



Der heimische Schinken-Macher Berger: Beste Qualität in 60 verschiedenen Variationen

- **128 Jahre Tradition und Erfahrung sind Garant für Beständigkeit**
- **Nachhaltigkeit und Innovation als Kernwerte**
- **Wirtschaftsfaktor Berger: Gesamte Region profitiert**
- **Vorzeigeprojekt REGIONAL-OPTIMAL: Fleisch und Schinken aus der Region – garantiert gentechnikfrei**
- **Initiative für mehr Tierwohl**

Das niederösterreichische Familienunternehmen Fleischwaren Berger Gesellschaft m.b.H. & Co KG - „der“ heimische Schinken-Macher - blickt auf eine lange Tradition zurück: Seit 128 Jahren verbindet das Unternehmen Erfahrung mit Innovation und bietet hochwertige und exklusive Schinken- und Wurstspezialitäten mit regionalem Ursprung an. Das breit gefächerte Sortiment gliedert sich in 60 verschiedene Kochschinkenspezialitäten – die meisten davon im hochwertigen, handgelegten Sortiment – inklusive saisonaler Spezialitäten, bei denen Expertise, Tradition sowie die Verankerung in der Region spür- und schmeckbar sind. „Zukunft braucht Herkunft“ ist das gelebte Leitbild des Familienbetriebs, der in vierter Generation von Mag. Rudolf Berger gemeinsam mit seiner Frau Claudia Berger und seiner Schwester Mag. Gaby Kritsch geführt wird. Und auch Nachhaltigkeit ist als Kernwert im seit 1890 bestehenden Unternehmen verankert: Die Förderung der Region sowie der Einsatz von nachhaltigen Energien wurden mit mehreren Umweltpreisen prämiert und anerkannt. Berger widmet sich intensiv der regionalen Wertschöpfung und lancierte gemeinsam mit der Universität für Bodenkultur BOKU eine Initiative zur Steigerung des Tierwohls.

Innovationen, Saisonschinken und regionale Linie

Vom Mitbewerber hebt sich Berger durch das gelebte Selbstverständnis als Spezialist für Schinken-Produkte ab: Angepasst an Wünsche und Bedürfnisse der Konsumenten kreieren die Experten stetig neue Spezialitäten. „Dank unserer langjährigen Erfahrung können wir schnell und flexibel innovative Ideen umsetzen“, so Mag. Rudolf Berger, Geschäftsführer von Berger. „Sie wünschen und wir produzieren“, erklärt auch Mag. Gaby Kritsch, Verkaufsleiterin bei Berger, eines der Erfolgskriterien des Unternehmens. So hat sich Berger bereits durch zahlreiche Innovationen und Entwicklungen als Branchen-Vorreiter einen Namen gemacht; die Berger Schinkenspezialitäten sind vielfach preisgekrönt und überzeugen Experten und Genießer – zunehmend auch im Export. Angepasst an das Konsumverhalten der Österreicher entwickelte der heimische Schinkenmacher schon vor



vielen Jahren ein fettreduziertes und leichtes Produkt-Sortiment. Außerdem ist Berger mit dem Konzept REGIONAL-OPTIMAL Vorreiter bei der Erzeugung von regionalen und gentechnikfreien Schweinefleisch-Spezialitäten. Als Innovationsführer widmet sich Berger seit 2015 auch intensiv dem Thema Tierwohl.

Schinken-Macher in Zahlen: Berger ist der „Schinken-König“

Der Erfolg dieser klar gesteckten Strategie lässt sich auch in Zahlen ausdrücken: So erwirtschaftete das Unternehmen im Jahr 2017 einen Gesamtumsatz von 140 Millionen Euro, davon 85 Prozent in Österreich und 15 Prozent im Export, der tendenziell wächst. Insgesamt werden 30 Millionen vorverpackte Produkte des Schinken-Königs pro Jahr in den Selbstbedienungs-Regalen der Supermärkte verkauft und rund 11.200 Tonnen Kochschinken-Spezialitäten in Sieghartskirchen produziert; das bedeutet durchschnittlich 120.000 Packungen pro Produktionstag¹. Der Renner bei Konsumenten an der Bedientheke ist seit Jahren der Berger Backofen-Schinken, in der SB-Theke ist der fettreduzierte Berger Wellness-Schinken das beliebteste Berger-Produkt der Österreicher. Auch die nur in der jeweiligen Saison verfügbaren Spezialitäten wie Bärlauch-Schinken, Kürbiskern-Schinken und Zitronenpfeffer-Schinken werden extrem gut nachgefragt.

Vom Handel bis zu Pensionistenwohnheimen

Erhältlich sind die Spezialitäten von Berger zum Großteil über den Lebensmitteleinzelhandel, etwa bei ADEG, Billa, Eurospar, Hofer, Interspar, Meinl, Merkur, M-PREIS, Nah&Frisch, Penny, Spar und UNIMARKT; außerdem läuft der Vertrieb auch über Listungen im Großhandel, so bei AGM, Eurogast, Metro, Transgourmet und Wedl. Berger überzeugt die Gastronomie auch mit seinem handwerklichen Können: Perfekte Konfektionierung und Kommissionierung sowie das zielgerechte Erfüllen spezieller Spezifikationen werden u.a. von Systemgastronomen stark nachgefragt. So produziert Berger etwa „maßgeschneiderte“ Schnitzel in z.B. 120 Gramm-Portionen. Zu den langjährigen Kunden von Berger zählen neben der Gastronomie wie etwa dem berühmten Schweizerhaus oder Landzeit und Rosenberger, auch der KAV (Wiener Krankenanstaltenverbund), Pensionistenwohnhäuser der Gemeinde Wien sowie das Möbelhaus Lutz.

Wirtschaftsfaktor Berger: Gesamte Region profitiert

Der Erfolg des Unternehmens spiegelt sich auch in der Region wider. So ist Berger im gesamten Bezirk Tulln der zweitgrößte Arbeitgeber mit derzeit 550 Mitarbeitern. Enge Kooperationen mit regionalen Landwirten im Konzept REGIONAL-OPTIMAL schaffen nicht nur weitere Arbeitsplätze, sondern auch Wertschöpfung aus und für Niederösterreich. Lehrlinge haben die Möglichkeit, in einem traditionellen, stabilen und zielorientierten Familienbetrieb eine Lehre zu absolvieren. In den letzten Jahren wurden mehrere Millionen Euro in den Standort investiert: Neben der Modernisierung und Investitionen in innovative Technik im Verpackungsbereich setzt der Vorzeigebetrieb auch auf nachhaltige Energie: Zusätzlich zur bereits seit 2012 bestehenden 1.087 m² großen Solarwärmanlage wurde eine leistungsfähige, 1.183 m² große Photovoltaik-Anlage errichtet.

¹ Annahme von 250 Werktagen



Umweltschutz und Investment in den Standort

Bereits seit 2012 setzt der heimische Schinkenmacher auf die Kraft der Sonne und punktet durch den Einsatz von Öko-Strom in der Produktion: So wird die gewonnene Energie aus der Solarwärmeanlage zum Kochen und Pasteurisieren von Würstel und Schinken verwendet. Damit spart Berger jährlich 42.000 Liter Heizöl (das entspricht dem Jahresverbrauch von 22 Einfamilien-Häusern) und somit 145 Tonnen an CO₂-Emissionen. Der durch die Photovoltaik-Anlage erzeugte Strom (der dem Bedarf von 41 Einfamilienhäusern entspricht) wird zu 100% im Unternehmen wiederverwendet: Er speist Lüftungsanlagen und versorgt den Speisesaal und die Sozialräume der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Energie. Für dieses vorbildliche Engagement im Bereich Nachhaltigkeit wurde das Unternehmen 2014 mit dem Daphne Award in Bronze und dem Helios Award in Gold ausgezeichnet.

Ausblick mit Weitblick: Präsentationsräume, Schauküche und viel Transparenz

2017 wurden weitere 6 Millionen Euro in einen modernen Zubau investiert, wobei das Thema Transparenz im Vordergrund stand: Über die neu errichtete Schauküche wurde Fleisch und Schinken für Kunden erleb- und schmeckbar gemacht. „Show-Cooking liegt im Trend. Damit rücken wir ein Stück näher zu unseren Konsumentinnen und Konsumenten“, ist Mag. Rudolf Berger zufrieden. „Wir zeigen gerne, wie wir arbeiten.“ In Zukunft sollen Themenworkshops und Präsentationen dem Wunsch der Kunden Rechnung tragen, einen Einblick in die Herstellung der Lebensmittel, die sie konsumieren, zu bekommen. „Nicht nur wir gehen auf unsere Kunden zu, sie kommen auch zu uns und möchten sehen, wo der Schinken herkommt, den sie gerne essen“ so Berger.

Qualität als Grundstein des Erfolges

Den Grundstein für den Erfolg von Berger bildet der höchste Anspruch an Qualität. Über Rohstoff, Wareneingang bis zur Produktion und hin zum Warenausgang durchlaufen Berger Produkte strenge Qualitätskontrollen und -prozesse. Zertifizierungen im Rahmen von AMA Gütesiegel, Bio-Zertifikat oder IFS (International Featured Standard) bestätigen, dass die strengen Kriterien eingehalten werden.

Qualität als Grundstein schlägt sich auch in zahlreichen Auszeichnungen nieder, die Berger Schinken Jahr für Jahr erhält.

Das Vorzeigeprojekt: REGIONAL-OPTIMAL

Neben den Investitionen und der allgemeinen Erfolgsstory macht das Unternehmen seit einigen Jahren mit einem eigenen Produktkonzept auf sich aufmerksam, dass dem Zeitgeist und den Anforderungen der Konsumenten perfekt entspricht. Unter dem Titel REGIONAL-OPTIMAL setzte Berger bereits im Jahr 2009 den ersten Schritt in Richtung regionale und nachhaltige Fleisch- und Schinkenproduktion. Dabei zeigte sich das Familienunternehmen als Pionier und Vorreiter bei traditionellen, gentechnikfrei hergestellten Fleisch-Produkten und stellte die die Herkunft der Rohstoffe und die Tierhaltung in den Mittelpunkt seiner neuen Produktlinie. „Denn natürliche Aufzucht, Futtermittel aus der Region und kurze Transportwege tragen maßgeblich zur Qualität der

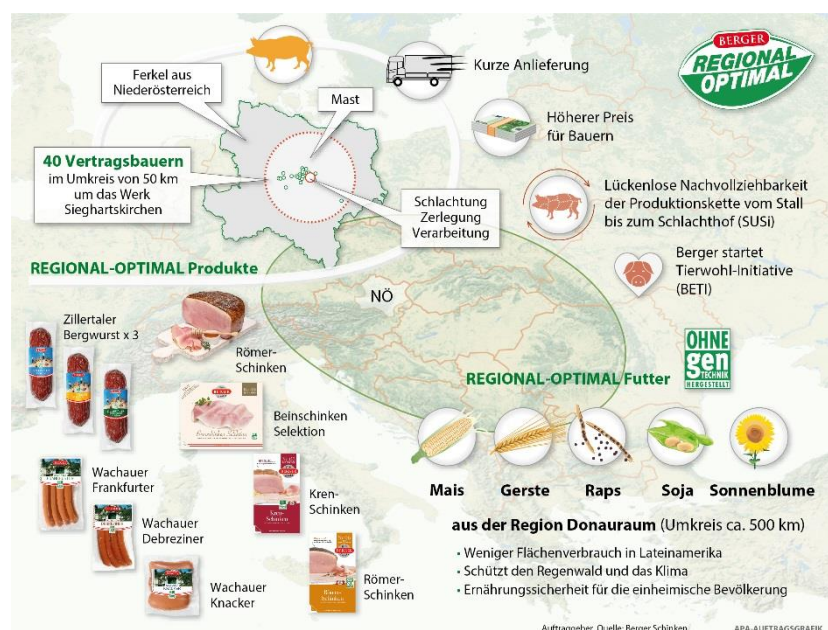
Produkte bei", war Rudolf Berger von Anfang an überzeugt. Aus diesem Grund wurden in enger Zusammenarbeit mit Experten Futtermittel entwickelt, die auf gentechnisch verändertes Soja-Eiweiß aus Übersee verzichten; das Futter für die Schweinemast wird aus regionalem Anbau aus Österreich und dem Donauraum (max. 500 km) bezogen.

Wertschöpfung aus der Region für die Region

Darüber hinaus sind Ferkel der REGIONAL-OPTIMAL Bauern in Österreich geboren und gemästet. Die Zulieferbetriebe werden von Berger nach strengen Richtlinien ausgewählt: So werden nur Mäster akzeptiert, deren Betriebe sich in unmittelbarer Umgebung (max. 50 km) von Sieghartskirchen befinden. Kurze Transportwege sowie regionale Wertschöpfung sind somit garantiert. Die Einhaltung der strengen Kriterien und Qualitätsanforderungen wird durch regelmäßige Kontrollen der unabhängigen und staatlich anerkannten Kontrollstelle agroVet GmbH sichergestellt. Mit dem gesamten REGIONAL-OPTIMAL-Konzept stellt Berger sein Anliegen unter Beweis, als Unternehmen und Produzent nachhaltig zu agieren. „Auch das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus anerkennt unsere Initiative als wesentlichen Beitrag zur Nachhaltigkeit“, ist Mag. Berger stolz. Und weiter: „Die KonsumentInnen können sich bei REGIONAL-OPTIMAL auf perfekte Fleischqualität aus verantwortungsvoller Haltung verlassen.“

Berger bietet die „regionalsten Würstel“ Österreichs

Angeboten werden unter REGIONAL-OPTIMAL Schinken-Spezialitäten, Würstel-Produkte und Frischfleisch sowie Dauerwurst-Produkte in besonderer Qualität. Im Lebensmittelhandel sind verschiedene REGIONAL-OPTIMAL Spezialitäten von Berger erhältlich: Beinschinken Selektion, Krenschinken, Römerschinken, Wachauer Frankfurter, Wachauer Debreziner, Wachauer Knacker sowie Zillertaler



Dauerwürste ergänzen das REGIONAL-OPTIMAL Sortiment im Handel. Besonders stark nachgefragt wurden im Vorjahr der REGIONAL-OPTIMAL Römerschinken in der Feinkost sowie die REGIONAL-OPTIMAL Wachauer Frankfurter und Wachauer Debreziner.

Erneute Steigerung der Absatzmenge von REGIONAL-OPTIMAL im Jahr 2017 auf 770 Tonnen

Die steigende Nachfrage nach regionalen Spezialitäten bedient Berger mit der stetigen Ausweitung der REGIONAL-OPTIMAL Produktpalette: So wurden auch die beliebten und



national gelisteten Würstelprodukte Wachauer Frankfurter, Wachauer Debreziner sowie Wachauer Knacker auf das REGIONAL-OPTIMAL Programm umgestellt und sind damit nun echte „Regional-Kaiser.“ Rudolf Berger erklärt: „Mit dieser Umstellung kommt unsere REGIONAL-OPTIMAL Produktpalette – und damit die Nachhaltigkeit – in einem ganz alltäglichen Produkt wie Würstel an.“ Wie sehr das Produktkonzept den Geschmack der Konsumentinnen und Konsumenten trifft zeigen die Zahlen: Nach stetiger Steigerung der Absätze ist Rudolf Berger stolz, im Vorjahr den Erfolg abermals getoppt zu haben: „Wir freuen uns, dass sich unsere Produktpalette so großartig entwickelt. Wir konnten im Vorjahr den Absatz erneut um 13 Prozent steigern und haben insgesamt 770 Tonnen an regionalem Rohstoff verarbeitet.“

Total regional: Absatz- und Bezugsmarkt in nächster Nähe

Die Produkte von REGIONAL-OPTIMAL sind im Lebensmittelhandel in ganz Österreich gelistet, wobei auch hier gilt: „Wertschöpfung aus Österreich für Österreich“. „Für uns heißt Regionalität, dass wir auch im Export einen gedachten Kreis von rund 900 Kilometer um unser Werk ziehen und nicht anstreben, unsere Produkte in die halbe Welt zu liefern“, erklärt Mag. Rudolf Berger. So stimmen Rohstoffquelle und Absatzmarkt überein.

40 bäuerliche Lieferbetriebe

Waren es zum Start der Initiative acht Landwirte, die die Firma Berger für die Produkte von REGIONAL-OPTIMAL belieferten, so hat sich zwischenzeitlich die Anzahl der bäuerlichen Lieferbetriebe auf 40 vervielfacht. „Im Zuge des großen Erfolges wurde auch unser eigener Schlachthof für REGIONAL-OPTIMAL Produkte umgestellt. Das bedeutet, wir schlachten nur mehr garantiert gentechnikfrei gemästete Schweine aus der unmittelbaren Umgebung“, freut sich Mag. Berger über den großen Erfolg. Die Mastbetriebe erhalten für REGIONAL-OPTIMAL Schweinefleisch einen wesentlich höheren Kilopreis: Durchschnittlich bekommen die Bauern einen Aufschlag von 8 bis 10 Eurocent pro Kilogramm. „Die höheren Ausgaben für das garantiert gentechnikfreie Futter dürfen nicht an den Bauern hängen bleiben – wir zahlen mehr und können uns darauf verlassen, nur die beste Qualität zu erhalten,“ erklärt Berger.

Nachhaltigkeit national und global

Eine Win-Win-Situation für Bauern und Unternehmen: „Mir ist wichtig, etwas für die Nachhaltigkeit zu leisten: Wir schützen durch regionales Futter den Regenwald. So sichern wir gleichzeitig zwei Mal Lebensraum: den unserer Bauern in Österreich und den der Menschen in Südamerika“, beschreibt Mag. Rudolf Berger seine Philosophie. Seine Zulieferer geben ihm Recht: „Ich sehe in der Zusammenarbeit mit der Firma Berger und durch das Programm REGIONAL-OPTIMAL eine reelle Chance für uns Schweinemäster und für die regionale Landwirtschaft, ihre Bauernhöfe nachhaltig und umweltbewusst zu bewirtschaften,“ erklärt etwa Veronika Eichinger, Landwirtin aus Würmla/NÖ.

Wertschöpfung heißt auch Transparenz

Darüber hinaus setzt Berger neue Maßstäbe durch Qualität und Transparenz: „Zur Absicherung der bestehenden Qualitätskriterien für unser REGIONAL-OPTIMAL Programm



und um den Konsumentenwünschen nach lückenloser Nachvollziehbarkeit zu entsprechen, haben wir ein modernes System aufgesetzt und installiert“, erklärt Mag. Berger. Dabei ist der Name des Systems Programm: SUSi ist eine Wortkreation aus „sus“ – dem lateinischen Wort für Schwein und „i“ für Internet. SUSi ist die intelligente Zusammenführung von Daten sowohl für Bauern, Kontrolleure als auch für Berger selbst. Das neuartige System macht Vorgänge entlang der Produktionskette sowie die Programmrichtlinien für das Qualitätsprogramm REGIONAL-OPTIMAL – und hier speziell die Verwendung regionaler Futtermittel – lückenlos nachvollziehbar.

Der nächste Schritt: Ausbau der Tierwohl-Initiative

Als nächstes setzt Berger sich selbst das strategische Ziel, innerhalb von REGIONAL-OPTIMAL ein Vorzeigebetrieb im Bereich Tierwohl und nachhaltiger Fleischproduktion zu werden. Dazu gründete das Unternehmen in Kooperation mit der Universität für Bodenkultur (BOKU) eine Initiative, die sich der Verbesserung des Tierwohls widmet. „Wir haben den Tieren gegenüber eine Verantwortung und wollen die Nutztierhaltung tiergerechter gestalten. Daher definieren wir bewertbare und klare Indikatoren“, so Rudolf Berger. Nach den Erfolgen bei der Verkürzung von Tiertransporten durch die 50 Kilometer-Regel für REGIONAL-OPTIMAL Lieferanten setzt Berger damit die nächsten Meilensteine in Richtung Tierwohl. „Wir wollen uns nicht erst um das Fleisch kümmern, wenn es im Haus ist, sondern interessieren uns auch für die Vorstufen.“

Bereits jetzt ermöglicht die Berger Tierwohl-Initiative BETI es allen Vertragsbauern, sich laufend in diesem Bereich zu verbessern und sich über Möglichkeiten beraten zu lassen. Dabei erhebt eine eigene Betreuerin der Firma Berger für die Landwirte im ersten Schritt den Ist-Stand und zeigt dann einfach umzusetzende Maßnahmen zur Verbesserung im Bereich Tierwohl und Tiergesundheit auf, die kein hohes Investment benötigen. Dieses Konzept der Betriebsentwicklungsplanung wurde vor zwei Jahren gemeinsam mit der Universität für Bodenkultur (BOKU) in Wien ins Leben gerufen und von dieser begleitet. Aktuell haben sechzehn REGIONAL-OPTIMAL Betriebe eine Bewertung und Evaluierung durch das BOKU-Berger-Beratungsteam durchführen lassen. Dabei wurde zunächst eine ausführliche Aufnahme der Ist-Situation durchgeführt, bei der sowohl das Betriebsmanagement abgefragt wird als auch die Tiere selbst beurteilt werden. Letzteres erfolgt anhand tierbezogener Indikatoren, welche sowohl das Verhalten der Tiere als auch klinische Parameter wie beispielsweise Verletzungen erfassen. Basierend auf den Ergebnissen und dem Vergleich mit den anderen Berger-Betrieben (anonymisiertes „Benchmarking“) werden gemeinsam mit dem Mäster Verbesserungspotenziale festgelegt, die dann mit laufender Unterstützung der BOKU und unter Zuhilfenahme der tierärztlichen Befunde bei der Schlachtung kontrolliert und korrigiert werden. Kurz gesagt: Wir bei Berger schauen genau hin, was das Tierwohl betrifft.“ 2018 werden weitere REGIONAL-OPTIMAL Vertragsbauern an dieser Betriebsentwicklungsplanung teilnehmen.

„Konsumentinnen und Konsumenten haben die Macht, mittels Kaufentscheidung für mehr Tierwohl zu sorgen“, so Rudolf Berger. „Wer es ernst meint mit Tierschutz kann sich bewusst für Produkte entscheiden, bei deren Erzeugung höhere Standards angelegt werden.“



Eigenes Tierwohl-Label

2018 baut Berger Schinken außerdem sein neues **Tierwohl-Label** auf: Um den Rohstoff für die Produkte, die ab Herbst 2018 unter dem Tierwohl-Label vermarktet werden, liefern zu dürfen, müssen strenge Auflagen erfüllt werden. Damit motiviert Berger seine Vertragsbauern dazu, neue Haltungsformen umzusetzen, die auch mit Umbauten verbunden sind. Als Kriterien wurden ein doppelt so großes Flächenangebot pro Tier, die Trennung von Liege- und Aktivitätsbereich, kein Vollspaltenboden, weiche Stroh-Einstreu, die Möglichkeit zum Auslauf, Verzicht auf Schwanzkupieren sowie Kastration unter Narkose definiert. Diese Kriterien liegen weit über der gesetzlichen Norm. Eine Handvoll an Bauern startet demnächst in die nächste Stufe: Sie beginnen mit den Umbaumaßnahmen auf den Höfen, langfristige Verträge wurden geschlossen. Das bedeutet, dass Berger Schinken den Bauern Abnahmegarantien gibt und sich verpflichtet, einen höheren Preis pro Kilogramm zu zahlen.

Filialnetz & Listungen

Schinken- und Wurstspezialitäten von Berger sind im LEH bundesweit bei ADEG, Billa, Eurospar, Hofer, Interspar, Meinl, Merkur, M-PREIS, Nah&Frisch, Penny, Spar und UNIMARKT, im Großhandel bei AGM, Eurogast, Metro, Transgourmet sowie Wedl und in den eigenen vier Filialen und drei Abholmärkten erhältlich.

Filialen:

- Karl Berger Platz 1, 3443 Sieghartskirchen
- Hauptplatz 3, 3430 Tulln
- Stadtplatz 29, 3400 Klosterneuburg
- Rennweg 56, 1030 Wien

Abholmärkte:

- Rennweg 56, 1030 Wien
- Kogler Straße 8, 3443 Sieghartskirchen
- Dr. Leopold Figl-Gasse 8, 2232 Deutsch Wagram

Über Berger:

Der niederösterreichische Schinkenproduzent Fleischwaren Berger Gesellschaft m.b.H. & Co KG mit Sitz in Sieghartskirchen im Bezirk Tulln zeichnet sich als „der“ heimische Schinken-Macher aus. Der Familienbetrieb wird in vierter Generation von Mag. Rudolf Berger geführt. 128 Jahre Erfahrung und Tradition sowie die Verbundenheit zur Region sind in Berger Produkten spür- und schmeckbar.

27.000 Tonnen Fleisch werden jährlich zu Schinken- und Wurstprodukten verarbeitet sowie als Frischfleisch abgesetzt. Das Sortiment gliedert sich in über 60 verschiedene Schinkensorten und mehr als 70 Wurst-Spezialitäten – viele davon mehrfach ausgezeichnet. Seit 2009 setzt Berger aktiv auf regionale und nachhaltige Fleisch- und Schinkenproduktion. Mit dem ökologischen Vorzeigeprojekt REGIONAL-OPTIMAL ist Berger



erfolgreicher Vorreiter bei der Erzeugung von regionalen, gentechnikfreien Schweinefleisch-Spezialitäten. Gemeinsam mit der BOKU wurde die Berger-Tierwohl (kurz: BETI) Initiative gegründet, die laufend ausgeweitet wird. Das Unternehmen ist zweitgrößter Arbeitgeber im Bezirk Tulln und beschäftigt 550 Mitarbeiter. 2017 erwirtschaftete Berger einen Jahresumsatz von 140 Millionen Euro, davon 85 Prozent in Österreich. Der Vertrieb erfolgt über den Lebensmitteleinzel- und Großhandel, in den vier Eigenfilialen sowie in drei Berger Abholmärkten.

Stand: Februar 2018

Rückfragehinweis:

Martina Macho PR e.U.

Martina Macho

Tel: 0664/396 90 58

martina@macho-pr.at