

Best Practice Beispiel – Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG

Die Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG ist ein niederösterreichisches Familienunternehmen, das sich auf die Produktion und den Verkauf von Kochschinken, Fleisch- und Wurstwaren spezialisiert hat. 90 % des Umsatzes wird im Kernmarkt Österreich erwirtschaftet.

BERGER beschäftigt 450 MitarbeiterInnen und bietet seinen KundInnen unter anderem 60 verschiedene Schinkensorten und mehr als 70 verschiedene Wurstprodukte an. Dabei liegt der Fokus klar auf Qualität und regionaler Wertschöpfung. Die BERGER-Eigenmarke „regional-optimal“ steht für ein garantiert österreichisches und gentechnikfreies Schweinefleisch, bei dem auch Futter der Tiere aus dem Umkreis von etwa 500 km bezogen wird.

Maßnahmen zur Verringerung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen

- Abholmärkte ermöglichen den Verkauf und die Verwertung von qualitativ hochwertiger Bruchware.
- Speisen, die in der Filiale Sieghartskirchen nach Geschäftsschluss noch verfügbar sind, werden zur Verköstigung der MitarbeiterInnen in der Betriebsküche verwendet.
- Die Fa. Berger übergibt regelmäßig Produkte an die Sozialinitiative SOMA.

Weiter geplante Aktivitäten

- Bestehende Maßnahmen stärker nach außen kommunizieren.
- Obwohl in der Fleischproduktion Waren meist zur Gänze verarbeitet werden können und somit wenig Lebensmittelabfälle entstehen, wird die Fa. Berger weitere konkrete Maßnahmen im Jahr 2013 planen und umsetzen.