenso Teil der Standards wie auch der Zugang zu Trinkwasser und medizinischer Versorgung für ArbeiterInnen und ihre Familien.

Weitere Infos: <https://www.rainforest-alliance.org/de/>



Die Biosphäre, die uns umgibt und umsorgt

Bei der Betriebserweiterung im Jahr 2016 trafen wir eine klare Entscheidung gegen weitere Bodenversiegelung. Es wäre um vieles leichter gewesen, die vorhandene Ackerfläche am Rand des Gewerbegebietes außerhalb der Stadt für einen Neubau zu nutzen. Die Anlieferung der Rohstoffe und Abholung der fertigen Waren wäre unkomplizierter, es stünde ausreichend Fläche für Personalparkplätze zur Verfügung und es gäbe keine direkten Nachbarn, auf die man zurecht Rücksicht nehmen müsste.

Gegen weitere Bodenversiegelung

Wir haben uns dennoch dafür entschieden, den Betrieb auf den bereits versiegelten Flächen des bestehenden Standorts zu erweitern. Und auch jetzt, wo eine weitere bauliche Erweiterung umgesetzt wird, fiel die Entscheidung einmal mehr zugunsten der Natur aus.

Die 2020 geschaffene Biodiversitätsfläche – anstatt eines neuen Betriebsgebäudes nun artgerechte Heimat zahlreicher bedrohter Tier- und Pflanzenarten – ist eine Erfolgsgeschichte, die wir gerne erzählen.

Bereits in den ersten zwei Jahren konnte durch wissenschaftliche Begleitung des Projekts eine positive Entwicklung der Artenvielfalt festgestellt werden. Bis Ende 2025 läuft das Artenmonitoring noch. Wir erwarten gespannt den Abschlussbericht der begleitenden Biologen.

Die in der Tabelle angegebene versiegelte Fläche ist also der Betriebsstandort in der Schwabengasse. Die naturnahe Fläche (Biodiversitätsfläche) konnte im Berichtsjahr sogar noch um rund 6.000 Quadratmeter erweitert werden.

Kennzahlen zur Landnutzung

Art der Flächennutzung	Fläche (in m ²)		Veränderung 2024/23
	2024	2023	
Gesamte versiegelte Fläche	3000	3000	0
Gesamte naturnahe Fläche am Standort	0	0	0
Gesamte naturnahe Fläche abseits des Standorts	15.000	9.000	67 %
Gesamtnutzung von Land	18.000	12.000	50 %

Positive Entwicklungen fördern

Doch damit nicht genug. Wir sind uns auch der Auswirkungen auf die Biodiversität durch die vorgelagerte Wertschöpfungskette bewusst. Unsere Rohstoffe kommen ausnahmslos aus der Natur. Somit ist unser Erfolg unmittelbar vom Zustand der Böden und dem Wohlergehen der Tiere und Pflanzen abhängig.

Durch unser achtsames Einkaufsverhalten ist es uns möglich, positive Entwicklungen zu fördern und Negative zu bremsen. Unsere wichtigsten Rohstoffe sind Milchprodukte, Zucker, Schokolade und Eier – drei davon sind landwirtschaftliche Produkte aus Österreich, die wir in Bioqualität und regional bzw. lokal kaufen. Die vierte Zutat wächst in unseren Breiten leider nicht und muss aus Übersee importiert werden.

Durch den Einkauf von Rainforest-Alliance-zertifizierter Schokolade stellen wir zumindest sicher, dass ökologische und soziale Standards eingehalten werden. Eine erste Überprüfung ergab, dass bei Inkrafttreten der EU-Entwaldungsverordnung die Versorgung gegeben ist, da die Kakao-Kooperative in Peru und die weiteren Teilnehmer in der Lieferkette die entsprechende Sorgfalt sicherstellen.

Die 2020 geschaffene Biodiversitätsfläche ist eine Erfolgsgeschichte, die wir gerne erzählen.

Mehr davon auf den nächsten Seiten ...

Lehrlingsausbildung in der Natur

Wir fördern unsere Lehrlinge so umfassend wie möglich. Zu sehen, wie Früchte gedeihen, die wir später zu Genussmomenten verwandeln, ist für ein tiefergehendes Verständnis der Zusammenhänge wichtig. Woher kommt die fruchtige Süße? Wodurch wird der Säuregehalt beeinflusst?

Unsere Lehrlinge werden nicht zu Botanikern, aber wir sehen es als Teil der Ausbildung, dass die jungen Menschen sehen, begreifen und erleben können, wodurch hochwertige Lebensmittel ihre Qualität erhalten.

Auf unserer betriebseigenen Biodiversitätsfläche sind bereits verschiedene Obstgehölze vertreten. Sie dienen als Anschauungsobjekte für eine lebendige Wissensvermittlung nach dem Motto „Nahrungsmittelkunde live“. Im Frühling 2024 hat unser Chef Thomas Göttinger die Vielfalt um einen Holunder erweitert, der im Sommer bereits Früchte trug.



Unvergesslich bleibt der Ausflug in die Brennessel: Tapfer kämpften sich unsere Lehrlinge gemeinsam mit ihrer Ausbildnerin Martina Samm zum Holunderstrauch durch, um die üppigen Blütendolden zu ernten, die sie für die Zubereitung von gebackenem Holunder erntefrisch benötigten.

„Nahrungsmittelkunde live“
auf der betriebseigenen
Biodiversitätsfläche.

Vom Acker zur Biodiversitätsoase

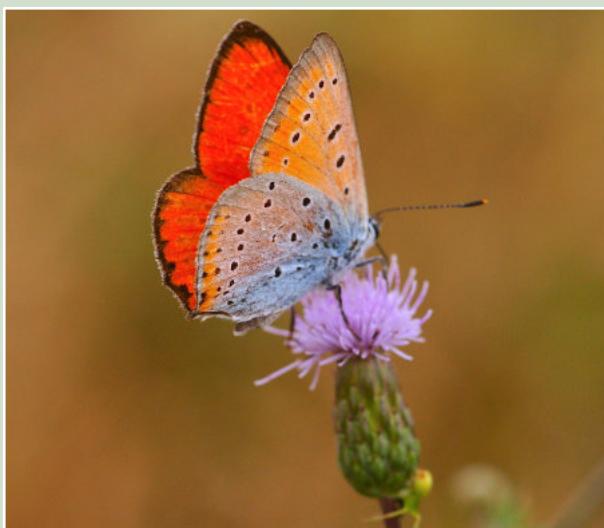
Gegen Versiegelung - für die Vielfalt.

Bei der Betriebserweiterung im Jahr 2016 haben wir uns GEGEN weitere Bodenversiegelung entschieden und unseren Betrieb am bestehenden Standort in Groß-Siegharts ausgebaut. Vier Jahre später war es dann soweit: Die nicht verbaute ehemalige Agrarfläche im Gewerbegebiet wurde zur Biodiversitätsfläche.

15.000 Quadratmeter,
die wir der Natur wieder zurückgeben.

Bis 2020 wurde diese Fläche intensiv bewirtschaftet. Der Einsatz von synthetischen Düngern und Ackergiften forderte seinen Tribut: Zu diesem Zeitpunkt war die Anzahl der Tier- und Pflanzenarten auf ihrem Tiefpunkt.

Unter der fachlichen Begleitung des Vereins freeNature wurden Trittssteinbiotope geschaffen, die bedrohten Arten als Rückzugsorte dienen. Und sie kommen: Falter, Libellen, Amphibien, Pflanzen, Wildbienen, Lurche und Vögel besiedeln unseren wunderbaren Raum der Vielfalt. Die wissenschaftliche Begleitung stellt uns ein umfassendes Artenmonitoring zur Verfügung.



Zahlreiche bedrohte Arten kehren wieder zurück, wenn sie geeignete Lebensräume vorfinden – wie hier der Große Feuerfalter, der sich auf unserer Fläche wohlfühlt.

Beim Anlegen der Biodiversitätsfläche wurden vielfältige Lebensräume realisiert:

- Ein Sandweg
- Eine Ackersutte
- Eine Reihe von Blocksteinen
- Brachestreifen mit eingestreuten Wildblumen
- Totholzhaufen
- Steinhaufen

Um unsere Freude an der Entwicklung der Artenvielfalt mit anderen teilen zu können, entstand in Zusammenarbeit mit Naturfilmer Christian Pfabigan ein kurzer Film, in dem das Aufblühen der Fläche im Zeitraffer verfolgt werden kann – das Ergebnis finden Sie auf unserem YouTube-Kanal:



Erste Erfolge

Bereits 2021 und 2022 konnten die begleitenden Wissenschaftler eine ganze Reihe von Arten nachweisen, die bei Projektbeginn nicht gesichtet worden waren. Zahlreiche Wildbienen und Hummeln, darunter die sehr seltene Wollfüßige Blattschneiderbiene, wurden ebenso gezählt wie Libellen, Tagfalter und Heuschrecken. Bei den Wirbeltieren konnte ein signifikanter Anstieg der Vogelarten (im erweiterten Gebiet bis maximal 300 Meter von der Projektfläche 74 Arten!), aber auch der Reptilien und Amphibien verzeichnet werden. Ein natürlicher Bachlauf und ein kleiner Tümpel ergänzen sich sehr gut und erhöhen in vielen Bereichen die Biodiversität.

Da sich diese ersten Erfolge sehr rasch einstellten, ist eine weitere Zunahme der Artenvielfalt zu erwarten. Die wissenschaftliche Begleitung ist bis 2025 gesichert und wird von Mag. Alois Schmalzer, Mag. Gerald Höller und Dr. Klaus Schrefler geleistet. Konzept und Planung der Biodiversitätsfläche erfolgte durch Walter Watzl, einem engagierten Praktiker, der mit seinem Verein „Freenature“ erfolgreich für den Erhalt der Artenvielfalt im Waldviertel arbeitet.

Einen ausführlichen Zwischenbericht können Sie gern bei uns anfordern: office@goettinger.com.



Die ehemalige Ackerfläche am Rande des Gewerbegebietes wurde zur Biodiversitätsfläche. Durch die Veränderungen der letzten Jahre entstand hier ein Lebensraum, in dem die Artenvielfalt explodiert.



Im September 2024 zeigte sich, wie sehr eine naturnahe Flächennutzung helfen kann, Hochwasserschäden zu vermeiden. Unsere Biodiversitätsfläche verwandelte sich während des verheerenden Starkregens in eine Wasserrückhaltezone und leistete so ihren wertvollen Beitrag zur Vermeidung von Hochwasserschäden.

CO₂-Senke

Betriebserweiterung

Die Nachfrage nach unseren Produkten entwickelt sich sehr gut. Innerhalb von sechs Jahren konnten wir den Umsatz mehr als verdoppeln. Das bedeutet in der Praxis eine Produktionsleistung von mehr als 3,3 Millionen Portionen Desserts und eine Auslastung der Betriebsräume von nahezu 90 Prozent.

Nun ist es an der Zeit, nach der ersten großen Betriebserweiterung im Jahr 2018 die Weichen für eine wohl überlegte neuerliche Expansion zu stellen, um uns so für weitere Erfolge zu rüsten.

Gegen unnötige Bodenversiegelung

Entgegen der immer noch gängigen Praxis der zusätzlichen Bodenversiegelung bei Betriebserweiterungen, gehen wir weiterhin einen Weg der Achtsamkeit – gegenüber unseren Mitarbeitenden, aber vor allem gegenüber den Ressourcen, die uns die Biosphäre zur Verfügung stellt.

Der Schutz der landwirtschaftlichen Flächen in unserer Region ist für uns gleichbedeutend mit unserer eigenen Existenzsicherung. Unsere Rohstofflieferanten sind unsere Partner, daher sichern ihre Ackerflächen auch unseren Erfolg.

Holzbau als CO₂-Senke am derzeitigen Standort

Deshalb planen wir den Betriebsstandort in der Schwabengasse bzw. Gartengasse in Groß-Siegharts behutsam zu erweitern und dabei die seit Jahrzehnten bereits versiegelten Flächen optimal weiter zu nutzen.

In Summe sollen rund 650 Quadratmeter zusätzliche Nutzfläche eine ganze Reihe von Vorteilen für den wirtschaftlichen Erfolg, für die Menschen in unserem Betrieb und für die Reduktion der Umweltbelastungen bringen. Davon werden 400 Quadratmeter im Erdgeschoss die Produktionsflächen erweitern. Das entlastet zum einen die derzeitigen Produktionsräume und



Der 1901 erworbene Standort der Bäckerei Göttinger in der Schwabengasse 9 in Groß-Siegharts (rechts oben) wurde in den letzten Jahrzehnten behutsam erweitert und ist heute Sitz unserer Dessertmanufaktur. Links unten jener Bereich, der nun optimiert wird.



Die Betriebserweiterung wird zum überwiegenden Teil in Holzbauweise durchgeführt. Das besondere Raumklima wird durch zahlreiche Fenster und integrierte Außenbereiche ergänzt.

schafft zum anderen zusätzlichen Platz für weitere Verbesserungen in der Verpackungsabteilung.

Kinderbetreuung bei bestem Raumklima

Im ersten Stock werden auf rund 250 Quadratmetern ansprechende Mitarbeiterräume – Sanitär-, Pausen- und Besprechungsräume sowie Garderoben entstehen. Gleichzeitig wird ein Teil der Fläche im Obergeschoß für eine neue Einrichtung genutzt: die Nachmittags-Kinderbetreuung.

All diese Räumlichkeiten werden ein besonders angenehmes Raumklima aufweisen, denn wir planen die baulichen Erweiterungen in Holzbauweise – mit all den wesentlichen Vorteilen einer zukunftsorientierten Schaffung von Gebäuden:

- Holz ist ein natürlicher, nachwachsender Rohstoff und daher
 - CO₂-Senke durch langfristige Speicherung des Kohlendioxids in Form von Kohlenstoff im verbauten Holz als nachhaltige Alternative zur massiv CO₂-emittierenden Beton-Bauweise.
 - Das Holz stammt aus dem Gemeindegebiet Groß-Siegharts und wurde gemeinsam mit Forstwirtin und Waldbesitzerin Christine Riefel ausgesucht.
 - Schlägerung des Holzes im Winter 2024/25 bei optimaler Mondphase.
 - Die Mitarbeiterräume im Obergeschoß des geplanten Zubaus erhalten durch die Verwendung von Kiefernholz die beste Raumatmosphäre (gleiche Wirkung wie Zirbe).
 - Der ebenfalls im Obergeschoß geplante Raum für die Nachmittags-Kinderbetreuung für den Nach-

wuchs unserer MitarbeiterInnen weist ebenfalls bestes Raumklima auf. Zusätzlich sorgen große Glasflächen für eine freundliche Atmosphäre.

- Der geplante Bau wird ein Musterbeispiel für Kreislaufwirtschaft im Bauwesen: Das verbaute Holz kann später weiterverwendet werden, sollte das Gebäude einmal abgetragen werden. Hilfreich dabei ist, dass alle Verbindung mit Holznägeln gefertigt werden, dort wo es die Anforderungen an die Statik erlauben.

Als zusätzlichen Beitrag unseres Unternehmens für eine gedeihliche Zukunftsentwicklung unserer Region werden wir mit der Plattform waldsetzen.jetzt auf der Fläche, auf der das Holz unseres Firmengebäudes gerntet wurde wieder Bäume pflanzen. Damit sorgen wir eigenhändig dafür, dass die übernächste Generation der Dessertmanufaktur Göttinger weitere Gebäude aus Holz errichten kann.

Weitere Benefits für das Unternehmen und die Umwelt:

Wärmerückgewinnung: Die Abwärme aller Tiefkühlanlagen wird zur Warmwasseraufbereitung und zum Beheizen des kompletten Firmengebäudes genutzt. Wir können dadurch den Großteil des benötigten Warmwassers bereitstellen, ohne die Umwelt mit weiteren Emissionen zu belasten.

Für uns mittlerweile selbstverständlich ist die **Erweiterung unserer Photovoltaikanlagen** durch die Nutzung der gesamten neuen Dachfläche. Dadurch erreichen wir eine Gesamtleistung von voraussichtlich 145 kWp.

Natürlicher Baustoff Holz

Nachhaltig wirtschaften in der gelebten Praxis.

Die Betriebserweiterung in Holzbauweise soll als Musterbeispiel für verantwortungsvolle Planung und Umsetzung von Betriebserweiterungen Schule machen. Dabei setzen wir in vollem Umfang auf die drei Säulen der Nachhaltigkeit:

Wirtschaft:

- Weitere Steigerung der Produktionsmenge
- Reduktion der Kosten für den Energieeinkauf

Soziales:

- Größere, ansprechendere Mitarbeiterräume mit gesundem Raumklima
- Räumlichkeiten für Nachmittags-Kinderbetreuung mit gesundem Raumklima
- Freiflächen für Erholungsphasen bzw. Kinderbetreuung

Umwelt:

- Reduktion der CO₂-Emissionen durch höheren Anteil der Eigenstromerzeugung und Reduktion der Fernwärmemenutzung nach Umsetzung der Wärmerückgewinnung.
- Langfristige CO₂-Speicherung durch Holzbauweise bei gleichzeitiger Einsparung der CO₂-Emissionen, die bei Betonbauweise angefallen wären.



Das Holz für unser Bauvorhaben wuchs nur wenige Kilometer von unserem Standort entfernt am Sieghartsberg, Gemeindegebiet Groß-Siegharts. Gemeinsam mit Forstwirtin und Waldbesitzerin Christine Riefel konnten die optimal geeigneten Stämme (Fichten und Kiefern) ausgewählt und bei Vollmond geschlägert werden.

Das Sägewerk ist ebenfalls nur wenige Kilometer in Göpfritz an der Wild angesiedelt. Hier wurden die 450 Stämme den Vorgaben des Holzbaumeisters entsprechend in 255 Kubikmeter Bauholz geformt.



Unser Weg zur Kreislaufwirtschaft

Lebensmittel sind „Mittel zum Leben“ und keineswegs Abfälle. Diesem scheinbar einfachen Grundprinzip folgend reduzieren wir kontinuierlich jene Abfallmengen, die deponiert oder thermisch verwertet werden. Wie können Materialien, die wir tagtäglich einsetzen und am Ende des Tages entsorgen müssen so beschaffen sein, dass sie in den natürlichen Kreislauf zurückkehren können? Das ist eine der zentralen Fragen, die wir uns stellen.

Backpapier zum Beispiel: Nach dem Einsatz im Backofen ist es kein weiteres Mal verwendbar. Bisher musste es in der Restmülltonne entsorgt werden. In Zusammenarbeit mit unserem Lieferanten und mit dem Entsorgungsbetrieb unseres Vertrauens setzen wir seit kurzem auf kompostierfähiges Backpapier. Das ist Kreislaufwirtschaft auf natürliche Weise.



Trägerpapier vollständig recyceln

Etiketten sind ein wesentlicher Teil unserer Produkte, informieren sie doch über Inhaltsstoffe, Haltbarkeitszeitraum und vieles mehr. Leider brauchen diese Aufkleber große Mengen an Trägerpapier, das mit einer Silikonschicht versehen ist und daher für die normale Altpapiersammlung nicht geeignet ist.

Unser Etikettenlieferant, die Firma Ulrich Etiketten, hat mit der Firma cycle4green einen geeigneten Partner für das Recycling von Trägerpapieren gefunden. Diese werden vom Lieferanten zurückgenommen, um sie danach einem speziellen Recyclingprozess zu unterziehen. So wird aus dem Abfall ein wertvoller Rohstoff, aus dem wieder Trägerpapier hergestellt werden kann.

Weitere Infos: www.c4g.fi



Im Entsorgungsbetrieb werden unsere verunreinigten Backpapiere rückstandsfrei kompostiert

Gegen Lebensmittelverschwendung

Desserts mit kleinen Schönheitsfehlern werden nicht entsorgt, sondern mithilfe der Organisation „Too Good To Go“ vor dem Wegwerfen gerettet. Bereits mehr als eine Million Menschen nutzen in Österreich die App, um damit wertvolle Lebensmittel zu einem günstigeren Preis genießen zu können. Rund 4000 Betriebe sind daran beteiligt und nutzen die Plattform, um überschüssiges Essen oder Fehlproduktionen vor der Kompostierung zu bewahren.

Da wir an uns selbst und unsere Desserts höchste Ansprüche stellen, kommt es manchmal vor, dass es nicht alle Portionen in den Verkauf schaffen. Wir werfen aber die Desserts nicht einfach in den Biomüll, sondern können durch diese wunderbare Aktion vielen KonsumentInnen ein großartiges Dessertangebot zum ganz kleinen Preis bieten.

Weitere Infos: www.toogoodtogo.at

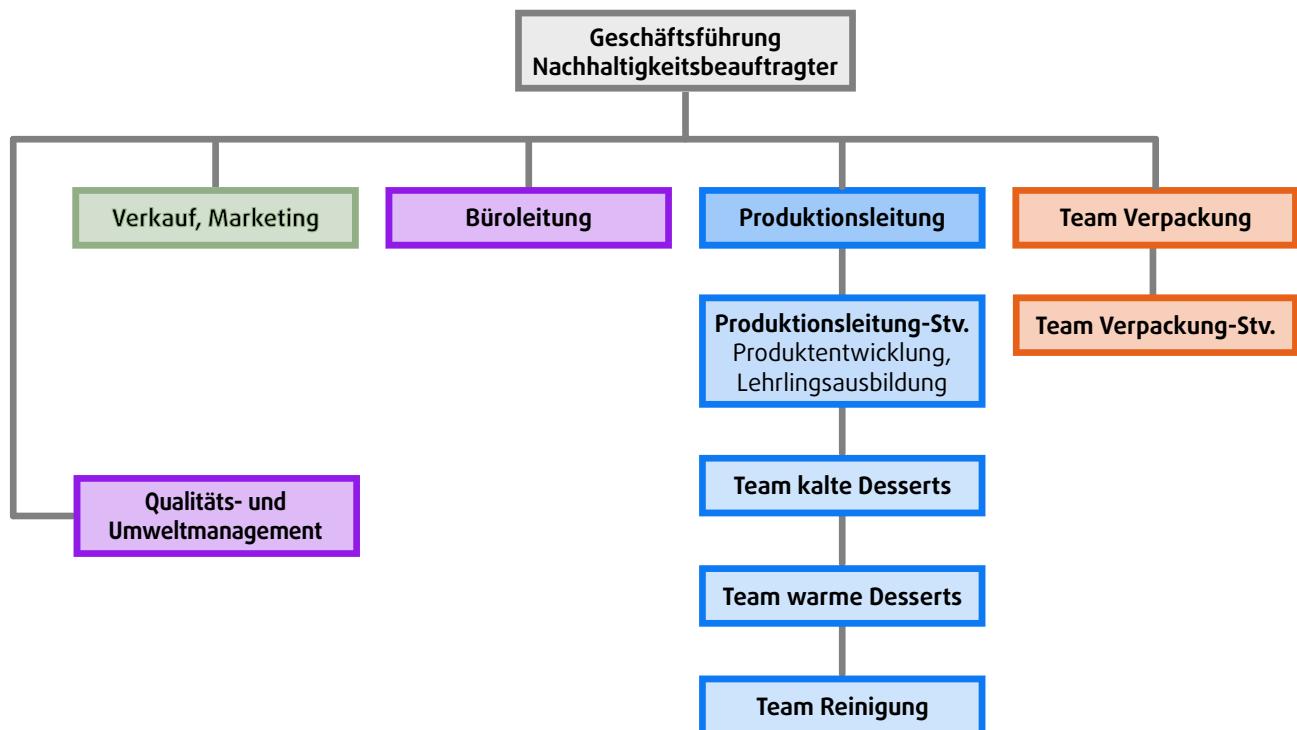


Abfallaufkommen 2024	Einheit	Recycling	Entsorgung
Nicht gefährliche Abfälle	kg	24 051	2 454
Verpackungssammlung	kg	8 800	
Fettabscheiderinhalte	kg	4 100	
Karton	kg	4 046	
Küchen- und Kantinenabfälle	kg	2 867	
Siedlungsabfälle und ähnliche Gewerbeabfälle (Restmüll)	kg		2 427
Papier	kg	1 427	
Buntglas (Verpackungsglas	kg	1 223	
Metall	kg	735	
Weißglas (Verpackungsglas)	kg	410	
Etiketten-Trägerpapier	kg	338	
Reinigung Papiertücher Kimwipes	kg	105	
Thermotransferfolie für Etiketten 105x210	kg		27
Gefährliche Abfälle	kg	0	0
Gesamtes Abfallaufkommen: 26 505 kg	kg	24 051	2 454



**Wir sorgen für den
Dessertgenuss mit
Umweltplus!**

Wir Menschen in der Dessertmanufaktur



Art des Arbeitsvertrags	Anzahl der Beschäftigten (Vollzeitäquivalente)
Befristeter Vertrag	2
Unbefristeter Vertrag	30
Beschäftigte gesamt	32

Geschlecht	Anzahl der Beschäftigten (Vollzeitäquivalente)
Weiblich	27
Männlich	5
Beschäftigte gesamt	32

Faire Entlohnung

Wir respektieren und schätzen die arbeitsrechtlichen Gesetze in unserem Land und die auf der Sozialpartnerschaft basierenden Kollektivverträge. Sie sind Ausgangsbasis für eine faire Entlohnung und tragen zur Geschlechtergleichstellung bei.

Der Anteil der Mitarbeitenden unseres Unternehmens die nach dem geltenden Kollektivvertrag entlohnt werden beträgt 100 Prozent. Unsere Mitarbeitenden erhalten mehr als im Kollektivvertrag vorgesehen – weil sie es verdienen.

Kennzahlen zu arbeitsbedingten Unfällen und Todesfällen:

- Anzahl Arbeitsunfälle: 1
 - Quote der gemeldeten Arbeitsunfälle: 3,125
- Diese Berechnung gibt die Anzahl der Arbeitsunfälle pro 100 Vollzeitbeschäftigte innerhalb eines Jahres an, basierend auf der Annahme, dass ein Vollzeitbeschäftiger 2.000 Stunden pro Jahr arbeitet.
- Anzahl der Todesfälle aufgrund arbeitsbedingter Verletzungen und Gesundheitsprobleme: Null

Wie wir miteinander umgehen

Unsere Verhaltensgrundsätze:

1. Respektvolles Miteinander:

Wir begegnen einander mit Wertschätzung und Respekt, unabhängig von Position oder Hierarchie. Das respektvolle Miteinander ist die Basis für unser sehr gutes Arbeitsklima und eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Pünktlichkeit und Höflichkeit tragen wesentlich dazu bei. Freundliches „Bitte“ und „Danke“ sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

2. Fehlerkultur:

Fehler sind menschlich. Anstatt Schuldige zu suchen, arbeiten wir gemeinsam daran, Lösungen zu finden und aus Fehlern zu lernen, um diese in Zukunft zu vermeiden.

3. Direkte Kommunikation:

Probleme oder Herausforderungen sprechen wir offen und direkt an. Wir lösen sie intern, ohne sie nach außen zu tragen.

4. Konstruktive Konfliktlösung:

Konflikte sind ein natürlicher Teil des Arbeitslebens. Wir setzen auf konstruktive Gespräche, um Lösungen zu finden. Wenn nötig, holen wir die Unterstützung unserer Vorgesetzten, um eine faire und sachliche Klärung zu erreichen.

5. Förderung und Anerkennung:

Wir ermutigen uns gegenseitig, unser Bestes zu geben, und fördern ein Umfeld, das persönliches und berufliches Wachstum ermöglicht. Lob und Anerkennung sind fester Bestandteil unserer Zusammenarbeit. Gemeinsam setzen wir uns Ziele und motivieren uns, diese zu erreichen.

6. Null Toleranz gegenüber Korruption:

Wir handeln stets verantwortungsvoll und ethisch korrekt. Jegliche Form von Korruption wird in unserem Unternehmen nicht geduldet. Deshalb verfolgen wir bei diesem Thema eine klare Null-Toleranz-Politik, die alle Mitarbeitenden, Partner und Lieferanten einbindet.

7. Vielfalt und Inklusion:

Wir schätzen und fördern die Vielfalt unserer Mitarbeitenden. Diskriminierung aufgrund von Geschlecht, Herkunft, Religion oder anderen persönlichen Merkmalen wird in unserer Firma in keiner Form akzeptiert. Alle haben das Recht auf gleiche Chancen und respektvolle Behandlung.

Unsere Mission:

Wir sorgen für Dessertgenuss mit Umweltplus.
Wir sind stolz auf unsere besonderen Produkte.
Wir schätzen unser sehr kollegiales Arbeitsklima.



Gepflegte Gesprächskultur

Mitarbeitergespräche

Mitarbeitergespräche sind ein wichtiges Instrument zur Sicherung der Zufriedenheit der Menschen und des Unternehmenserfolges. Extern begleitete Trainings, sogenannte „Führungskräfteamcoachings“, bereiten unsere TeamleiterInnen optimal auf diese Gespräche vor. Bei Bedarf bzw. auf Wunsch eines Mitarbeitenden ist jederzeit nach Terminvereinbarung ein Gespräch möglich, um so dringende Themen zeitnah bearbeiten zu können.

Die zusätzliche Vormittagsbesprechung mit dem Produktionsleiter (täglich, zeitversetzt zur Morgenbesprechung) wurde 2024 eingeführt, um auch später beginnende Mütter bzw. Beschäftigte mit Betreuungspflichten auf den aktuellen Stand zu bringen.

Interne Audits

Unsere Managementbeauftragte Nadine Appeltauer führt einem durchdachten Auditplan folgend jährlich schwerpunktmäßig in verschiedenen Abteilungen interne Audits durch. In diesem Gesprächsformat werden sowohl der Geschäftsführer als auch die Mitarbeitenden befragt. Die Gelegenheit wird von vielen dazu genutzt, auf Abweichungen oder Fehlentwicklungen hinzuweisen.

Der jährliche Auditbericht ist ein wichtiges Instrument zur Überprüfung der Wirksamkeit von Maßnahmen. Im Optimalfall können in der Folge Korrekturen vorgenommen werden. Auch werden im Zuge der internen Audits Themen wie Korruptionsrisiko, Chancengleichheit und weitere betrachtet.



Bereits zur lieb gewordenen Tradition wurde unser jährlicher Einsatz im Wald. Der Verein waldsetzen.jetzt organisiert Aktionsstage, an denen Betriebe die Arbeitszeit der Mitarbeitenden zur Verfügung stellen, um so Waldbesitzer bei der Aufforstung von Kahlflächen zu unterstützen. Die Idee dazu stammt von Thomas Göttinger, der dem Verein als Gründer und Obmann vorsteht. Weitere Informationen: www.waldsetzen.jetzt

Unsere großartigen Teamstage

An zwei sonnigen Tagen Ende Juni 2024 genossen wir erstmalig die sogenannten „Göttinger-Teamstage“. Unter sehr mitreißender und wertschätzender externer Begleitung lernten wir, Themen offen anzusprechen, die im Alltag nicht besprochen werden. Aber wir durften dabei auch erfahren, wie wir als Team abseits unserer üblichen Tätigkeiten „funktionieren“ und unseren Zusammenhalt dabei stärken.

Auf spielerische Art und Weise, aber auch in wertvollen Gesprächen lernten wir einander besser kennen und durften erfahren, wie gut es sich anfühlt,

wenn man sich zu 100 Prozent auf andere Menschen verlassen kann. Im Laufe der Teamstage legten wir auch fest, wie wir miteinander umgehen wollen und entwickelten so gemeinsam die Basis für unsere Verhaltensgrundsätze.

Die gemeinsam erlebten Tage schweißten uns noch mehr zusammen. Sie halfen uns zu erkennen, wenn Kolleginnen oder Kollegen sich im Team noch nicht so ganz wohl fühlten. Und wir lernten, wie wir in Zukunft mit schwierigen Situationen besser umgehen können. Eine wertvolle Erfahrung für uns alle.



„Gratwanderung“: Gemeinsam als gesamtes Team das rettende Ufer erreichen.

„Das laufende A“: Aus vorhandenem Material ein stabiles „A“ herstellen und dann mit Hilfe der stabilisierenden KollegInnen eine Strecke zurücklegen.





„Wie weit könnt Ihr eine stehende Flasche in einen nicht betretbaren Bereich stellen?“ – so die Aufgabe, die wir gemeinsam bewältigt haben.



Gesundheitsvorsorge sichert Unternehmenserfolg

Die Gesundheit der Mitarbeitenden ist für eine Manufaktur, die auf Handarbeit setzt, das höchste Gut. Die betriebliche Gesundheitsförderung ist daher fix in der Unternehmensstrategie der Dessertmanufaktur Göttinger verankert.

Seit 2015 nehmen wir am Programm der Österreichischen Gesundheitskasse zur betrieblichen Gesundheitsförderung teil. Als konkrete Maßnahmen wurden in den letzten Jahren unter anderem elektrisch höhenverstellbare Tische im Büro installiert. Auf Wunsch der Büromitarbeiterinnen ist es auch möglich, eine Bildschirmarbeitsbrille zur Verfügung zu stellen.

Aber auch im Produktions- und Verpackungsbereich wurden Maßnahmen gesetzt. So wurde beispielsweise in Hebehilfen für die schweren Rührkessel investiert. Maschinen in Produktion und Verpackung sowie schwer zu handhabende Hilfsmittel für die Reinigungsabteilung wurden erneuert, um die täglichen Arbeiten zu erleichtern.

Bewegungsanalyse zur Vorsorge

Eine vielversprechende Innovation im Bereich der Mitarbeiter-Gesundheitsvorsorge ist die exakte Analyse der Bewegungsabläufe im betrieblichen Alltag. Dr. Peter Poinstingl aus Schweiggers und sein Team beschäftigen sich dabei mit der optischen und biomechanischen Erfassung, Analyse und Interpretation von Menschen in ihrer Arbeitsumgebung.

Dabei werden die notwendigen Daten mittels am Körper angebrachter Bewegungssensoren im Arbeitsalltag der Mitarbeitenden erfasst. Spezifische Bewegungen werden während der Arbeit aufgenommen, um belastende Arbeitssituationen erkennen zu können. Die erfassten Daten werden anschließend gemeinsam besprochen, um typische Beschwerden zu erkennen und punktgenaue Therapien oder Übungen zur Linderung der Beschwerden einzuüben. Diese Maßnahmen tragen wesentlich dazu bei, dass das unser Team auch in Zukunft körperlich fit seine Tätigkeit ausüben kann.





Auszug aus unserem Programm zu betrieblichen Gesundheitsförderung

Arbeitskleidung:

- Einheitliche T-Shirts und Schuhe werden kostenlos zur Verfügung gestellt.
- Neue Kälteschutzkleidung für den Aufenthalt in Kühlräumen wurde angekauft.

Arbeitsorganisation:

- Tiefkühlfläche wurde und wird wieder erweitert – Vorteil: geregelterer Arbeitsablauf und mehr Bewegungsfreiheit; ständiges Umräumen fällt weg.
- Homeoffice-Möglichkeit im Bürobereich geregelt.
- Folien-Wickelmaschine für Paletten wurde angekauft – Vorteile: keine gebückten Zwangshaltungen mehr; kein schweres Heben und Tragen der Folienrollen. Die Beschäftigten haben den technischen Helfer „Oskar“ getauft.

Arbeitsumgebung:

- Leuchtmitteltausch (Tageslichtlampen) im Produktionsbereich schafft bessere Lichtverhältnisse für die Beschäftigten.
- Händetrockner wurden in den WC-Anlagen installiert – hygienische Verbesserung und Ersatz der Papierhandtücher.
- Klima-Heizerät für den „Sprühraum“, um die Temperatur besser regeln zu können. Raumklima hat sich für die Mitarbeitenden in diesem Bereich massiv verbessert; mit dem „Splitgerät“ kann geheizt und gekühlt werden.
- Neue Büroeingangstüren aus Glas bringen bessere Durchsicht (man sieht, wer kommt), verbesserten Schallschutz und Reduktion von Zugluft.

Arbeitsabläufe:

- KI-Anwendungen (Künstliche Intelligenz) bringen Erleichterungen für die Beschäftigten. Daten werden automatisch verknüpft und das entlastet die Kontrolle von Bestellungen, Lieferscheinen und Rechnungen.
- Automatische Etikettier-Maschine mit Laufband statt der bisher händischen Etikettierung der Schachteln, dadurch Reduktion der körperlichen Belastungen.
- Zwei neue zusätzliche Anschlagmaschinen (Rührgeräte) reduzieren den Stress für die Mitarbeiter, da dadurch Wartezeiten wegfallen.

Arbeitsausstattung:

- Höhenverstellbare Arbeitstische im Bürobereich.
- Ein Plattformwagen mit Akku wurde angekauft, um Rohstoffe leichter bewegen zu können.
- Neue Monitore und individuell anpassbare Bildschirmhalterungen im Büro verbessern die Körperhaltung.
- Wasserstrahlschneidemaschine angekauft (Gerät schneidet Kuchen, etc. EDV-gesteuert, statt dem bisherigen mühsamen Schneiden mit großem Messer oder Ausstechen von runden Teilen).
- Hebelift zum Heben und Kippen von schweren Kesseln entlastet den Bewegungsapparat.
- Eine Verschweiß-Maschine (für Dressiersäcke) erleichtert den Arbeitsablauf in der Verpackung.
- Arbeitsbleche wurden durch kleinere, leichtere Bleche ersetzt.
- Die Backblechgrößen wurden von 100 auf 80cm reduziert, was eine Gewichtsreduktion von 20 Prozent bringt.

Wie wir uns weiterbilden

Unser Team ist die wichtigste Basis unseres Erfolgs. Wir liefern hochwertige Lebensmittel, die in Handarbeit hergestellt werden. Die Talente, Kenntnisse und Fähigkeiten der Menschen in unserer Manufaktur laufend zu fördern ist – neben der Gesundheitsförderung – somit das entscheidende Investment zur Absicherung des Betriebes.

Laufend fachliche und soziale Weiterbildung

Jede/r Mitarbeitende hat mindestens einmal pro Jahr die Möglichkeit, an einer fachspezifischen Schulung teilzunehmen. Im Produktionsbereich wird hierfür meist eine Inhouse-Schulung organisiert.

Den gesetzlichen Vorgaben entsprechend werden mindestens einmal jährlich Arbeitssicherheits- und Hygieneschulungen mit allen Mitarbeitenden durchgeführt. Interne Schulungen zu den Themen Werte,

Die durchschnittliche Anzahl an Schulungsstunden pro Vollzeitäquivalent im Jahr 2024 beträgt 52.

Beispiele dafür:

- Teambuilding-Tage
- Führungskräfte-Coaching
- fachliche Schulungen mit externer Begleitung (z.B. „Pralinenkurs“)
- vorgeschriebene Unterweisungen (z.B. Arbeitssicherheit- und Hygieneschulungen)
- Lehrwerkstatt

Unternehmensleitbild, Umweltregelungen oder auch Korruptionsbekämpfung finden in festgelegten Abständen statt.



Beim „Pralinenkurs“ mit Gitti Schickmaier (oben) konnten die Teilnehmenden neue Trends ausprobieren und das Ergebnis verkosten

Unsere erfolgreiche Lehrwerkstatt

Wir bilden Lehrlinge aus und nehmen die Verantwortung gegenüber diesen jungen Menschen sehr ernst. Wir schulen daher nicht nur jene Fähigkeiten, die für die Mitarbeit in unserer Produktion notwendig sind, sondern alle Techniken und Fertigkeiten, die für eine Karriere als Konditor bzw. Patissier erforderlich sind.

Unsere Versuchsbackstube ist das zentrale Element der Lehrwerkstatt. Hier können an einem Tag pro Woche die Lehrlinge gemeinsam mit unserer Lehrlingsbeauftragten, Martina Samm, Erlerntes erproben und neue Techniken ausprobieren. Dabei wird jeder Lehrling individuell betreut. Auf Wunsch bieten wir auch die Möglichkeit an, eine Lehre mit Matura zu absolvieren.

Zusätzlich werden in der Produktion Lernvideos und -fotos angefertigt – Lehrlinge können dann auf dem Tablet die Produktionsschritte nachverfolgen. Ebenfalls erfolgt hier eine Verlinkung zu den Rezepten.

Die Lehrwerkstatt stellt gleichzeitig eine wesentliche Säule für die Entwicklung neuer Produkte dar.



In unserem Unternehmen hat die Lehrlingsausbildung seit jeher einen sehr hohen Stellenwert. Martina Samm, unsere Lehrlingsbeauftragte (im Bild ganz rechts), kümmert sich um den strukturierten Ablauf der Ausbildung während der drei Lehrjahre. Sie versteht es ausgezeichnet, junge Menschen für unseren Beruf zu begeistern und auf die individuellen Fähigkeiten einzugehen.



Zwei Beispiele für erfolgreiche Lehrabschlüsse in den letzten Monaten: Lorenz Hagen (oben links) und Kerstin Eggenberger (unten links), die die Prüfung mit Auszeichnung bestanden haben.



Wir wollen die Besten, also liegt es an uns, Talente entsprechend zu fördern.



Führung mit Verantwortung

Die Einhaltung von Gesetzen und Vorschriften ist für uns selbstverständlich, dadurch ist der sorgsame Umgang mit den Menschenrechten nicht nur Pflicht, sondern Selbstverständlichkeit. Die Würde des Menschen ist unantastbar, Verletzungen derselben stellen einen unverhandelbaren Verstoß gegenüber den Ethikvorgaben in unserem Unternehmensleitbild dar.

- + Menschen verdienen Respekt und faire Entlohnung
- + Tiere brauchen die bestmögliche Haltung und gesunde Nahrung
- + Pflanzen brauchen gesunde Böden, sauberes Wasser und gute Luft

Diese drei Punkte sind uns so wichtig, dass wir sie in unseren Versprechen gegenüber allen Anspruchsgruppen gerne wiederholen.

Pflege der Rechtskonformität

Die Einhaltung der Gesetze und freiwillig eingegangenen Verpflichtungen stellen wir mithilfe unserer Managementsystemsoftware EQO-Base sicher. Hier wurden alle Bescheide und uns betreffenden Gesetze erfasst und mit den notwendigen regelmäßigen Maßnahmen oder Prüfungsterminen hinterlegt. In festgelegten Abständen erhalten die verantwortlichen MitarbeiterInnen ein Pflichtenheft, das sie entsprechend abarbeiten.

Die Gesundheit und Sicherheit unserer KundInnen und MitarbeiterInnen ist für uns entscheidend. Deshalb arbeiten wir nach dem international gültigen HACCP-Standard, der in regelmäßigen Abständen von einer externen Prüfstelle zertifiziert wird. Alle Geräte werden in regelmäßigen Abständen geprüft und gewartet, das Personal wird laufend geschult.



Verbunden mit unseren Stakeholdern



Sie bestimmen unseren Alltag, sie sind maßgeblich für den Erfolg der Dessertmanufaktur Göttinger verantwortlich: unsere Stakeholder, auch Anspruchsgruppen genannt. Gemeint sind all jene Menschen, die direkt oder indirekt von den Tätigkeiten unseres Unternehmens betroffen sind, Ansprüche und Erwartungen haben und daher Einfluss auf das Unternehmen ausüben.

Dazu zählen vor allem alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, natürlich auch unser Unternehmensinhaber und Chef, Thomas Göttinger, und seine Familie. So manche langjährigen Lieferanten, Kooperations- und Handelspartner, die seit vielen Jahren an uns glauben und unseren Erfolg mittragen, zählen wir mit großer Freude zum Freundeskreis.

Wir halten gerne Kontakt zu all diesen Menschen. Im Haus sind es die täglichen Gespräche und regelmäßig einberufenen Meetings, die uns dabei helfen, jeden Tag die richtigen Entscheidungen zu treffen. Die Großhändler informieren wir durch unsere Kataloge, Newsletter und in persönlichen Gesprächen über neue Produkte, geplante Verbesserungen und Vorteile für alle Dessertgenießer, die unsere Produkte auf ihrem Teller vorfinden. Wir stehen in Kontakt mit Bildungseinrichtungen, Banken, BeraterInnen, NGOs, Verbänden, der Gemeinde und der Nachbarschaft. Unsere Website und soziale Medien informieren all diese Menschen über unsere Aktivitäten und Angebote. Dabei stehen Fairness, Transparenz und Offenheit ganz oben auf der Liste jener Werte, die die Kommunikation mit unseren Anspruchgruppen bestimmen.

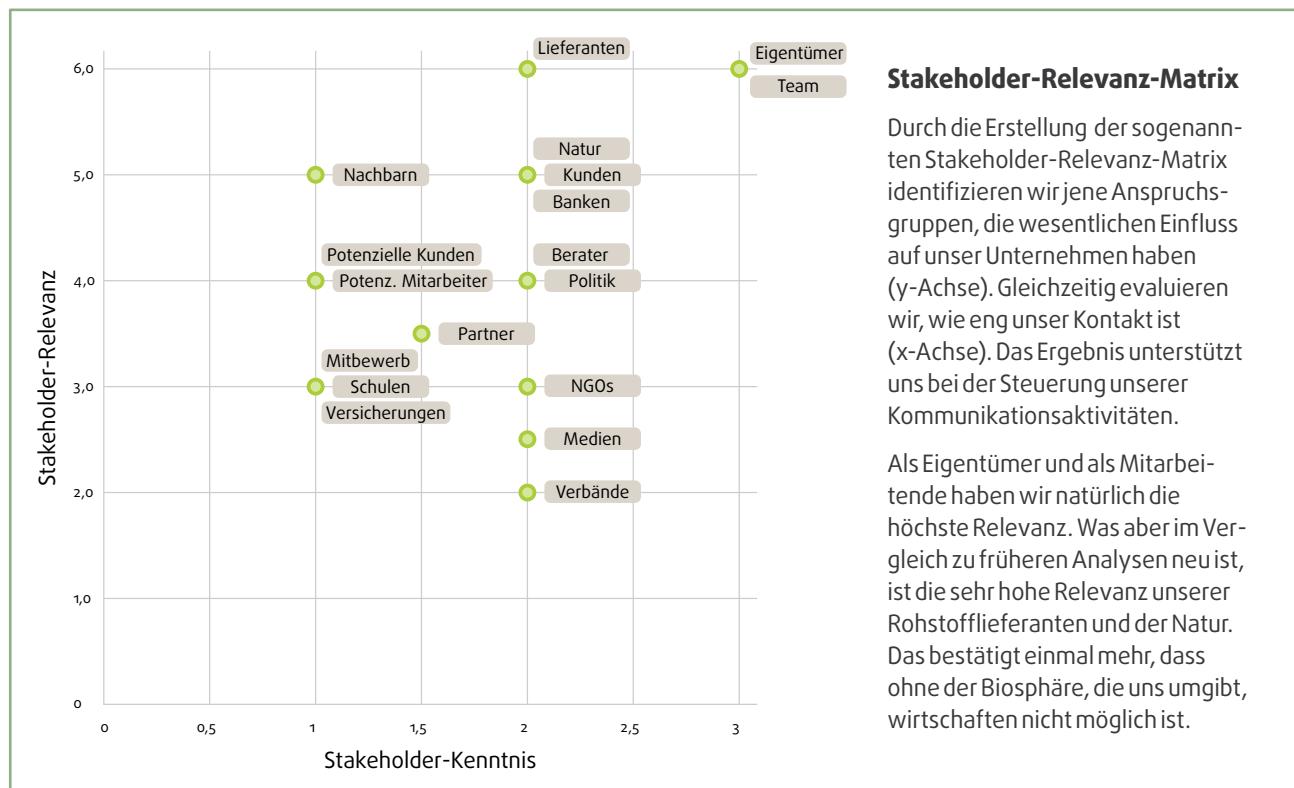
Nicht unerwähnt bleiben darf der stille Stakeholder: die Natur. Ohne der Biosphäre, die uns umgibt, uns mit Luft und Wasser versorgt, wäre Leben und wirtschaften unmöglich. Sie verdient sehr viel mehr Aufmerksamkeit von uns allen, als wir ihr zurzeit schenken.

Wenn Sie Fragen zu alldem haben, was Sie auf den letzten 50 Seiten über uns gelesen haben, stehe ich sehr gerne für Antworten bereit.

Schreiben Sie mir, ich freue mich über Ihre Nachrichten: thomas@goettinger.com – Ihr Thomas Göttinger, Inhaber und Nachhaltigkeitsbeauftragter der Dessertmanufaktur Göttinger.



Der enge Kontakt zu unseren LieferantInnen sichert unsere Rohstoffversorgung und schafft Vertrauen. Hier zwei Beispiele: links Josef Rögner, Rögner Obstbau (Marillenfruchtmark), im rechten Bild Severin Zagorov, Fa. Mosburger (Kartonagen).



Partnerschaft für erneuerbare Energie: Bgm. Josef Ramharter, Obmann der Energiegemeinschaft Zukunftsraum Thayaland.

NACHHALTIGKEITSBERICHT



Göttinger GmbH
Schwabengasse 9
A-3812 Groß Siegharts
Tel.: 0043 (0) 2847 2318
office@goettinger.com
www.goettinger.com



Katalog
online



Newsletter
anmelden

Der österreichische Dessertspezialist

