



Berschneider

Nachhaltigkeitsbericht

2024/2025



Inhalt

1	Unternehmensprofil	3
2	Strategie und Compliance	5
3	Produkt und Qualität	9
4	Umwelt und Klima	12
5	Personalverantwortung	16
	Anhang	20
	Impressum	22

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

als Fleischermeister Kurt Berschneider im Jahr 1966 in Hamburg seinen Handwerksbetrieb gründete, legte er den Grundstein für das, was uns bis heute antreibt: ehrliches Handwerk, beste Rezepte und der Anspruch, dass es schmecken muss. Mehr als fünf Jahrzehnte später führen wir dieses Erbe fort – seit 1994 in Valluhn, im Herzen des UNESCO Biosphärenreservats Schaalsee in Mecklenburg-Vorpommern.

Dieser besondere Standort ist für uns Verpflichtung und Inspiration zugleich. Inmitten dieser einzigartigen Naturlandschaft produzieren wir mit rund 150 Beschäftigten unsere hochwertigen Fleischspezialitäten. Viele sind seit Jahren Teil unseres Teams und tragen mit ihrer Erfahrung und ihrem Engagement zu der Qualität unserer Produkte bei.

Unser Qualitätsanspruch umfasst für uns auch die Art und Weise, wie wir produzieren, wie wir mit unseren Partnern zusammenarbeiten und welchen Fußabdruck wir dabei hinterlassen. Um transparent und standardisiert Auskunft über unser Engagement für ethische Geschäftspraktiken, den Erhalt der Lebensgrundlagen und das soziale Miteinander zu geben, veröffentlichen wir erstmals einen Nachhaltigkeitsbericht. In diesem Bericht stellen wir dar, wo wir in den zentralen Handlungsfeldern stehen und welche Ziele wir uns gesetzt haben. Der Rückblick auf die letzten Jahre zeigt: Wir nehmen unsere Verantwortung ernst und handeln entsprechend.

Mit dem Engagement unseres Teams, dem Vertrauen unserer Kunden und unserem systematischen Vorgehen schaffen wir einen messbaren Beitrag zur Nachhaltigkeit. Wir haben uns auf den Weg gemacht und werden über unsere Schritte berichten. Wir laden Sie ein, uns dabei zu begleiten.

Familie Dieterle

Unternehmensprofil

01



1 Unternehmensprofil

Das Unternehmen im Überblick

Die Berschneider GmbH Fleischspezialitätenproduktion ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen mit Sitz und Produktion in Lüttow-Valluhn, Mecklenburg-Vorpommern. Das Unternehmen besteht seit rund 60 Jahren und steht für die spezialisierte Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren.

Geführt wird das Unternehmen von der Familie Dieterle. Als Familienunternehmen zeichnet sich die Governance durch kurze Entscheidungswege und eine enge Verzahnung von Eigentum und operativer Führung aus. Das Unternehmen verfügt über keine Tochtergesellschaften.

Unsere Produkte und die Wertschöpfungskette

Berschneider ist spezialisiert auf die Herstellung und den Vertrieb von verpackten Fleisch- und Wurstspezialitäten für die Selbstbedienung im Lebensmitteleinzelhandel. Das Sortiment umfasst verschiedene Lachsschinken-, Braten- und Geflügelspezialitäten, die nach traditionellen Rezepturen und unter Einsatz bewährter Räucherverfahren hergestellt werden.

Unsere Wertschöpfungskette gliedert sich in drei Schritte: Vorstufen, die eigene Produktion und nachgelagerte Aktivitäten. Zur vorgelagerten Wertschöpfung zählen Tierhaltung, Futtermittelproduktion, Schlachtung und Zerlegung sowie die Bereitstellung von Gewürzen und Verpackungsmaterialien. Die Produktion umfasst die Prozesse Würzen, Pökeln, Räuchern, Zuschnitt und Verpackung. Sie erfolgt vollständig am Standort Lüttow-Valluhn. Die nachgelagerte Wertschöpfung der Verteilung, Lagerung und Entsorgung liegt außerhalb unseres direkten Einflussbereichs.

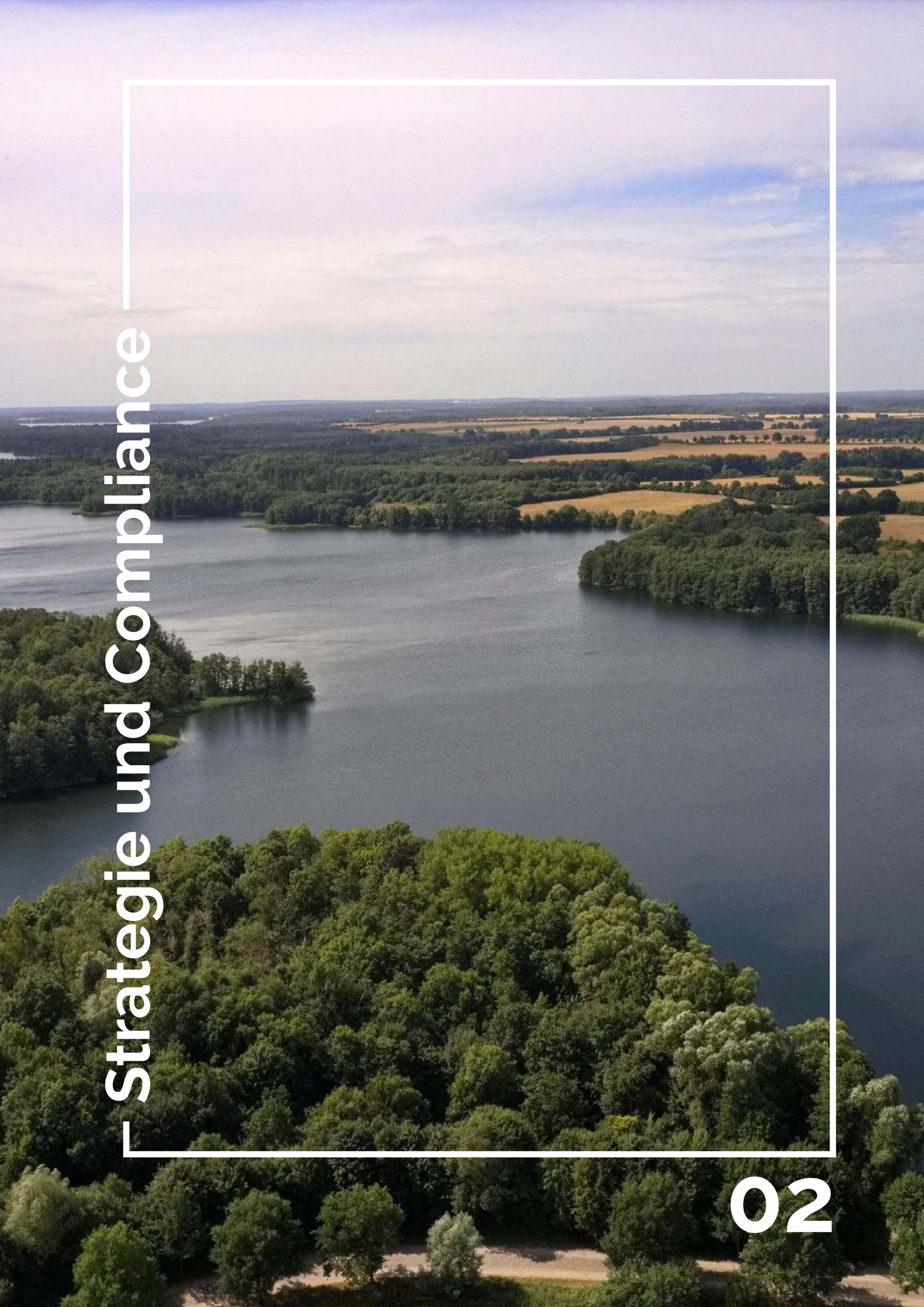
Wir pflegen langfristige Beziehungen zu Lieferanten von Fleischrohstoffen, Verpackungsmaterialien und Gewürzen. Bei der Auswahl stehen Qualität, Zuverlässigkeit und zunehmend Nachhaltigkeitskriterien im Vordergrund.

Unsere Märkte und Kunden

Berschneider bedient im Schwerpunkt den deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Darüber hinaus ist unser Unternehmen in ausgewählten europäischen Märkten aktiv. Zu den wichtigsten Kundengruppen gehören:

- Discounter
- Zentralen des Lebensmitteleinzelhandels
- Internationale Handelspartner in Belgien

Die Produkte werden über etablierte Handelsbeziehungen vertrieben und erreichen Haushalte und Familien in ganz Deutschland.



Strategie und Compliance

02

2 Strategie und Compliance

Als Familienunternehmen messen wir der Nachhaltigkeit unseres Wirtschaftens eine hohe Bedeutung bei, weil wir langfristig orientiert sind und mit Weitsicht handeln wollen. Dafür wollen wir unserer gesellschaftlichen Verantwortung stets gerecht werden und richten unser Handeln im operativen Geschäft an strategischen Zielen aus.

Wofür wir stehen

Unsere Nachhaltigkeitsrichtlinie definiert die zentralen Verantwortlichkeiten und Handlungsfelder von Berschneider und bildet den übergeordneten Rahmen für verantwortungsvolles Handeln. Sie umfasst unsere Verpflichtungen zum Schutz der Umwelt und zur Ressourcenschonung, zu guten Arbeitsbedingungen und zur Gesundheit unserer Beschäftigten, zur Achtung der Menschenrechte sowie zu verantwortungsvoller Unternehmensführung. Rechtskonformität ist oberste Maßgabe. Wir haben uns darüber hinausgehende Ziele gesetzt, berichten offen über Pläne, durchgeführte Maßnahmen und geben mit Kennzahlen ein Bild vom Leistungsstand. Die Richtlinie wird allen Beschäftigten kommuniziert, regelmäßig überprüft und bei Bedarf angepasst.

In einem ersten Schritt haben wir 2025 die wesentlichen Klima- und Umweltbelastungen unserer Geschäftstätigkeit in einer umfassenden Analyse identifiziert und daraus konkrete Handlungsfelder abgeleitet. Die in diesem Bericht dargestellten sozialen und Governance-Themen basieren daher auf unseren bestehenden Richtlinien und Managementansätzen.

Unser Beitrag zu den UN-Nachhaltigkeitszielen

Berschneider orientiert sich übergeordnet an den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals (SDGs)) der Vereinten Nationen. Folgende Ziele sind für unser Geschäft besonders relevant:



Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum (Ziel 8)

Wir schaffen gute Arbeitsbedingungen und fördern die Vereinbarkeit von Beruf und Familie, das unterstreicht die Zertifizierung als „Familienfreundliches Unternehmen“. Unsere Lieferanten verpflichten wir über den Lieferantenkodex zur Einhaltung von Arbeits- und Menschenrechten.



Nachhaltige/r Konsum und Produktion (Ziel 12)

Unseren Kunden liefern wir qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel, die wir klimaschonend, energie- und ressourceneffizient herstellen. Dabei nutzen wir beispielsweise FSC-zertifizierte Kartonagen und recyclingfähige Verpackungsmaterialien und reduzieren Abfälle in der Produktion und am Ende in den Haushalten.



Maßnahmen zum Klimaschutz (Ziel 13)

Wir erfassen unsere Klimawirkung systematisch. Unser Inventar bildet sowohl die direkten Treibhausgasemissionen als auch die vor- und nachgelagerten Emissionsquellen ab. Auf dieser Grundlage haben wir wissenschaftsbasierte Klimaziele zur Dekarbonisierung entsprechend der Science Based Targets initiative (SBTi) gesetzt und unterstützen den gesellschaftlichen Weg zur Klimaneutralität.



Leben an Land (Ziel 17)

Als Unternehmen im UNESCO-Biosphärenreservat Schaalsee sind wir dem Schutz der biologischen Vielfalt verpflichtet. Durch Anforderungen an Tierhaltungsstandards und nachhaltige Beschaffung tragen wir zu verantwortungsvoller Landnutzung bei.

Verantwortungsvoll handeln: Unternehmensethik und Compliance

Unsere Nachhaltigkeitsrichtlinie bekräftigt unser Bekenntnis zum besonderen Schutz der Menschen- und Arbeitnehmerrechte sowie fairer Geschäftspraktiken. Wir orientieren uns dabei an den Prinzipien des UN Global Compact, insbesondere Prinzip 10 zur Korruptionsbekämpfung, sowie an der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte, den Kernarbeitsnormen der ILO und den UN-Leitprinzipien für Wirtschaft und Menschenrechte.

Für unseren Standort in Lüttow-Valluhn stellen wir keine erhöhten Risiken fest: Als einziger Sitz und Produktionsstandort unterliegt er den strengen deutschen Arbeitsgesetzen und umfassenden Nachweispflichten. Wie wir die Arbeits- und Menschenrechte der Beschäftigten achten und gute Arbeitsbedingungen schaffen, stellen wir im **Kapitel 5** vor.

Berschneider hat eine Analyse zu abstrakten Risiken in der Lieferkette der Fleisch- und Lebensmittelerzeugung durchgeführt. Bei der Beschaffung von Fleischrohware, weiteren Roh- und Hilfsstoffen sowie Vorprodukten achten wir besonders auf die Einhaltung von Arbeits- und Menschenrechtsstandards. Zur Minimierung dieser Risiken setzen wir auf die Zusammenarbeit mit etablierten regionalen Partnern und auf unseren Verhaltenskodex für Lieferanten. Unsere Hauptlieferanten werden verpflichtet, den Verhaltenskodex mit seinen klaren Erwartungen hinsichtlich der Achtung der Menschenrechte und ethischer Geschäftspraktiken zu bestätigen.

Wir ermutigen Beschäftigte und Lieferanten zur vertraulichen Meldung von Bedenken oder potenziellen Verstößen. Im Jahr 2025 wurden keine bestätigten Vorfälle im Zusammenhang mit Kinderarbeit, Zwangsarbeit, Menschenhandel, Diskriminierung oder anderen schwerwiegenden Menschenrechtsverletzungen festgestellt.



Berschneider im Dialog

Wir nehmen die Ansprüche ernst, die an Berschneider gerichtet werden: Unsere Kunden erwarten Qualität, Lieferanten faire Geschäftsbeziehungen, Beschäftigte sichere Arbeitsbedingungen. Klima- und umweltbezogene Schutzansprüche und Anforderungen haben wir systematisch analysiert. Darüber hinaus pflegen wir als Teil der Gemeinschaft in Lüttow-Valluhn eine gute Nachbarschaft.

Ansprüche an uns



© Berschneider 2026

Unser Verständnis und die Erwartungen unserer Anspruchsgruppen überprüfen wir regelmäßig, durch

- direkte Kundenkommunikation und Reaktion auf Anforderungen des Lebensmitteleinzelhandels,
- Lieferantengespräche und Weitergabe unserer Nachhaltigkeitsstandards,
- Zusammenarbeit mit Behörden und Erfüllung von Berichtspflichten,
- Kooperation mit zivilgesellschaftlichen Organisationen und Initiativen zu gesellschaftlich relevanten Themen.

So stellen wir sicher, dass unsere strategischen Ziele und Handlungsansätze relevant und wirkungsvoll bleiben.

Mit dem vorliegenden Bericht geben wir unseren Kunden, Beschäftigten, Lieferanten und einer interessierten Öffentlichkeit Auskunft über unsere Nachhaltigkeitsziele und -leistungen. Kunden erhalten auf Anfrage Umweltzertifikate und relevante Kennzahlen und Nachweise, etwa über EcoVadis oder per E-Mail. Intern informieren wir unsere Beschäftigten regelmäßig durch Schulungen sowie durch den dauerhaften Aushang unserer Nachhaltigkeitsrichtlinie im Betrieb.

— Produkt und Qualität

3 Produkt und Qualität

Als Brücke zwischen Landwirtschaft und Menschen, die unsere Produkte konsumieren, tragen wir eine besondere Verantwortung für die Qualität und Sicherheit unserer Produkte ebenso wie für die Bedingungen, unter denen die Fleischrohware erzeugt werden. 2025 haben wir rund 4.326 Tonnen Schweine- und Geflügelfleisch und 493 Tonnen Zukaufartikel zu unseren Spezialitäten verarbeitet. Dabei legen wir großen Wert auf Transparenz und langfristige, vertrauensvolle Beziehungen zu unseren Lieferanten. Vom Wareneingang über die Produktion bis zur Auslieferung setzen wir auf höchste Standards, um sichere und hochwertige Lebensmittel zu gewährleisten.

Unsere Qualitäts- und Produktpolitik

Bei Berschneider verfolgen wir ein umfassendes, systematisches Qualitätsmanagement, das auf höchste Qualität, Hygiene und Lebensmittelsicherheit zum Schutz der Konsumenten abzielt. Die Verantwortung für das gesetzlich vorgeschriebene System trägt die Geschäftsführung. Ein HACCP-Team analysiert die Risiken, setzt Maßnahmen um und entwickelt Vorlagen zu Nachweisen und Betriebsanweisungen kontinuierlich weiter. Die Wirksamkeit dieses Systems bestätigt unsere Zertifizierung nach dem QS-Standard und IFS Food. Die Zertifizierung nach dem QS-Standard wollen wir auch in Zukunft halten und streben an, die IFS-Food-Zertifizierung auf höchstem Niveau aufrechtzuerhalten.

Unser Anspruch an Qualität und Lebensmittelsicherheit im Betrieb

Das HACCP-Team führt systematische Gefahrenanalysen gemäß EU-Leitfaden (2016/C 278/01) durch. Dabei werden biologische, chemische, physikalische und allergene Risiken für jeden Prozessschritt bewertet und entsprechende Lenkungsmaßnahmen definiert. Kritische Kontrollpunkte werden identifiziert und überwacht, etwa die Kerntemperatur beim Kochen. Ergänzend werden Vorbeugungsmaßnahmen umgesetzt, darunter Personalhygiene, Schädlingsmonitoring, Allergenpolitik sowie die regelmäßige Instandhaltung und Wartung der Anlagen.

WAS IST HACCP?

HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Point“, Gefahrenanalyse und Gefahrenabwehr durch Prozesslenkung an kritischen Kontrollpunkten. Das Ziel ist die systematische Ausschaltung von Gesundheitsgefahren für den Verbraucher durch Vorbeugungsmaßnahmen, Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen und Überwachung kritischer Kontrollpunkte. Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) fordert, dass jedes Lebensmittelunternehmen ein Qualitätssicherungssystem einführt, das zum Schutz der Verbraucher die Anforderungen des HACCP erfüllt.

Die fachlichen Inhalte der HACCP-Risikoanalyse werden regelmäßig im Rahmen interner Audits geprüft. Das HACCP-Team tagt quartalsweise und bewertet bauliche oder technische Veränderungen, neue Kundenanforderungen, Gefahren sowie Reklamationen. Dabei wird unter anderem bewertet, ob neue Produkte oder Technologien in die Risikoanalyse aufgenommen wurden, ob sich aus der Analyse oder aus Kundenreklamationen Erkenntnisse ergeben haben und ob gesetzliche Änderungen oder behördliche Beanstandungen vorliegen.

Alle Mitarbeitenden werden systematisch in ihre Aufgaben eingearbeitet und regelmäßig zur Lebensmittelsicherheit geschult. Die Schulungen umfassen unter anderem Personalhygiene und Übertragungswege von Krankheitserregern, Betriebshygiene, Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz, Produktschutz (Food Defence) sowie Lebensmittelbetrug (Food Fraud). Die Teilnahme wird dokumentiert und die Wirksamkeit durch Wissenstests überprüft.

Für alle Produktionsbereiche gelten festgelegte Reinigungs- und Desinfektionspläne. Die Wirksamkeit wird durch regelmäßige Abklatschuntersuchungen der Arbeitsflächen und Arbeitskleidung überprüft. Im Wareneingang werden alle Fleischlieferungen systematisch geprüft: Temperaturkontrolle, sensorische Prüfung, visuelle Kontrolle auf Fremdstoffe sowie regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen gemäß den Richtwerten der DGHM. Wir gewährleisten außerdem die vollständige Rückverfolgbarkeit unserer Produkte vom Wareneingang bis zum fertigen Produkt.

Für den Fall einer Krise verfügen wir über ein etabliertes Krisenmanagement: Ein Krisenteam unter Leitung eines Krisensprechers koordiniert alle Maßnahmen, intern wie extern. Bei Bedarf werden Warenrückrufe eingeleitet und Stellungnahmen gegenüber Kunden, Behörden und Medien abgegeben.

Die konsequente Überwachung relevanter Kennzahlen, wie etwa Abweichungen von Spezifikationsvorgaben und Kundenreklamationen, ermöglicht uns eine kontinuierliche Verbesserung der Produktqualität.

Wir übernehmen Produktverantwortung entlang der Lieferkette

Von unseren Geschäftspartnern erwarten wir, dass sie geltende Gesetze einhalten und unsere hohen Standards teilen. Diese Erwartungen haben wir in einem Verhaltenskodex für Lieferanten definiert (siehe **Kapitel 2**).

Für die Beschaffung unserer Rohstoffe gelten produktspezifische, prüfbare Kriterien, die neben Preis und Qualität auch Umwelt- und Sozialaspekte umfassen. Als Mindestkriterium müssen alle Fleischlieferanten nach dem QS-Standard zertifiziert sein. Darüber hinaus setzen wir auf zertifiziert nachhaltige Rohstoffe und umweltfreundliche Verpackungslösungen wie FSC-zertifizierte Kartonagen.

Das Fleisch beziehen wir von ausgewählten Schlacht- und Zerlegebetrieben. In der weiteren Vorkette stehen landwirtschaftliche Betriebe, die für die Aufzucht und Mastung der Tiere zuständig sind. Mit unseren Fleischlieferanten pflegen wir langfristige Partnerschaften und stehen in regelmäßigem Austausch.

Die Haltung und das Schlachten von Tieren sind aus tierethischen und ökologischen Gründen gesellschaftlich auf dem Prüfstand. Es entwickeln sich höhere Standards, und auch gesetzlich werden Schritte unternommen, um eine artgerechte Behandlung der Tiere sicherzustellen. So überprüft der grundlegende QS-Standard unter anderem Futtermittel, Flächenangebot, Bodenbeschaffenheit, Beschäftigungsmöglichkeiten, Stallklima und Beleuchtung sowie die Betreuung durch unabhängige Vertragstierärzte.

4 Umwelt und Klima

Die Herstellung von Lebensmitteln ist mit wesentlichen Umwelt- und Klimaeinflüssen verbunden. Berschneider ist sich der Verantwortung bewusst. Deshalb erfassen wir negative Auswirkungen systematisch, setzen Ressourcen effizient ein und optimieren Prozesse und Aktivitäten in der eigenen Produktion genauso wie entlang der Wertschöpfungskette.

Ziele und Umweltmanagement mit System

Bei Berschneider verfolgen wir einen systematischen Ansatz im Umwelt- und Klimaschutz. In unserer Nachhaltigkeitsrichtlinie sind unsere Werte und Ziele im Zusammenhang mit der Umwelt- und Klimapolitik von Berschneider festgeschrieben. Auf Basis unserer wesentlichen Handlungsfelder prüfen wir jährlich unsere strategischen Ziele, beispielsweise den effizienten Einsatz von Energie und Wasser, die Reduktion von Schadstoff- und Treibhausgasemissionen oder die Vermeidung von Abfällen. Darüber hinaus haben wir uns ein wissenschaftsbasiertes Klimaziel gesetzt, das von der international tätigen Science Based Targets initiative (SBTi) validiert und anerkannt wurde.

Die Umsetzung erfolgt im Rahmen unseres Umweltmanagements, das, angelehnt an die ISO 14001:2015, im Umwelthandbuch dokumentiert ist. Fortschritte werden regelmäßig gemessen und nachverfolgt.

In einem strukturierten Assessment haben wir die wesentlichen Umwelt- und Klimaaspekte entlang unserer Wertschöpfungskette identifiziert. Diese Bewertung wird jährlich im Rahmen des Umweltmanagements überprüft und bei Änderungen des Unternehmenskontexts aktualisiert.

Als besonders bedeutsam entlang des Produktlebenszyklus unserer Fleischspezialitäten haben wir die folgenden Umweltaspekte identifiziert:



ENERGIEVERBRAUCH
UND TREIBHAUSGAS-
EMISSIONEN



WASSER- UND
RESSOURCENEINSATZ



ABFÄLLE IN DER
PRODUKTION



UMWELTVERSCHMUTZUNG

Darüber hinaus berücksichtigen wir vorgelagerte Umwelt- und Klimaeinflüsse im Rahmen der nachhaltigen Beschaffung, einschließlich Tierwohl- und weitergehender Umwelanforderungen des Lebensmitteleinzelhandels sowie regulatorischer Vorgaben (siehe **Kapitel 1**).

Es gibt darüber hinaus umwelt- und klimarelevante Aktivitäten, auf die Berschneider als Unternehmen nur begrenzten Einfluss hat. Im Rahmen unserer Möglichkeiten engagieren wir uns hier mit Kunden und Geschäftspartnern:

- Transport und Logistik erfolgt innerhalb Deutschlands durch Geschäftspartner, die Schad- und Treibhausgasemissionen durch ihre Flotte und intelligente Wege- und Auslastungsplanung steuern können.
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen und richtige Entsorgung in den Haushalten liegen im Verantwortungsbereich des Lebensmitteleinzelhandels und der Konsumenten.

Energieverbrauch und Treibhausgasemissionen

Energieverbrauch und Treibhausgasemissionen sind aufgrund unserer Produktions-, Räucherungs- und Kühlprozesse ein wesentlicher Aspekt. Zur systematischen Erfassung erstellen wir jährlich ein Treibhausgasinventar sowie Produktbilanzen für ausgewählte Produkte. Die Berechnung erfolgt auf Grundlage des GHG Protocols. Darauf aufbauend hat sich Berschneider ein wissenschaftsbasiertes Klimaziel gesetzt, das von der international tätigen Science Based Targets initiative (SBTi) 2025 validiert und anerkannt wurde.



Berschneider hat sich verpflichtet, bis 2030 im Betrieb verursachte Treibhausgasemissionen (in Scope 1 und 2) im Vergleich zu 2023 um 42 % zu reduzieren und in der vor- und nachgelagerten Wertschöpfungskette (Scope 3) zu messen und zu reduzieren.

Durch die Umstellung auf Grünstrom konnten die Scope Emissionen 1 und 2 in 2025 um 74 % gegenüber 2023 reduziert. Damit erfüllt Berschneider vorzeitig das gesetzte Reduktionsziel und plant dessen Einhaltung bis 2030.

74 %
REDUKTION DER SCOPE
EMISSIONEN 1 UND 2

Stand Zielerreichung in Tonnen CO₂e

	Basisjahr: 2023	2025	Ziel: 2030
Scope Emissionen 1 und 2 (marktbasiert)	1.635	428	948
Reduktion zum Basisjahr		- 74 %	- 42 %

Inventar der Treibhausgasemissionen in Tonnen CO₂e

	2025
Scope 1	428
Stationäre Verbrennung	310
Flüchtige Emissionen	118
Scope 2 (marktbasiert)	-
Scope 2 (standortbasiert)	1.018
Eingekaufter Strom (marktbasiert)	-
Eingekaufter Strom (standortbasiert)	1.018
Scope 3	20.634
1 Eingekaufte Güter und Dienstleistungen	18.891
2 Kapitalgüter	610
3 Brennstoff- und energiebezogene Aktivitäten	202
4 Vorgelagerter Transport und Vertrieb	320
5 Betriebliche Abfälle	14
6 Geschäftsreisen	-
7 Pendelverkehr	217
9 Nachgelagerter Transport und Vertrieb	374
12 Behandlung von Produkten am Lebensende	6
Total (marktbasiert)	21.062
Total (standortbasiert)	22.080

Die Verantwortung für das Energiemanagement liegt bei einem bestellten Energiebeauftragten, der die kontinuierliche Verbesserung der Energieeffizienz koordiniert. Wir haben ein eigenes System zur Verbesserung der Energieeffizienz eingeführt, das unabhängig geprüft und bestätigt wurde. Im Jahr 2025 stellt sich der Energieverbrauch unsers Unternehmens wie folgt dar.

Aufschlüsselung des Energieverbrauchs 2025 in MWh

	Erneuerbar	Nicht erneuerbar	Gesamte Energie
Strom	2.737		2.737
Brennstoffe (Erdgas)		1.528	1.528
Gesamt			4.265

Ein bedeutender Meilenstein ist die Umstellung auf 100 % Grünstrom: Seit 2024 beziehen wir bei Berschneider Strom ausschließlich aus erneuerbaren Energiequellen. Darüber hinaus kauft unser Energieversorger in unserem Auftrag für das fossile Erdgas Zertifikate zum Ausgleich der rund 300t CO₂e ein. Indem wir internationale Klimaschutzprojekte mitfinanzieren, beschleunigen wir die Energiewende.

100 %
GRÜNSTROM

Die wichtigsten Ansatzpunkte für weitere Reduktionsmaßnahmen sind die Wärmeerzeugung, die Anfahrt der Beschäftigten sowie Kältemittelleckagen. Transport und Versand erfolgen innerhalb Deutschlands; die Emissionsoptimierung wird durch die eingesetzten großen Logistikunternehmen gesteuert und ist nur in geringem Maße durch unser Unternehmen beeinflussbar.

Ressourcen, Abfälle und Emissionen

Wasser- und Ressourcennutzung sowie Abfälle sind in der Produktion relevant und werden über unser Umweltmanagement und weitere Betriebsanweisungen gesteuert. Unser Ziel ist die kontinuierliche Verbesserung und Optimierung beim Einsatz von Wasser und Materialien sowie ein systematisches Abfallmanagement, das auf eine Kreislaufwirtschaft ausgerichtet ist.

Im Jahr 2025 entnahm Berschneider 15,5 Megaliter Wasser von Dritten (kommunale Wasserversorgung). Gegenüber dem Vorjahr (2024: 12,1 ML) entspricht dies einer Veränderung um rund 28 %. Das Risiko für Wasserknappheit ist in der Region nach dem [WRI Water Risk Atlas](#) auf der niedrigsten Stufe 1. Die eingesetzten Materialien in der Produktion umfassten 5.087 Tonnen erneuerbare Materialien – rund 89 %.

RUND **89 %**
ERNEUERBARE MATERIALIEN

Das Gesamtabfallaufkommen betrug im Jahr 2025 insgesamt 577 Tonnen. Die größten Abfallfraktionen waren Bioabfall und Speisereste, Altholz, Fettabscheiderschlämme sowie Mischkunststoffe. Die Entsorgung erfolgt über unsere Entsorgungspartner, die sicherstellen, dass verwertbare Abfälle dem Recycling zugeführt werden.

Die tierischen Produktionsabfälle werden zu 100% verwertet. Unser Entsorgungsdienstleister sammelt diese Materialien gemäß den gesetzlichen Anforderungen ein und verarbeitet sie zu Mehlen und Fett. Die Mehle werden als Alternativbrennstoff in Kraftwerken und der Zementindustrie genutzt. Die tierischen Fette gehen an die Biodiesel-Industrie und werden dort zu einem nachhaltigen Biokraftstoff weiterverarbeitet. Rund 58% unserer weiteren Abfälle werden stofflich verwertet - der restliche Anteil geht in die thermische Verwertung zur Energieerzeugung.

Umweltverschmutzung betrifft bei Berschneider vor allem Luftschadstoffemissionen durch unsere Räucherungsprozesse. Diese werden in der Produktentwicklung und Produktion berücksichtigt. Unser Ziel ist die kontinuierliche Reduktion der Luftschadstoffemissionen.

5 Personalverantwortung

Unsere Beschäftigten bilden das Fundament unseres Unternehmens. Ihr Engagement, ihre Fachkompetenz und ihre Verbundenheit mit dem Unternehmen Berschneider tragen maßgeblich zu unserem Erfolg bei. Wir verstehen es als unsere Verantwortung, ein Arbeitsumfeld, geprägt von Wertschätzung, Fairness und Sicherheit, zu schaffen.

Der Mensch im Fokus: Die Ziele unserer Personalpolitik

Traditionell setzen wir auf langfristige Beschäftigungsverhältnisse, faire Vergütung und die kontinuierliche Entwicklung unserer Beschäftigten. In unserer Nachhaltigkeitsrichtlinie sind unsere Werte und Ziele im Zusammenhang mit der Personalpolitik von Berschneider festgeschrieben.

Gute Arbeitsbedingungen zeichnen sich bei Berschneider auch durch die Vereinbarkeit von Beruf und Familie und gleiche Chancen bei der Einstellung und Beförderung aus. So investieren wir in Qualifizierung und Weiterbildung, um unseren Beschäftigten Entwicklungsperspektiven zu bieten und die Fachkompetenz im Unternehmen zu sichern.

Die Sicherheit und Gesundheit unserer Beschäftigten hat höchste Priorität. Unser Ziel und Anspruch ist es, ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld zu schaffen, in dem Unfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen vermieden werden.

Als Arbeitgeber verfolgen wir unsere Pflichten und Ziele stets fair und im Sinne unserer Beschäftigten. Konflikte werden offen adressiert und gemeinsam gelöst. Für die vertrauliche Meldung von Bedenken oder potenziellen Verstößen gegen unsere Werte und gesetzliche Vorgaben schaffen wir klare Wege.

Dafür stehen unsere Türen offen: Beschäftigte können Anliegen direkt an ihre Vorgesetzten oder die Geschäftsführung herantragen, wenn persönliche Belange zu klären sind oder sie unsere Werte und Ziele gefährdet sehen.



Unser Anspruch als Arbeitgeber

Wir sind ein mittelständisches, über die Jahre gewachsenes Unternehmen. Im Berichtszeitraum hatte Berschneider 147 Beschäftigte (in Vollzeit-Äquivalenten), davon 54 % Frauen.

1 %
FLUKTUATIONSRATE

Unser Ziel ist es, unsere Beschäftigten langfristig zu halten und ihre Kompetenzen zu entwickeln. Wir sichern stabile Beschäftigungsverhältnisse zu: 2025 waren alle Beschäftigten mit unbefristeten Arbeitsverträgen angestellt.

Worauf wir Wert legen: faire Entlohnung und geregelte Arbeitszeiten

Wir vergüten unsere Beschäftigten leistungsgerecht und entsprechend der jeweiligen Rollen im Unternehmen. Alle Beschäftigten erhalten standardisierte Arbeitsverträge mit eindeutigen Regelungen zu Vergütung, Arbeitszeit und Urlaubsanspruch. Neben der Grundvergütung gewähren wir Zuschläge für Nacht- und Überstundenarbeit sowie zusätzliche Urlaubstage, die über den gesetzlichen Mindestanspruch hinausgehen.

Neben der leistungsgerechten Grundvergütung erhalten alle Beschäftigten 25 % Zuschlag für Nachtarbeit und Überstunden sowie 25 Urlaubstage. Darüber hinaus bieten wir eine betriebliche Altersversorgung mit der Möglichkeit zur Entgeltumwandlung sowie eine vom Arbeitgeber finanzierte betriebliche Krankenversicherung.

Das niedrigste Grundgehalt für einfache Tätigkeiten in der Produktion liegt über dem gesetzlichen Mindestlohn. Mit steigender fachlicher Qualifikation bieten wir unseren Beschäftigten attraktive Gehälter an.

Die regelmäßige wöchentliche Arbeitszeit beträgt 40 Stunden im Zwei-Schicht-System, wobei die gesetzlichen Ruhezeiten eingehalten werden. Das digitale Zeiterfassungssystem zur rechtskonformen, transparenten Dokumentation der Arbeitszeiten ist hier maßgebend. Die systematische Erfassung von Arbeitszeiten ermöglicht es uns, schnell Überlastungen zu identifizieren und zu reagieren.

Wir stehen für Chancengerechtigkeit und ein familienfreundliches Arbeitsumfeld

Wir setzen uns für ein diskriminierungsfreies Arbeitsumfeld ein. Bei der Einstellung und Beförderung zählen ausschließlich fachliche Qualifikation, berufsrelevante Erfahrungen und erbrachte Leistungen. Wir pflegen einen offenen Dialog mit der Belegschaft.



Flexible Arbeitszeitmodelle, die Möglichkeit zur Arbeit im Homeoffice für geeignete Tätigkeiten sowie eine speziell geschulte Pflegelotsin für Beschäftigte mit pflegebedürftigen Angehörigen, machen uns als Arbeitgeber in der Region bekannt. Für unser Engagement wurden wir vom Landkreis Ludwigslust-Parchim als familienfreundliches Unternehmen ausgezeichnet (2024–2027).

So entwickeln wir uns weiter: Schulungs- und Weiterbildungskonzept

Alle Beschäftigte werden systematisch in ihre Aufgaben eingearbeitet und regelmäßig geschult. Neben den gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheitsunterweisungen absolvieren unsere Beschäftigten fachliche Weiterbildungen zu den sich stets weiterentwickelnden Qualitätsstandards und Produktionsverfahren.

Unsere Beschäftigten sind für ihre Tätigkeit qualifiziert u.a. als Fleischer, Koch, Maschinen- und Anlagenführer oder als Fachkraft für Lebensmitteltechnologie. Anfragen für externe Fortbildungen werden von der Geschäftsführung geprüft und bei Bedarf ermöglicht und gefördert.

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Die Grundsätze zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz sind in unserer Nachhaltigkeitsrichtlinie verankert. Die Verantwortung liegt bei der Geschäftsführung und wird durch eine klare Organisationsstruktur umgesetzt: Ein Mitglied der Geschäftsführung fungiert als Sicherheitsbeauftragter, unterstützt durch einen externen Sicherheitsingenieur sowie eine externe Betriebsärztin. Darüber hinaus sind geschulte Ersthelfer, Brandschutzhelfer und Evakuierungshelfer im Betrieb benannt. Ein Sanitätsraum sowie Erste-Hilfe-Material stehen vor Ort zur Verfügung.

Gemäß § 5 Arbeitsschutzgesetz führen wir für alle Arbeitsplätze und Tätigkeiten systematische Gefährdungsbeurteilungen durch. Diese umfassen physische Gefährdungen wie mechanische Gefahren, Lärm, Klima und ergonomische Belastungen, chemische Gefährdungen durch den Umgang mit Gefahrstoffen und Reinigungsmitteln sowie psychische Gefährdungen gemäß den Vorgaben der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN). Die Gefährdungsbeurteilungen werden regelmäßig überprüft und bei Änderungen der Arbeitsbedingungen aktualisiert.

Unsere arbeitsmedizinische Betreuung umfasst eine Pflichtvorsorge (G 20 für Lärm, G 24 für Hautbelastungen) für relevante Arbeitsbereiche, eine Angebotsvorsorge nach individuellem Bedarf sowie Eignungsuntersuchungen für spezifische Tätigkeiten.

Als lebensmittelverarbeitendes Unternehmen sind Hygiene und Lebensmittelsicherheit untrennbar mit dem Gesundheitsschutz unserer Beschäftigten verbunden. Unser HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) dient als zentrales Qualitätsinstrument, bei dem auch arbeitsschutzrelevante Aspekte berücksichtigt werden (weitere Informationen siehe **Kapitel 2**).

Unser übergeordnetes Ziel ist die kontinuierliche Reduktion meldepflichtiger Arbeitsunfälle. Um dies zu erreichen, stellen wir die jährliche bzw. halbjährliche Unterweisung aller Beschäftigten sicher und gewährleisten die Aktualität aller Gefährdungsbeurteilungen durch jährliche Überprüfung. Im Jahr 2025 hatten wir drei Unfälle, die zu 219 Ausfalltagen geführt haben. Die Unfallursachen wurden identifiziert und als Fälle mit der Belegschaft zur Sensibilisierung für die Risiken und Schutzvorkehrungen besprochen.

Über die gesetzlichen Anforderungen hinaus investieren wir in die Gesundheit unserer Beschäftigten. Die psychische Gesundheit nehmen wir dabei ebenso ernst wie die körperliche Sicherheit. Für die Unterstützung bei psychischen Belastungen steht eine ausgebildete Ersthelferin für psychische Gesundheit (MHFA) zur Verfügung. Zusätzlich berücksichtigen wir bei der Gestaltung der Arbeitsplätze ergonomische Aspekte.



Über diesen Bericht

Dieser Nachhaltigkeitsbericht wurde für das Geschäftsjahr 2024/2025 erstellt in Anlehnung an den VSME-Standard (Voluntary Sustainability Reporting Standard for Small and Medium-Sized Enterprises der Europäischen Union). Der VSME-Standard bietet kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) einen strukturierten Rahmen für die transparente Berichterstattung über ihre Leistungen in den Bereichen Umwelt, Soziales und Geschäftsethik. Er soll die Vergleichbarkeit, Glaubwürdigkeit und Relevanz von Nachhaltigkeitsangaben unterstützen und es Unternehmen ermöglichen, ihre Nachhaltigkeitspraktiken den Kunden, Mitarbeitenden, Geschäftspartnern und weiteren interessierten Parteien auf klare und einheitliche Weise zu vermitteln.

Der VSME-Standard besteht aus zwei Modulen: dem Basismodul, das wesentliche Angaben abdeckt, und dem umfassenden Modul, das erweiterte Nachhaltigkeits-themen und -anforderungen behandelt. Bei Berschneider haben wir uns dafür entschieden, über beide Module zu berichten, um eine transparente, detaillierte und zukunftsorientierte Darstellung unserer ESG-Leistung zu liefern. In Übereinstimmung mit dem VSME-Standard berichten wir über alle Offenlegungspflichten, die für das Geschäftsmodell, die Branche und den operativen Kontext anwendbar und relevant sind. Die Bewertung der Anwendbarkeit erfolgte auf der Grundlage der Ergebnisse einer Wesentlichkeitsanalyse sowie der Einschätzung eines externen Expertenteams in Abstimmung mit der Geschäftsführung. Einzelne Ausschlüsse erfolgten mit entsprechenden Begründungen, insbesondere bei vertraulichen oder sensiblen Informationen, die das Geschäftsgeheimnis berühren und für das Unternehmen Wettbewerbsnachteile bedeuten könnten. Alle relevanten Themen wurden im Bericht berücksichtigt und die spezifischen Managementansätze und Kennzahlen dargestellt.

VSME-Index

Offenlegung	Offenlegung Name	Seite	Ausgelassen	Grund für die Auslassung
Basismodul +				
B1	Grundlage für die Erstellung	4; 20; 23	teilweise	Das Unternehmen ist als GmbH (Gesellschaft mit beschränkter Haftung) eingetragen und wird beim Amtsgericht Schwerin unter HRB 4260 geführt. Berschneider fällt unter den NACE-Sektor 1013 („Fleischverarbeitung“). Die Auslassung von Angaben zur Bilanzsumme, Umsatz und Produktionsmenge erfolgt gemäß Absatz 19 des VSME-Standards, der die Nichtoffenlegung vertraulicher und sensibler Informationen gestattet.
B2	Praktiken, Richtlinien und zukünftige Initiativen für den Übergang zu einer nachhaltigeren Wirtschaft	6-7; 10-11; 13-15		
B3	Energie und Treibhausgasemissionen	14-15		
C3	Ziele zur Reduzierung von Treibhausgasen und Klimawandel	14		
B4	Luft-, Wasser- und Bodenverschmutzung	15		
B5	Biodiversität	2; 15		
B6	Wasser	15		
B7	Ressourcennutzung, Kreislaufwirtschaft und Abfallwirtschaft	15	teilweise	Eine Aufschlüsselung in gefährlichen und nicht-gefährlichen Abfall war nicht darstellbar und ist für den Folgebericht geplant.
B8	Arbeitskräfte – allgemeine Merkmale	18		
B9	Arbeitskräfte – Gesundheit und Sicherheit	18-19		
B10	Arbeitskräfte – Vergütung, Tarifverhandlungen und Ausbildung	18	teilweise	Von einer weiteren Aufschlüsselung der Personaldaten wird abgesehen.
B11	Verurteilungen und Geldstrafen wegen Korruption und Bestechung	7		Keine Verurteilungen oder Geldstrafen im Berichtsjahr.

Impressum

Herausgeber

Berschneider GmbH
Fleischspezialitäten Produktion

Am Heisterbusch 12
19246 Valluhn

T: 038851/301-0
F: 038851/301-99
E: info@berschneider.de
I: www.berschneider.de

Geschäftsführung

Thomas Dieterle
Michael Dieterle
Hans-Peter Dieterle

Handelsregister

Schwerin - HRB 4260

Soziale Medien

Instagram: [berschneider_gmbh](#)
Facebook: [Berschneider-GmbH](#)

Bildnachweise

Cover und Rückseite © Alamy;
S. 1, 2, 3, 12, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24 © iStock;
S. 5 © Alamy;
S.9 © Shutterstock

Berschneider GmbH
Fleischspezialitäten
Produktion

Am Heisterbusch 12
19246 Valluhn

T: 038851 / 301-0
E: info@berschneider.de
I: www.berschneider.de

