

Bericht zur Nachhaltigkeit 2024

DER RÜCKER GMBH UND OSTSEE-MOLKEREI WISMAR GMBH

RÜCKER

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie halten unseren zweiten freiwilligen Bericht zur Nachhaltigkeit in den Händen. Seit dem Erscheinen des Ersten hat sich die Welt nicht beruhigt. Themen wie der Klimawandel rücken zunehmend in den Hintergrund der öffentlichen Debatte. Der „Green Deal“ der EU wird durch eine KI-Offensive an den Rand gedrängt. Ein Gutes hat all das gleichwohl: Die EU sieht ein, dass ein „Green Deal“ nicht nur aus Regulatorik für Unternehmen bestehen kann.



Deshalb bleiben wir auch dieses Jahr in der Form eines freiwilligen Berichts, um uns um das Wesentliche zu kümmern: Exzellente Spezialitäten und Lebensmittel produzieren, und das möglichst ressourcenschonend, mit einer motivierten Mannschaft und zufriedenen Stakeholdern.

„Ein entscheidendes Element der Nachhaltigkeit liegt bereits in der Natur unseres Unternehmens: Eine Molkerei achtet seit jeher darauf keine Milch zu verschwenden, Ressourcen zu schonen, hochwertige Produkte herzustellen.“

KLAUS RÜCKER

Der Nachhaltigkeitsbericht zeigt sehr schön, in wieviele Prozesse unsere Mitarbeitenden bereits nachhaltige Aspekte integriert haben. Man könnte sagen: Da kommen schon Einsparungen zusammen. Unsere Bemühungen lassen wir nach wie vor extern nach dem ZNU-Standard zertifizieren: Das Überwachungsaudit im Februar und das interne ZNU-Audit im Oktober 2024 haben wir erfolgreich bestanden, sodass ich dem Audit im Jahr 2025 positiv entgegen sehe. Ich bedanke mich bei allen, die intensiv daran mitwirken, dass wir als Unternehmen stetig besser werden und dies weiterhin tun. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine interessante Lektüre.

Mit freundlichen Grüßen
Klaus Rücker

Schritt für Schritt nachhaltiger werden

Unser nachhaltiges Denken und Handeln sehen wir im globalen Kontext. Alle Mitgliedsstaaten der Vereinten Nationen (im Folgenden UN genannt) haben sich dazu verpflichtet, bis 2030 insgesamt 17 Ziele für eine weltweit nachhaltige Entwicklung zu erreichen.

Die Ziele verbinden die soziale, ökologische und ökonomische Dimension von Nachhaltigkeit und verknüpfen so den Kampf gegen Armut mit dem Schutz unserer natürlichen Lebensgrundlagen. Zum Erreichen der Nachhaltigkeitsziele kann und muss jeder

Einzelne einen Beitrag leisten. Denn jeder noch so kleine Schritt hat in Summe einen großen Effekt. Wir alle tragen Verantwortung. Auch wir als Unternehmen. Was wir bereits tun, steckt in jeder Packung Käse. Das haben wir entsprechend visualisiert:



Vor Ort: **Verantwortung** leben
in zwei Werken

Mit einer Gesamt-Milchmenge von
700 Mio. kg

Mit durchschnittlich
570 Mitarbeitenden

Und einem **Gesamtumsatz**
von **500 Mio. Euro**

1800 Qualitätskontrollen
pro Produkt

Nachhaltig managen
nach **ZNU-Standard**

99,8% aller **Produktionsschritte**
im Unternehmen

11 Ausbildungsberufe
im Betrieb

80 km Entfernung
der Küstenbauern zu den Werken

„Nachhaltiges Wirtschaften bedeutet auch, alle Prozesse im Unternehmen nachzuhalten“

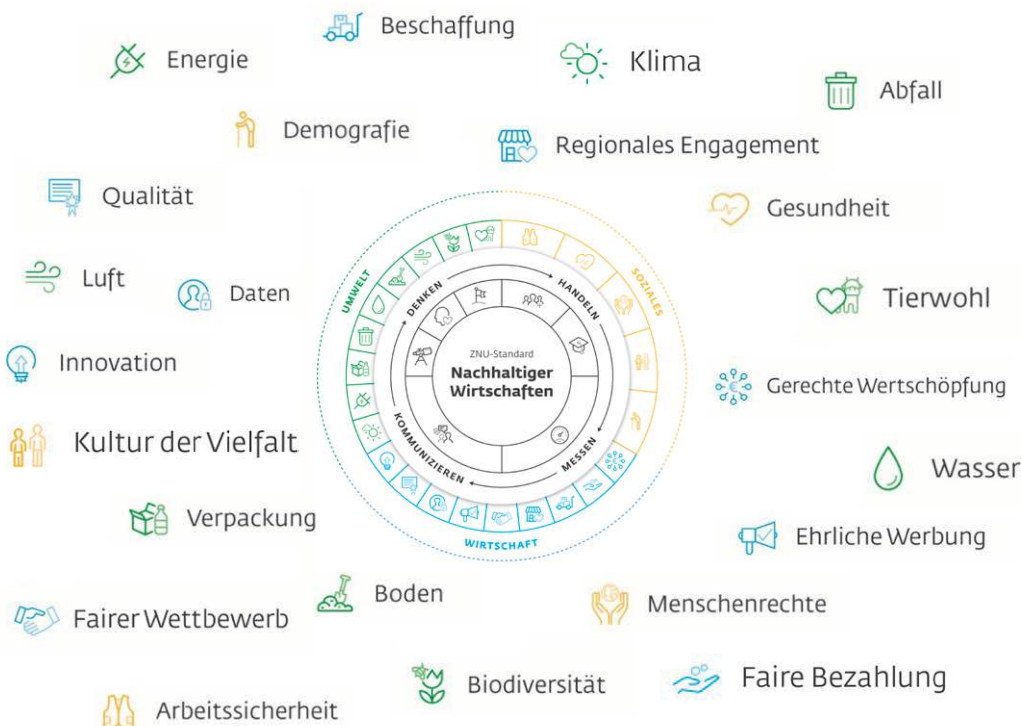
Nachhaltiges Wirtschaften bedeutet auch, alle Prozesse in allen Unternehmensbereichen „nachzuhalten“. So entwickelt sich Rücker systematisch weiter in den drei Feldern Umwelt, Wirtschaft und Soziales. Wir implementieren nachhaltige Lösungen im Unternehmen; nachfolgend integrieren wir mit uns verbundene Akteure wie Lieferanten in den Prozess. Alle Maßnahmen werden regelmäßig von unabhängigen Prüfern überprüft und zertifiziert: Im Jahr 2022 wurden wir das erste Mal nach dem ZNU-Standard zertifiziert. Vom 13.2. bis 15.2.2024 gab es ein Überwachungsaudit. Im Oktober folgte das interne ZNU-Audit (28. bis 30.10.2024), das wir erfolgreich bestanden haben. Im Frühjahr 2025 wird ein weiteres Überwachungsaudit stattfinden.

Der ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften

Seit 2021 ist die Rücker GmbH und die Ostsee-Molkerei Wismar GmbH Mitglied im Partner-Netzwerk des „Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung“ (ZNU der Universität Witten/Herdecke). Das Ziel dieses renommierten Zentrums ist es, Nachhaltigkeit greifbar und messbar machen – und das seit seiner Gründung im Jahr 2009. Das ZNU ist eine Kooperation von Wissenschaft und Industrie und unterstützt Unternehmen der Lebensmittelindustrie in ihre Nachhaltigkeitsbestrebungen. Sie bietet Beratung, Austausch sowie Fort- und Weiterbildung rund um das Thema Nachhaltigkeit und zertifiziert die Mitgliedsunternehmen nach dem Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“.

Der Weg zur Nachhaltigkeitsstrategie

Was heißt es, nachhaltig zu wirtschaften? Nicht nur für gewerbliche Mitarbeitende bleibt der Begriff oft abstrakt. Um ihn mit konkreten Maßnahmen und spürbaren Erfolgen zu füllen, haben wir bereits 2021 einen Nachhaltigkeitsmanager eingestellt. Nachhaltigkeit hat viel mit Prozessen zu tun. So haben wir im Laufe der Zeit gemerkt, dass das Thema sinnvoll dem Projekt- und Prozessmanagement zugeordnet werden kann. Wir haben daher Mitte 2024 diese Themenfelder zusammengelgt und eine neue Abteilung für Unternehmensentwicklung und Nachhaltigkeit gegründet, die Rika Grimm leitet. Sie berichtet direkt an Klaus Rücker.



Dieser Zyklus ermöglicht eine ganzheitliche Sicht auf die Unternehmensführung (schwarz) sowie Umwelt (grün), Wirtschaft (blau) und Soziales (gelb). Entlang dieser Felder können Unternehmen sich in einer permanenten Entwicklung immer weiter zu nachhaltigem Wirtschaften entwickeln.

Der ZNU-Standard: Mit Standards und Normen Nachhaltigkeit messbar machen

Der ZNU-Standard:

Der ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften dient Unternehmen dazu, Schritt für Schritt nachhaltiger zu werden. Er versetzt die Mitgliedsunternehmen in die Lage, Nachhaltigkeitsaktivitäten zu analysieren, zu systematisieren und zu messen. Verbesserungspotenziale werden identifiziert, konkrete Ziele in den Handlungsfeldern Umwelt, Wirtschaft und Soziales eingefordert. Dabei stehen auch

Transparenz und Vergleichbarkeit im Vordergrund. Nach der Erfassung eines Status Quo im Unternehmen erfolgt die Erarbeitung des Managementsystems und die Zertifizierung anhand eines umfassenden Anforderungskatalogs.

Der ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften fordert eine kontinuierliche Verbesserung. Er ist der einzige praxiserprobte und umgesetzte Standard für nachhaltiges Wirtschaften, der alle drei Dimensionen Umwelt, Wirt-

schaft und Soziales integriert und die Entwicklung eines integrierten Managementsystems zum nachhaltigeren Wirtschaften fordert und fördert.



Mit dem externen Logo kommunizieren wir nach außen, dass wir nach dem ZNU-Standard zertifiziert sind.

Unsere konkreten Ziele für 2025:

Umwelt

Um den Klimaschutz voranzutreiben, wollen wir unsere Emissionen weiter senken. Die ersten Schritte sind erfolgreich umgesetzt mit der Erstellung des Fahrplans für das Transformation- Konzept. Es werden weitere Projekte geprüft, etwa der Einsatz regenerativer Energie, die Wärmerückgewinnung und die energieeffiziente Versorgung mit Kälte- und Druckluft.

Um Ressourcen zu schonen, wollen wir unseren Trinkwasserbedarf um 4,9 % und unsere Abwassermenge um 6,95 % gegenüber dem Basisjahr 2023 senken. Dafür durchleuchten wir in Aurich und Wismar weitere Prozesse und überwachen und gestalten den Wasserverbrauch effizienter.

Das anfallende Prozesswasser wollen wir effizienter nutzen, um die Wiederverwendung in unseren Werken in Aurich und Wismar weiter zu steigern.

Wirtschaft

Wir wollen die Zertifizierung nach dem International Featured Standard (IFS) Food V8 mit ‚Higher Level‘ bestehen, (Gesamtbewertung von mehr als 95 Prozent).

Die Gesamteffizienz soll durch optimierte Abläufe erhöht und die Produktivität (benötigte Personalstunden im Verhältnis zur Produktionsmenge) soll an beiden Standorten gegenüber 2024 um insgesamt 4 % gesteigert werden. Ein Schwerpunkt dafür liegt im Zusammenspiel der Abteilungen Käserei, Produktionsplanung und Verpackung für Hirtenkäse. Hier werden etwa Aufschnittzeiten optimal angepasst, wodurch im Folgeprozess Stör- und Wartezeiten vermieden werden.

In Wismar ist die Produktivitätssteigerung der Käsewaschmaschine geplant, die im 2. Quartal in Betrieb genommen wurde. Die neue Maschine optimiert das Waschen der gepflegten Käsebröte.

Soziales

Nur eine gesunde Mannschaft kann langfristig den Unternehmenserfolg mitgestalten. Deshalb wollen wir die Gesundheit unserer Mitarbeitenden erhalten und fördern. Dafür bieten wir im Jahr 2025 wieder im betrieblichen Gesundheitsmanagement vier Aktionstage an. Diese Angebote fördern idealerweise das Bewusstsein für einen gesunden Lebenswandel. Dabei ist unser Ansporn, eine durchschnittliche Teilnehmerquote von 65 % zu erreichen.

Um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, wollen wir unsere Ausbildungsquote erhöhen und in der Belegschaft einen Auszubildenden-Anteil von mindestens 10 % erreichen.



Mit einem eigenen Logo werden die drei Dimensionen der Nachhaltigkeit in der internen Kommunikation hervorgehoben.

Von Bewegungsmeldern bis Wärmeverwertung

Die Rücker GmbH und die Ostsee-Molkerei Wismar GmbH nutzen vor allem die Energieträger Erdgas und Strom. Dabei wird am meisten Energie für die Produktionsbereiche verwendet. Wir sind konsequent dabei, unsere energiebezogenen Leistungen zu verbessern. In der Fachsprache heißt dies: Wir starten mit der Reduzierung unserer unternehmensinternen Emissionen (Scope 1 und 2) und nachfolgend der Emissionen der vor- und nachgelagerten Wertschöpfungskette (Scope 3). Die stetige Verbesserung weisen wir durch unser langjähriges Energiemanagementsystem nach der ISO 50001 nach.

Durch die Beleuchtung bestehender Prozesse und die stetige Optimierung haben wir unseren Verbrauch um 3,1 % in Scope 1 und 0,5 % in Scope 2; Gesamt 2,1 % reduziert. Maßnahmen, die sich aus dem Energiemanagement ergaben, waren z.B. die Umrüstung auf weitere LED-Beleuchtung im Unternehmen und der Einsatz von Bewegungsmeldern. Mit dem Einsatz energieeffizienterer Motoren und Pumpen wollen wir den Energieverbrauch weiter reduzieren. Eine weitere Maßnahme ist die Optimierung der Wärmeverwertung, welche zu einer thermischen Energieeinsparung führt. Durch die Implemen-

tierung der Wärmerückgewinnung am Dampfkessel wird die Speisewassertemperatur erhöht, was die erforderliche Menge an zugeführter Energie verringert.

Um den Klimaschutz weiter voranzutreiben, wollen wir unsere Emissionen weiter senken. Mit der Erstellung des Fahrplans für das Transformationskonzept haben wir die ersten Schritte erfolgreich umgesetzt. Im Laufe des Jahres 2025 werden weitere Projekte geprüft, etwa der Einsatz regenerativer Energie, die Wärmerückgewinnung und die energieeffiziente Versorgung mit Kälte- und Druckluft.

CO₂

	2023	2024	Einsparung	
Scope 1	20.919 t CO ₂	20.279 t CO ₂	640 t CO ₂	3,06 %
Scope 2	11.759 t CO ₂	11.698 t CO ₂	61 t CO ₂	0,51 %
Gesamt	32.677 t CO ₂	31.977 t CO ₂	701 t CO ₂	2,1 %

Der CO₂-Ausstoß wird bei Rücker systematisch reduziert.



Wasser sinnvoll sparen – Fortschritte erkennbar

Nach einem sehr nassen Jahr 2024 in Norddeutschland zählt das Frühjahr 2025 zu den niederschlagsärmsten seit Aufzeichnung des Wetters. Wasser ist in vielen Regionen der Welt ein knappes Gut, das noch knapper werden wird. In den Fokus geraten dann Branchen mit hohem Wasserverbrauch. Als Molkerei benötigen wir in der Produktion viel Wasser, wobei der spezifische Wasserverbrauch je Kilogramm Produkt in der Milchindustrie deutlich niedriger ist als im Vergleich zu anderen Lebensmittelbranchen. Er beträgt etwa zwei Liter je einem Kilogramm verarbeitete Milch, erläutert der Milchindustrieverband in seinem Geschäftsbericht 2023/2024.

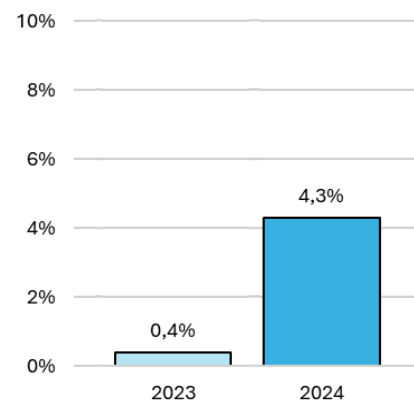
Für 2024 war es das Ziel den Frischwasserverbrauch um 5 % zu senken. Dies haben wir leider nicht geschafft, aber wir haben eine Re-

duzierung im Jahr 2024 von 4,3 % erreicht. Durch die Durchleuchtung unserer Produktionsprozesse haben wir Potenziale zur Reduzierung entdeckt. Im Unternehmen anfallendes Prozesswasser nutzen wir vermehrt für Reinigungsprozesse. Unser Ziel für 2025 ist es, den Frischwasserverbrauch um 4,9 % und unsere Abwassermenge um 6,95 % gegenüber dem Basisjahr 2023 zu senken.

Zusätzlich leistet die Implementierung der neuen Käsewäsche in Wismar einen signifikanten Beitrag zur Reduktion des Frischwasserverbrauchs. Die Käsewaschmaschine „wäscht“ die Rotschmiere von unseren naturgereiften Spezialitäten herunter, um den Reifungsprozess in der Verpackung im Supermarkt-Kühlregal zu stoppen. Mit der neuen Käsewaschmaschine

sparen wir bis zu 80 % Wasser gegenüber dem alten Prozess ein, da das Wasser gefiltert und im Kreislauf verwendet wird. Zudem ist die technische Neuerung eine echte Arbeitserleichterung für unsere Mitarbeitenden – das fördert die Akzeptanz technischer Neuerungen.

Prozentuale Reduzierung des Frischwasserverbrauchs im gesamten Unternehmen



Auch kleine Maßnahmen machen sich bemerkbar

Laut Statistischem Bundesamt De-statis fielen im Jahr 2022 pro Kopf 227 Kilogramm Verpackungsmüll hierzulande an. Damit liegt Deutschland an Platz 3 in der EU. Obwohl Abfallvermeidung ein großes öffentliches Thema ist, entsteht immer mehr Müll: Seit 2005, dem Jahr, in dem für die EU erstmals Zahlen vorliegen, ist die Pro-Kopf-Menge an Verpackungsmüll in Deutschland um 21 % gestiegen. Dabei werden nicht nur die Verpackungsabfälle privater Haushalte erfasst, sondern der insgesamt in einem Staat anfallende Verpackungsmüll.

Wie also Müll einsparen? Wir als Unternehmen haben ein Abfallmanagementsystem eingerichtet, das eine genaue Nachverfolgung und

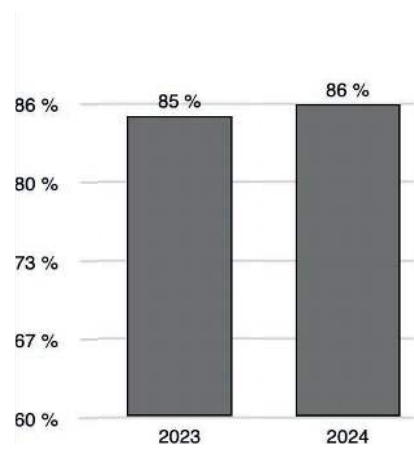
Analyse der Abfallströme ermöglicht. Dieses System unterstützt uns bei der Identifizierung von Optimierungspotenzialen und trägt zur kontinuierlichen Verbesserung unserer Prozesse bei.

Restmüll-Menge weiter senken

Beim Abfall hat das Unternehmen sich als Ziel gesetzt, den Abfall insgesamt zu reduzieren, aber auch die Recyclingquote zu verbessern. Dafür versuchen wir in erster Linie Abfälle in der Produktion und in Zusammenarbeit mit unseren Zulieferern zu reduzieren. Um den Restmüll-Anteil weiter zu senken, führen wir regelmäßige Verwer-

tungsanalysen durch und steuern frühzeitig gegen. Wir wollen die Recyclingquote noch weiter erhöhen. Dafür optimieren wir stetig und schulen die Mitarbeitenden regelmäßig. Wir haben die Recyclingquote im gesamten Unternehmen um 2% erhöht. Das haben wir mit folgenden Maßnahmen erreicht:

Die alte Bauernregel „Auch Kleinvieh macht Mist“ ist gerade bei Einsparzielen nicht zu vernachlässigen: Unsere Arbeitskleidung wird von einem externen Dienstleister gewaschen und in Folie zurückgebracht. Hygiene ist schließlich das A und O in der Lebensmittelbranche. Allein das strikte Sammeln der Folie für die Arbeitskleidung hat die Recyclingquote im Unterneh-

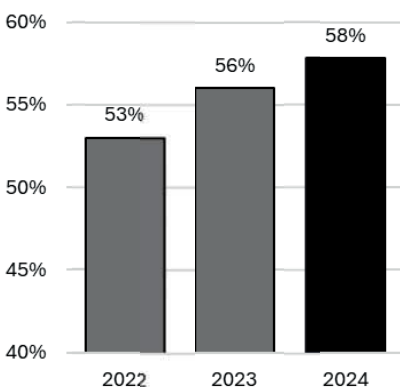


%-Anteil recyclingf. Verpackungsgewicht/Gesamtgewicht

men schon positiv beeinflusst. Eine ähnliche effektive Maßnahme ist das getrennte Sammeln des anfallenden Etikettenträgerpapiers.

Zum Hintergrund: Das Etikettenträgerpapier fällt bei der Etikettierung von Produkten an. In der Vergangenheit wurde dieses Papier im Restmüll entsorgt. Durch die Einführung eines unternehmensweiten Sammelsystems sorgen wir nun dafür, dass dieses Material getrennt gesammelt und in spezialisierte Recyclingkreisläufe überführt wird.

Dabei bleibt es nicht: Mit unseren Entsorgungs-Partnern sind wir im Austausch, um gemeinsam den Anteil thermisch verwerteter Abfälle systematisch zu reduzieren und so unsere Recyclingquote weiter zu erhöhen.



Verpackungen recyclingfähig machen

Als Hersteller von Lebensmitteln sind wir auf natürliche Rohstoffe angewiesen. Damit stellt der schonende und sparsame Umgang mit Ressourcen unsere Geschäftsgrundlage dar. Ein großes Ressourcenpotenzial birgt der Bereich Verpackungen.

Bereits seit Jahren beschäftigen wir uns mit der Optimierung von Verpackungen in Bezug auf Materialeinsatz und Kreislauffähigkeit. Die Recyclingquote haben wir so 2024 noch einmal um ein Prozent steigern können auf 86% des Gewichts des gesamten Verpackungsmaterials.

Neben zu 100% recyclingfähigen Verpackungen wie Glas oder Weißblech setzen wir auch im Kunststoffbereich so häufig wie technisch möglich recyclingfähige Folien ein: Bereits seit 2019 setzten wir als Hersteller von Schnittkäse auf recyclingfähige Kunststoff-Verpackun-

Prozentuale Recyclingquote im gesamten Unternehmen

gen für unsere Produkte der Marke RÜCKER. Dabei haben wir stetig unser Verpackungsmaterial den aktuellen Standards angepasst. Seit 2024 bestehen die Verpackungen für unsere Produkte der Marke RÜCKER ausschließlich aus Monomaterial.

Als Monomaterial-Verpackung bezeichnet man Verpackungen, die aus nur einem Material bestehen, also „sortenrein“ sind. Solche Verpackungen werden auch oft als Einstoff-Verpackungen oder Einstofflösungen bezeichnet. Monomaterial-Verpackungen, die aus nur einem Material bestehen, sind von den Sortieranlagen leichter zuzuordnen und können so problemloser dem Recyclingkreislauf zugeführt werden. Wir sind stetig dabei neue Verpackungen auch für andere Produkte zu testen. Wir arbeiten kontinuierlich daran, auch für weitere Produkte nachhaltige Verpackungslösungen zu entwickeln und zu testen. Die Herausforderungen bleiben hoch, dabei auch die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und die Verarbeitung auf der Maschine zu gewährleisten.

CO₂-Quellen auf den Höfen identifizieren

Die Molkereibranche arbeitet permanent daran, den CO₂-Ausstoß zu reduzieren. Ein Jahrtausende altes System hilft dabei: Kühe, die auf Weiden gehalten werden. Denn Wiederkäuer und Grünland bilden in unseren Breiten seit jeher ein Ökosystem. Wiesen und Weiden binden CO₂ aus der Luft, Kühe nehmen es über die Nahrung auf. Das Methan bzw. CO₂, das sie wieder abgeben, bewegt sich in diesem Kreislauf weiter. Für den Klimaschutz kommt es darauf an, alle weiteren CO₂-Quellen im Betriebsablauf zu checken und zu reduzieren. Einen Beitrag dazu leistet die „Klimaplattform Milch“, deren Partner auch die Molkerei Rücker ist.

Die Klimaplattform Milch setzt auf ein international anschlussfähiges Tool, das im Auftrag der Fokus Milch GmbH entwickelt wurde. Die GmbH besteht aus milchwirt-

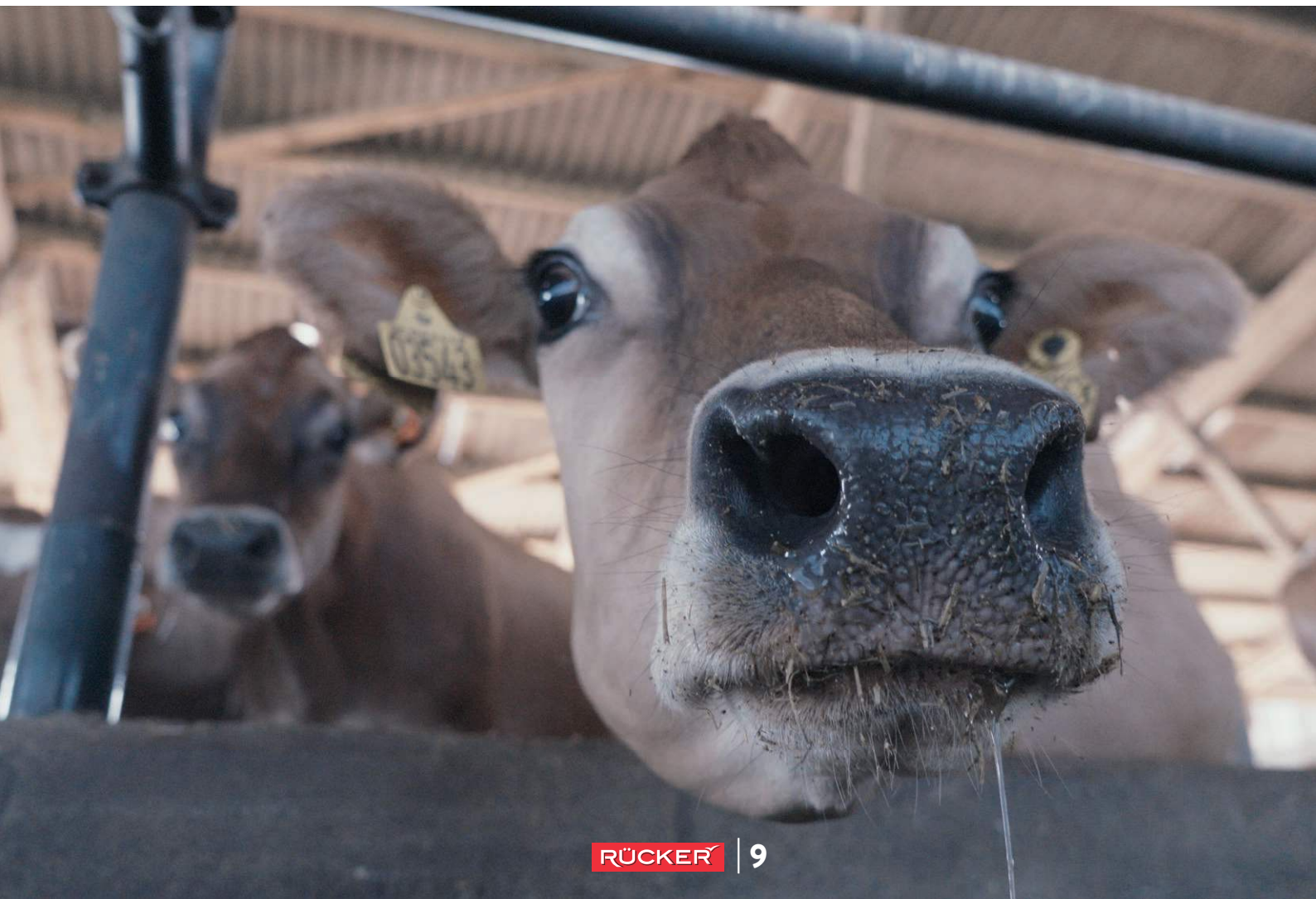
schaftlichen Unternehmen und Verbänden aus Niedersachsen.

Das Tool unterstützt Milcherzeugerinnen und -erzeuger sowie Molkereien noch gezielter bei der Erfassung und Optimierung ihres CO₂-Fußabdrucks. Seit dem Start der ersten Version im Jahr 2022 haben sich bereits über 3.600 niedersächsische Milchkuhbetriebe an der Klimadaten-Erfassung beteiligt. Ein wichtiger Meilenstein für die gesamte Branche, der nun durch die neue, verbesserte Plattform weiter ausgebaut wird. Neben der Molkerei Rücker haben sich sieben weitere Molkereien der Arbeitsgemeinschaft der Klimaplattform angeschlossen mit mehr als 7.600 Landwirtinnen und Landwirten, die aktiv ihre Klimabilanz erfassen und verbessern. Von der Molkerei Rücker haben 100 Landwirte daran teilgenommen.

„Wir setzen damit einen echten Meilenstein in der Molkereibranche und stehen bundesweit weiteren Molkerei-Partnern offen gegenüber, um gemeinsam einen aktiven Beitrag zum Erreichen der Klimaschutz-Ziele in der Milchbranche zu leisten“, erklärt Jan Heusmann, Vorstand der Fokus Milch GmbH.

Ab nächstem Jahr wird es eine neue Version der Klimaplattform Milch geben, die Anschluss an die vereinheitlichte Schnittstelle für die bundesweite Berechnungsmethodik bietet. Dies bedeutet Vorteile, etwa die Internationale Anerkennung durch die Science Based Target Initiative (SBTi) und die hohe Anwenderfreundlichkeit.

Die Ergebnisse können laut Experten helfen, konkrete Verbesserungen auf Betrieben anzustoßen. So wird Klimaschutz greifbar und umsetzbar.



Transparenz in der Milchwirtschaft gelingt durch QM-Milch und das Nachhaltigkeitsmodul

In Zeiten von Inflation und hohen Abgaben ist die Stimmung in Deutschland eher geprägt von Alltagsorgen der Menschen als Sorgen ums Klima wie die Ergebnisse der jährlich durchgeführten globalen Konsumentenstudie „GfK Consumer Life“ der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) von 2024 zeigen.

Bei Lebensmitteln und anderen Produkten der „Fast Moving Consumer Goods“ (FMCG) nimmt die Bedeutung von Nachhaltigkeit laut GfK jedoch weiter zu. Die Anforderungen steigen, aber die Preise sollen gleichbleiben. Dies stellt die deutsche Lebensmittelbranche vor Herausforderungen, die Erzeuger und Hersteller nur gemeinsam angehen können.



Jeder Küstenbauer erhält auf freiwilliger Basis sein RÜCKER-Hofschild.

Der Verein QM-Milch e.V., getragen vom Milchindustrieverband, dem Bauernverband und anderen Akteuren, erarbeitet seit Jahrzehnten Qualitätsstandards gemeinsam: Seit 2011 gibt dieser Verein mit dem Branchenstandard „Qualitätsmanagement Milch“ (QM-Milch) strenge, nachprüfbar Qualitätsstandards für die Milcherzeugung vor, die bundesweit einheitlich gelten. Der QM-Standard sorgt dafür, dass die Qualität des Produktes gesichert

Türen auf für unsere Milcherzeuger: Eine Besuchergruppe des Rotary Clubs Bremerhaven-Nordsee in unserem Werk in Wismar.

und der Produktionsprozess transparent und rückverfolgbar ist. Dafür überprüfen unabhängige Kontrollen regelmäßig, ob die Landwirte die Standards einhalten. Seit dem 1. Oktober 2024 ist der überarbeitete QM-Standard in der Version 2020.3 in Kraft gesetzt worden. Wesentliche Änderungen betreffen die Kategorie Futtermittel. Für das Jahr 2025 bieten wir unseren Milcherzeugern an, am QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch teilzunehmen. Das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch ist ein wissenschaftlich fundiertes Instrument für Molkereien und Milcherzeuger, um die Frage, wo die deutsche Milcherzeugung steht und wie sie nachhaltig weiterentwickelt werden kann, faktenbasiert beantworten zu können. Inzwischen haben mehr als 14.000 deutsche Milchviehbetriebe am Modul teilgenommen – das entspricht Daten von jedem 4. Milchviehbetrieb bzw. jeder 3. Milchkuh. Die Vorteile für Milchviehbetriebe sind etwa, dass sie einen Betriebsvergleich für den eigenen Hof erhalten; aber auch die Dokumentation der eigenen Nachhaltigkeitsleistungen für Banken etc. Wir gehen davon aus, dass unsere Landwirte erfolgreich daran teilnehmen werden. Damit unsere Küstenbauern den steigenden regulatorischen Vorgaben Rechnung tragen können und in nachhaltige Projekte eingebunden werden können, ist ein leistungs-



Für unsere Landwirte vor Ort: Auch auf den Landtagen Nord.

fähiger Milchpreis oberste Priorität für uns. Dafür bieten wir unseren Landwirten auch die Möglichkeit, über eine spezielle Milchbörse ein sogenanntes Festpreis-Modell anzunehmen: Hierüber können die Landwirte bis zu 30% ihrer Milchmenge zu einem festen Betrag absichern und so für Planungssicherheit sorgen. Bislang wird die Börse noch nicht so aktiv genutzt.

Außer einem leistungsfähigen Milchpreis ist für uns auch der Dialog mit den Landwirten wichtig. Wir sind immer persönlich erreichbar, wir helfen mit Rat und Tat bei landwirtschaftlichen Problemen, haben aber auch ein Ohr für private Themen. Wir fahren auf die Höfe raus, häufig fährt auch Klaus Rücker persönlich mit. Wir halten regelmäßig Milchlieferanten-Versammlungen ab und sind auf Landwirtschaftsmessen präsent (siehe auch Transparente Kommunikation). Denn nur gemeinsam gestalten wir den Wandel.



Kritische Infrastruktur schützen: Auch das gehört zur Nachhaltigkeitsstrategie für Unternehmen

Nachhaltigkeit im Unternehmen bedeutet nicht nur, ökologische und soziale Ziele zu verfolgen, sondern auch wirtschaftliche Stabilität und Zukunftsfähigkeit sicherzustellen. Genau hier setzt ein Informationssicherheits-Managementsystem (ISMS) an – auch wenn es auf den ersten Blick ein rein technisches System zu sein scheint.

Ein ISMS schützt die Verfügbarkeit, Integrität und Vertraulichkeit von Informationen – ein immer wichtigeres Thema, gerade in Zeiten zunehmender Digitalisierung. Damit unterstützt es indirekt, aber entscheidend die nachhaltige Entwicklung eines Unternehmens:

- **Risikominimierung & kritische Infrastruktur:** Nachhaltigkeitsmanagement nach dem ZNU-Standard fordert die frühzeitige Erkennung und Bewertung von Risiken, die Umwelt, Wirtschaft und Soziales betreffen. Ein ISMS ist darauf spezialisiert, Risiken im Umgang mit Daten und Informationen systematisch zu erkennen und zu beherrschen – insbesondere in kritischen Infrastrukturen wie der Lebensmittelproduktion.

Für die Rücker GmbH und die Ostsee-Molkerei Wismar GmbH wird das Thema Informationssicherheit zusätzlich an Bedeutung gewinnen, da die Molkerei künftig unter die EU-Richtlinie NIS 2 fällt. Diese verpflichtet Unternehmen aus kritischen Sektoren zur Einführung strenger Maßnahmen zur Cybersicherheit, u. a. mit Fokus auf Risikoanalyse, Vorfallsmanagement und Resilienz. Das ISMS nach ISO/IEC 27001 legt dafür das notwendige Fundament.

- **Transparenz und Vertrauen:** Die Dokumentation und klar geregelte Zuständigkeiten im ISMS fördern die Transparenz – eine zentrale Anforderung für glaubwürdige Nachhaltigkeitskommunikation.
- **Lieferkettenmanagement:** Die Rückverfolgbarkeit und Dokumentation von Informationen entlang der Lieferkette – vom Lieferanten bis zum Endprodukt – sind sowohl im Nachhaltigkeitsmanagement als auch im ISMS von zentraler Bedeutung. So wie der ZNU-Standard die soziale und ökologische Verantwortung in der Beschaffung fordert, sorgt das ISMS für strukturierte Prozesse und klare Anforderungen an Daten- und Informationssicherheit – auch bei Partnern und Dienstleistern.
- **Prozessorientierung und kontinuierliche Verbesserung:** ISMS und ZNU-Standard folgen dem PDCA-Zyklus (Plan-Do-Check-Act). Dies sorgt für strukturiertes Vorgehen und permanente

Weiterentwicklung – ob bei Energieeinsparung, fairer Lieferkette oder Datenschutz.

- **Beitrag zu den SDGs (Sustainable Development Goals, sprich: UN-Nachhaltigkeitsziele):** Informationssicherheit unterstützt das UN-Nachhaltigkeitsziel 16 („Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen“) – u. a. durch Bekämpfung von Cyberkriminalität, Schutz personenbezogener Daten und transparente Governance.

Die Molkerei Rücker geht diesen Weg konsequent: Neben der bestehenden Zertifizierung nach dem ZNU-Standard wird 2025 auch das Informationssicherheits-Managementsystem nach ISO/IEC 27001 zertifiziert. Parallel werden die Lieferketten intensiver überprüft, ein Lieferantenkodex etabliert und Nachhaltigkeitsanforderungen konsequent in der Beschaffung verankert. So wird Nachhaltigkeit nicht nur intern gelebt, sondern über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg gestärkt.



Im Dialog mit Politik, Unternehmen und Menschen

Transparent kommunizieren ist in der heutigen Zeit relevant. Es hilft, das Vertrauen zu stärken. Wir nutzen viele Möglichkeiten, um mit Menschen in Kontakt zu kommen. So sind unsere Käseläden ein Ort, an dem Verbraucher zu uns kommen und sich über unsere Produkte informieren. Regelmäßig laden wir unsere Milcherzeuger ein, unsere Werke anzuschauen, um zu zeigen, wie wir den Rohstoff Milch veredeln.

Mit unseren „Käsekarren“ sind wir auf Erntefesten und landwirtschaftlichen Veranstaltungen vor Ort für die Menschen ansprechbar, um etwa

über regionale Produktion und moderne Landwirtschaft aufzuklären. Und in den sozialen Medien nutzen wir verschiedene Kanäle und Inhalte, um Mitarbeitende, Landwirte, Verbraucher und potenzielle Mitarbeiter anzusprechen.

Natürlich sind wir auch im Dialog mit der Politik, meist auf kommunaler Ebene. Wenn Politiker sich interessiert zeigen, unsere Werke zu besuchen, öffnen wir uns dafür auch. Auf Einladung der Jungen Union Ostfriesland war die Bundesvorsitzende der Mittelstands- und Wirtschaftsunion, Gitta Connemann MdB, im August

2024 zu Gast bei uns in Aurich. In einer spontanen Tischrunde wurde im Rahmen des Werksbesuches auch das Thema Mittelstand zusammen mit Pressevertretern diskutiert.

Um Vernetzung der Auszubildenden ging es im September 2024, als eine Gruppe von Azubis der Firma inotec gemeinsam mit dem Geschäftsführer Attila Besikioglu für einen zweitägigen Workshop bei der Molkerei Rucker in Aurich zu Besuch war. Dabei hat ein gemeinsames Team der Azubis beider Unternehmen an einem Vortrag zum Thema ESG-Strategie bei der Molkerei Rucker teilgenommen.

Nachhaltigkeitsmanagerin Verena Klinkenborg hat erklärt, wie das Unternehmen Nachhaltigkeit konkret in Maßnahmen in den Bereichen Umwelt, Wirtschaft und Soziales übersetzt. Das Positive daran: Unsere Azubis waren überrascht, wie positiv die Bemühungen um Nachhaltigkeit von anderen Unternehmen bewertet werden, was für mehr interne Akzeptanz sorgt.

Für das Jahr 2025 planen wir, Führungen für Landfrauen-Vereine und Koch-Events im Das Käsehaus in Aurich anzubieten. Zum einen fördert dies das Verständnis für die Herstellung sicherer Lebensmittel. Zum anderen können wir so über Themen wie gesunde Ernährung oder Nachhaltigkeit im Alltag ins Gespräch kommen.



Arbeit und Sicherheit im Blick

Arbeitssicherheit ist ein zentraler Bestandteil der Nachhaltigkeit. Um mögliche Gefahrenquellen noch besser identifizieren zu können, haben wir ein einfaches, aber wirkungsvolles Meldesystem eingeführt: die sogenannten „Glück gehabt!“-Karten.

Diese Karten dienen dazu, sogenannte Beinahe-Unfälle zu erfassen – also Situationen, in denen es beinahe zu einem Unfall gekommen wäre, jedoch niemand zu Schaden kam. Solche Vorfälle liefern wichtige Hinweise auf potenzielle Risiken, die oft unbemerkt bleiben, solange kein tatsächlicher Unfall geschieht. Durch frühzeitiges Handeln können wir gemeinsam dazu beitragen, gefährliche Situationen zu entschärfen und die Sicherheit für alle zu erhöhen.

Die „Glück gehabt!“-Karten liegen gut sichtbar an zentralen Orten im Unternehmen aus – zum Beispiel in den Pausenräumen oder bei den Stempeluhren. Sie stehen allen Mitarbeitenden sowie auch Besuchern

oder Fremdfirmenmitarbeitenden zur Verfügung. Die Handhabung ist einfach: Wer einen Beinahe-Unfall beobachtet oder selbst erlebt, kann diesen kurz auf einer Karte beschreiben und anschließend beim Abteilungsleiter oder beim Betriebsrat abgeben. Auch eine anonyme Abgabe ist möglich – niemand ist verpflichtet, persönliche Daten anzugeben.

Alle eingegangenen Karten werden gesammelt und an den Arbeitssicherheitsbeauftragten weitergeleitet. Dieser prüft jeden gemeldeten Vorfall sorgfältig, bewertet mögliche Risiken und veranlasst bei Bedarf konkrete Maßnahmen, um ähnliche Situationen in Zukunft zu vermeiden. So wird aus jeder Meldung ein wertvoller Beitrag für mehr Sicherheit im gesamten Arbeitsumfeld.

Auch die An- und Abfahrt zur Arbeit ist eine Gefahrenquelle. Deshalb hat der Betriebsrat der Rucker GmbH in Zusammenarbeit mit der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und

Gastgewerbe (BGN) im Sommer 2024 ein professionelles PKW-Fahrsicherheitstraining auf dem Trainingsgelände des Flugplatzes in Upjever angeboten. Viele Freiwillige haben das Angebot gern angenommen.

Verpflichtend war dieses Training für unsere Kolleginnen und Kollegen aus dem Außendienst, da sie regelmäßig dienstlich mit dem Auto unterwegs sind. Mit ihnen haben die Sicherheitstrainer gezielt und praxisnah Gefahrensituationen geübt, damit sie gut auf solche Eventualitäten vorbereitet sind.



Die Gesundheitstage: ein voller Erfolg in 2024

Unser Ziel für 2024 war die Implementierung des betrieblichen Gesundheitsmanagements mit vier Aktionstagen rund um Bewegung, Sport und Gesundheit. Es fanden vier Gesundheitstage im Werk Aurich und drei im Werk Wismar statt.

Die Themen reichten von individuellen Gesundheitschecks bis hin zu Vorträgen zur Stressbewältigung. Die Angebote sind von allen Teilnehmern sehr gut angenommen worden.

Wir wollen die Gesundheit unserer Mitarbeitenden erhalten und fördern. Dafür haben wir im Jahr 2025 im betrieblichen Gesundheitsmanagement vier Aktionstagen rund um Bewegung, Sport und Gesundheit angeboten. Diese Angebote fördern idealerweise das Bewusstsein der Mitarbeitenden für einen gesunden Lebenswandel. Dabei ist unser Ansporn, eine durchschnittliche Teilnehmerquote von 65 % zu erreichen.

Gesunde Ernährung ist der Schlüssel zu einem gesunden Leben: Hannah Romaneeszen (links) mit der Beraterin einer Krankenkasse.



Rücker ist einer der besten Ausbildungsbetriebe

Ein familiäres Betriebsklima, 100% Kostenübernahme für Seminare, Schulbücher und Fahrten, Urlaubs- und Weihnachtsgeld, betriebliche Altersvorsorge und Hansefit Fitness sind Angebote, die wir Auszubildenden seit vielen Jahren bieten, damit der Wechsel von der Schule in den Betrieb möglichst reibungslos funktioniert. Das fällt auf: Für unsere Nachwuchsförderung sind wir jetzt vom Das Handelsblatt als einer der besten Ausbildungsbetriebe 2024 ausgezeichnet worden. Diese Auszeichnung freut uns sehr. Doch egal wie gut man ist – angesichts des demographischen Wandels bleibt es herausfordernd, junge Menschen für sich zu begeistern. Trotz intensiver Bewerbung in den Sozialen Medien, an regionalen Schulen und auf Jobmessen haben wir 2024 nur eine Ausbildungsquote von 7,8% erreicht.

Aus diesem Grund ist der sogenannte „Zukunftstag“ für uns auch relevant. Seit seiner Einführung 2006 haben zunächst vor allem Kinder unserer Mitarbeitenden Papa oder Mama einen Tag lang über die Schulter geschaut. Seit einigen Jahren kommen Jugendliche aus der ganzen Region für den Tag in die Molkerei, um zu erfahren wie aus Milch Käse wird.

Im Jahr 2024 waren 26 Kinder und Jugendliche in Aurich und acht in Wismar, darunter auch Kinder von Rücker-Kollegen, bei uns zu Besuch und erhielten „aus erster Hand“ Einblick in eine Vielzahl von Berufen. Sie haben beispielsweise in Aurich bei einer Werkführung erlebt, wie bei uns Milch angeliefert, verarbeitet, in Butter, Pulver und Käse verwandelt und verpackt wird. In Wismar war das Highlight eine VR-Brille, mit der die Kinder digitale Schaltschränke erkunden konnten.

Die Auszubildenden, die wir haben, sind allerdings sehr aktiv. So wurden unsere Auszubildenden Jasmin Brandt (Duales Studium Betriebswirtschaft), Lars Andreesen (Industriemechaniker Instandhaltung) und Jannik Flessner (Milchtechnologe) von der Industrie- und Handelskammer für Ostfriesland und Papenburg (IHK) zu Energiescouts zertifiziert: In sechs Modulen wurden sie u. a. zu den Themen Energie- und Ressourceneffizienz geschult und haben für uns ein eigenes Nachhaltigkeitsprojekt entwickelt. Als Energie-Scouts tragen sie jetzt dazu bei, Energieeinspar-

potenziale in unserem Werk zu erkennen, zu dokumentieren und Verbesserungen anzuregen: Sie helfen uns fortan noch nachhaltiger mit Energie umzugehen. Unsere Energiescouts haben zusammen an der Verringerung des Druckluftverbrauchs im Auricher Werk gearbeitet. Ein super Projekt, das gerade intern auf Umsetzung geprüft wird.

Im März und April 2024 haben die Jugend- und Auszubildendenvertretungen in Aurich und Wismar zwei erfolgreiche Fahrten zwischen den Standorten organisiert. Zuerst besuchten die Auszubildenden aus Wismar im März unseren Standort in Aurich, im April waren die Auricher Auszubildenden aus dem zweiten Ausbildungsjahr in Wismar zu Gast in der Ostsee-Molkerei. Der Ablauf war bei beiden Besuchen ähnlich: Es fanden Führungen durch die Werke statt und es wurde in den Fachabteilungen gearbeitet. Unsere Auszubildenden konnten dabei neue Eindrücke gewinnen und die Unterschiede zwischen den Standorten kennenlernen.

2025 planen unsere Auszubildenden ein Fußball-Turnier zu organisieren.



Bei Rücker werden elf unterschiedliche Ausbildungsberufe angeboten, dazu kommen drei duale Studiengänge.

Führungsinstrumente im Fokus

Über den Jahreswechsel 2024 zu 2025 wurde an unseren beiden Standorten Aurich und Wismar die zweite Mitarbeiterbefragung durchgeführt. Daran haben in Aurich 30 % (126 von 415) und in Wismar 37% (58 von 157) der Mitarbeitenden teilgenommen. Die Auswertung der Umfrage erfolgt erst im Jahr 2025.

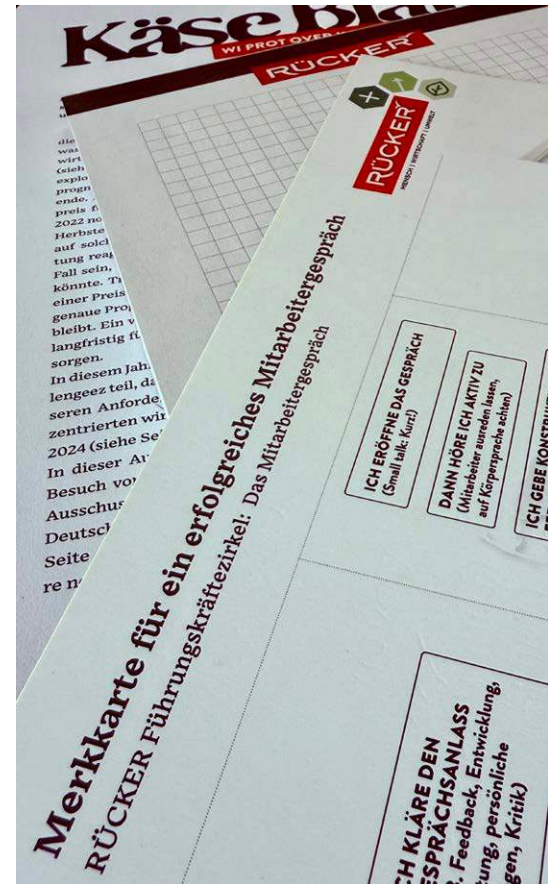
Zum Jahreswechsel 2023/24 hatten wir eine groß angelegte Mitarbeiterumfrage durchgeführt. Daran hatten in Aurich 53% (221 von 412) und in Wismar 59% (89 von 150) der Mitarbeitenden teilgenommen. Aus dieser Mitarbeiterumfrage 2023/24 wurden folgende Maßnahmen umgesetzt: Die Renovierung der Pausenräume, die Durchführung von Führungskräfte Schulungen und die Implementierung des Führungskräftezirkels. Dieses Format ist eine Antwort auf den Wunsch nach mehr Austausch und gezielter Weiterentwicklung im Führungsbereich. Bereits im Sommer 2024 wurde die Idee aufgegriffen und mit ersten Führungskräftezirkel-Tagungen im Herbst umgesetzt.

Hier bekommen Themen rund um Leadership, der vertrauliche Austausch der Führungskräfte untereinander sowie die Schulung von Tools und Methoden ihren Raum und ihre Zeit. Das neue Format wird an beiden Standorten in Aurich und Wismar an mehreren Terminen im Jahr angeboten – kompakt für einen halben Tag konzipiert, mit Fokus auf ein konkretes Thema. Ziel ist es, die Führungsqualitäten kontinuierlich zu verbessern und das gemeinsame Arbeiten zu stärken.

Der Führungskräftezirkel ist in zwei Gruppen unterteilt: Abteilungsleiter und deren Stellvertreter. Jeder

Führungskräftezirkel widmet sich einem spezifischen Thema und erarbeitet zusammen neue Ansätze und konkrete Lösungen für Beispiele aus der Praxis. Aus der Diskussion der Gruppe erwachsen konkrete Handlungsempfehlungen; außerdem wird zu jedem Thema eine Merkkarte erarbeitet, welche die wichtigsten Erkenntnisse der jeweiligen Veranstaltung zusammenfasst.

Der Führungskräftezirkel ist für uns ein wichtiges Instrument, um unsere Führungskultur nachhaltig weiterzuentwickeln. Er bietet unseren Führungskräften nicht nur die Möglichkeit, voneinander zu lernen, sondern auch gemeinsam Lösungen zu erarbeiten, die dem gesamten Unternehmen zugutekommen. Auch das stärkt Führungsqualitäten. Im Jahr 2025 sollen in Wismar und in Aurich je drei Führungskräftezirkel stattfinden. Die nächsten Führungskräftezirkel werden Ende Januar 2025 in Aurich und Anfang März 2025 in Wismar durchgeführt.



Im Führungskräftezirkel 2024 wurde das Thema "Mitarbeitergespräche" praxisnah geübt.

Ausblick

Wie schon 2023, so haben auch 2024 unsere Kollegen den ersten Platz beim nationalen Wettbewerb „Stadtradeln“ in der Stadt Aurich erradelt – 13.046 erfasste Kilometer sind so schon über die Jahre zustande gekommen, das entspricht 2.165 kg CO₂.

Die Kollegen vom Verein „Kollegen für Kollegen“ haben wieder viel Gutes getan und auf der Blühwiese vor der Molkerei in Aurich ein Insek-

tenhotel aufgestellt. All das sind die kleinen Dinge, die jeder von uns Tag für Tag macht. Nicht jede dieser Maßnahmen hat Einzug gefunden in unseren Bericht. Aber es sind auch diese kleinen Dinge, die den Unterschied machen in einer komplexer werdenden Welt.

Jeden Tag ein bisschen besser werden, das ist die Devise im Nachhaltigkeitsmanagement.

Und unser persönlicher Anspruch an unsere Produkte. Deshalb bedanke ich mich sehr herzlich bei allen, die daran mitgewirkt haben, diesen Bericht zu veröffentlichen – und außerdem bei allen, die jeden Tag daran arbeiten, unsere Kunden mit exzellenten Produkten nachhaltig zu begeistern.

Klaus Rücker




IMPRESSUM

Hrsg.: Rücker GmbH, Egelser Straße 111, 26605 Aurich **Tel.:** 04941/1706-0 **Fax:** 04941/1706-33180 **E-Mail:** info@ruecker.org **Web:** www.molkerei-ruecker.de
Verantwortlich für den Inhalt: Insa Rücker, Molkerei Rücker **Mitarbeit:** Verena Klingebourg, Rika Grimm, Hannah Romaneefsen, Michael Krause
Grafik: Hannah Jennewein, aaartefakt.de **Fotos:** Molkerei Rücker GmbH, Tabo Hartog, Adele Marschner, Ole Cordsen
 Alle Beiträge und Fotos dieses Berichts sind urheberrechtlich geschützt.