

# Unternehmenspolitik

---

**Sennerei Drei Zinnen** · Landwirtschaftliche Genossenschaft · Toblach, Südtirol

## Wer wir sind

Die Sennerei Drei Zinnen ist eine landwirtschaftliche Genossenschaft. Sie ist 2002 aus dem Zusammenschluss der Sennereien Toblach und Innichen entstanden; seit 2004 hat sie ihren Sitz in Toblach.

**138 Mitgliedsbetriebe** aus Toblach, Innichen und Niederdorf liefern uns täglich rund **35.000 Liter Milch**. Gemeinsam mit **38 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern** verarbeiten wir sie zu Frischmilch, teilentrahmter Frischmilch, Sahne, Süßrahmbutter und **22 Käsesorten**. Unsere Produkte gehen in den regionalen Einzelhandel und in den Großhandel.

Zum Betrieb gehören eine Schaukäserei und ein Geschäft. Beide haben denselben Zweck: Wer hier durchgeht, sieht, wie unsere Produkte entstehen. Qualität, die man nicht überprüfen kann, ist eine Behauptung.

## Heumilch g.t.S.

Ein Teil unserer Produkte entsteht aus Heumilch, zertifiziert als *garantiert traditionelle Spezialität*. Die Kühe fressen im Sommer frisches Gras und Kräuter von der Weide, im Winter Heu. Auf Silage wird vollständig verzichtet.

Das kostet unsere Bauern spürbar mehr Aufwand. Es lohnt sich trotzdem: Das aromatische Futter gibt der Milch ihren Geschmack und macht sie zu einem Rohstoff, den man nicht ersetzen kann.

## Unser Auftrag

Wir stellen hochwertige Milchprodukte aus regionaler Milch her und verbinden dabei Tradition, Qualität und Nachhaltigkeit.

Damit schaffen wir Wertschöpfung in unserer Region, sichern die Zukunft bäuerlicher Familienbetriebe und geben unseren Kunden Produkte, deren Herkunft nachvollziehbar ist.

## Unsere Leitsätze

- Wir stärken regionale Kreisläufe.
- Wir stellen natürliche, hochwertige Milchprodukte aus regionaler Milch her.
- Wir gehen schonend mit wertvollen Ressourcen um.
- Wir begegnen Mitgliedern, Mitarbeitenden, Geschäftspartnern und Kunden mit Respekt.
- Wir machen den gesamten Herstellungsweg nachvollziehbar.

## Qualität und Lebensmittelsicherheit

Sichere Lebensmittel von gleichbleibender Qualität herzustellen, ist die Grundlage unseres Handelns. Wir verpflichten uns:

- alle gesetzlichen Anforderungen und geltenden Lebensmittelstandards einzuhalten
- höchste Hygienestandards in der gesamten Verarbeitung sicherzustellen
- die vollständige Rückverfolgbarkeit unserer Rohstoffe und Produkte zu gewährleisten

- Risiken für die Lebensmittelsicherheit früh zu erkennen und zu verringern
- Maßnahmen gegen Lebensmittelbetrug und zum Schutz vor vorsätzlicher Kontamination entlang der gesamten Lieferkette umzusetzen
- Risiken und Chancen der Produktions- und Lieferkette regelmäßig zu bewerten und daraus Maßnahmen abzuleiten
- unser Qualitätsmanagementsystem laufend zu verbessern

### **Geprüfte Standards**

Unsere Produktion wird regelmäßig kontrolliert und erfüllt:

| Standard                                                | Gegenstand                                  |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| IFS Progress Food Intermediate, Version 3 (Januar 2023) | Lebensmittelsicherheit und Produktqualität  |
| ISO 22005                                               | Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette |
| DTP030                                                  | Erzeugnisse ohne Gentechnik                 |
| Heumilch g.t.S.                                         | Garantiert traditionelle Spezialität        |

Bei der Herstellung von Molke erfüllen wir zusätzlich die Anforderungen der Zertifizierungen **Halal** und **Koscher**.

### **Kultur der Lebensmittelsicherheit**

Regeln allein sichern keine Qualität; sie müssen gelebt werden. Wir fördern diese Kultur durch regelmäßige Schulungen, offene Kommunikation und die Vorbildfunktion der Führungskräfte — und beziehen unsere Mitarbeitenden aktiv in Qualitäts- und Verbesserungsprozesse ein.

### **Verantwortung gegenüber unseren Mitgliedern**

Als Genossenschaft gehören wir unseren Mitgliedern. Deshalb:

- pflegen wir eine langfristige Partnerschaft mit unseren Bauern
- gestalten wir den Milchpreis fair und nachvollziehbar
- fördern wir die Qualität der Rohmilch durch Beratung und Qualitätsprogramme
- sichern wir die traditionelle, nachhaltige Milchproduktion in unserer Region

### **Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitenden**

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tragen unseren Erfolg. Wir bieten:

- ein respektvolles Arbeitsumfeld
- faire und sichere Arbeitsbedingungen
- eine faire, leistungsgerechte Entlohnung
- ergänzende Sozialleistungen
- Weiterbildung und fachliche Qualifizierung
- die Vereinbarkeit von Beruf und Familie
- Ausbildungs- und Entwicklungswege für junge Menschen aus der Region

## Nachhaltigkeit und Umwelt

Wer von der Landschaft lebt, muss sie erhalten. Der verantwortungsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen ist deshalb fester Bestandteil unserer Unternehmenspolitik. Wir setzen uns ein für:

- nachhaltige Milchproduktion vom Hof bis zum fertigen Produkt
- kurze Transportwege und regionale Wertschöpfung
- ressourcenschonende Produktionsverfahren
- einen sparsamen Umgang mit Energie und Wasser
- tiergerechte Haltung unserer Kühe

So tragen wir zum Schutz der Umwelt und zum Erhalt der Kulturlandschaft im Hohepustertal bei.

## Kunden und Markt

Unsere Kunden erwarten hochwertige, sichere und ehrliche Produkte. Dafür sorgen wir, indem wir:

- Milchprodukte von gleichbleibend hoher Qualität herstellen
- Herkunft und Herstellung offenlegen
- traditionelles Handwerk mit moderner Technik verbinden
- das Vertrauen unserer Kunden dauerhaft rechtfertigen

## Das Südtirol-Siegel

Unsere Produkte tragen das Qualitätszeichen Südtirol. Es steht für:

- kontrollierte Fütterung mit gentechnikfreien Futtermitteln
- artgerechte Tierhaltung und kontrollierte Tiergesundheit
- kontrollierte Milchgewinnung: amtstierärztliche Überwachung, Qualitätskontrollen, Hofberatung und Qualitätsbezahlung für unsere Bauern
- kontrollierte Verarbeitung: gentechnikfreie Zusatzstoffe, Frischegarantie, umweltschonende Verfahren und laufende Qualitätsüberwachung

## Kontinuierliche Verbesserung

Wir verbessern unsere Abläufe, Produkte und unser Managementsystem fortlaufend. Wie gut uns das gelingt, messen wir an festgelegten Zielen für Qualität, Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit und überprüfen sie regelmäßig.

Die Geschäftsführung unterstützt das Managementsystem aktiv und überprüft seine Wirksamkeit in festen Abständen.

*Sennerei Drei Zinnen · Pustertaler Straße 3/C · I-39034 Toblach (BZ) Tel. +39 0474 971300 ·  
info@sennereidreizinnen.com · 3zinnen.it*