

GOLDSCHMAUS DIE MARKE DER BAUERN

NACHHALTIGKEITS- BERICHT



INHALT

01 ALLGEMEINE ANGABEN	8	04 SOZIALES	39
GOLDSCHMAUS - DIE MARKE DER BAUERN	10	EIGENE BELEGSCHAFT	40
BÖSELER QUALITÄTSFLEISCH	11	MITARBEITENDE IN DER LIEFERKETTE	51
02 UMWELT, SOZIALES, GOVERNANCE	13	VERBRAUCHER:INNEN	53
UMWELT, SOZIALES, GOVERNANCE	15	UNSERE PARTNER & REGION	58
UNSERE STAKEHOLDER	16	05 TIERWOHL	63
HERAUSFORDERUNGEN & CHANCEN AM MARKT	17	06 GOVERNANCE	71
DIE INTERNATIONALE MARKTLAGE	18	UNTERNEHMENSPOLITIK	72
STRATEGIE & LEITBILD	19	COMPLIANCE & VERANTWORTUNG	73
RISIKOMANAGEMENT	21	07 ANHANG	76
PROZESS DER DOPPELTEN WESENTLICHKEITSANALYSE	26	INHALTSINDEX VSME	77
ERKLÄRUNG ZUR SORGFALTSPFLICHT	27	PRÜFUNG DES NACHHALTIGKEITSBERICHTES	78
03 UMWELT	28	GLOSSAR	86
KLIMAWANDEL	29	ALLGEMEIN	86
UMWELTVERSCHMUTZUNG	36		
WASSER- & MEERESRESSOURCEN	37		
RESSOURCENNUTZUNG & KREISLAUFWIRTSCHAFT	38		

VORWORT

Sehr geehrte Leser:innen,

mit diesem Nachhaltigkeitsbericht für das Jahr 2024 laden wir Sie ein, gemeinsam mit uns auf drei Jahre nachhaltiges Engagement zurückzublicken. Als wir unseren ersten Bericht veröffentlichten, war uns klar, dass Nachhaltigkeit kein kurzfristiger Trend ist, sondern ein fester und unverrückbarer Bestandteil unseres Handelns. Als Unternehmensgruppe, die in der Schlachtung, Zerlegung und Weiterverarbeitung von Fleischwaren tätig ist, übernehmen wir eine besondere Verantwortung. Dies erstreckt sich nicht nur auf unsere unmittelbaren Produktionsprozesse, sondern entlang der gesamten Wertschöpfungskette bis hin zu unseren Kund:innen. Für uns steht dabei nicht allein die Wirtschaft und der Schutz der Umwelt im Mittelpunkt, sondern auch der soziale Zusammenhalt und das Wohlergehen unserer Mitarbeitenden.

Wir sind stolz darauf, zahlreiche Herausforderungen des Jahres 2024 dank des Engagements unserer Mitarbeitenden und einer starken Gemeinschaft erfolgreich bewältigt zu haben. Seit unserer Gründung verfolgen wir das Ziel, gemeinsam stärker zu sein und Verantwortung für unsere Region und Gesellschaft zu übernehmen.

Goldschmaus steht für höchsten Genuss und beste Qualität aus deutscher Herkunft. Unsere Region liegt uns am Herzen und wir setzen alles daran, sie wirtschaftlich, sozial und ökologisch zu stärken.

Wir freuen uns darauf, auch in Zukunft nachhaltig zu wachsen und hoffen, dass Sie uns auf unserem Weg begleiten. Goldschmaus ist mehr als nur ein Unternehmen – es ist eine Gemeinschaft, die Gold wert ist.

Mit freundlichen Grüßen,


Daniel Runden


Dennis Burke


Tobias Flerlage



„Seit unserer Gründung verfolgen wir das Ziel, gemeinsam stärker zu sein und Verantwortung für unsere Region und Gesellschaft zu übernehmen.“



*„Dieser Bericht zeigt,
wie viel wir gemeinsam bereits
erreicht haben.“*

Sehr geehrte Leser:innen,

Für uns in der Landwirtschaft bedeutet Nachhaltigkeit weit mehr als ein Schlagwort – sie ist Grundlage unseres täglichen Handelns und Ausdruck unserer langfristigen Verantwortung. Hierfür haben wir uns als EZG Oldenburger Münsterland e.G. und Böseler Qualitätsfleisch GmbH in den letzten drei Jahren auf die Umsetzung von nachhaltigen Projekten fokussiert.

Wir haben wichtige Fortschritte erzielt, insbesondere bei der Haltungsform 2: Mit dem Co-Branding „Goldschmaus – Die Marke der Bauern“ setzen wir ein klares Zeichen für regionale Verantwortung und transparente Erzeugung. Gleichzeitig konnten wir das Angebot in den Haltungsformen 3 und 4 sowie im Bereich Bio weiter ausbauen und damit mehr Betrieben stabile Perspektiven in höheren Tierwohlstufen eröffnen.

Kurze Transportwege bleiben für uns ein zentrales Qualitäts- und Nachhaltigkeitsversprechen.

Durch den Einsatz zweier E-LKW haben wir nicht nur unseren CO₂-Ausstoß reduziert, sondern auch die Logistik im Sinne der Tiere und der Umwelt modernisiert. Ergänzend sorgt die Leistungsanalyse über die Stallprofi-App dafür, dass Tiergesundheit und Managementdaten effizienter bewertet und Verbesserungen schneller umgesetzt werden können.

Darüber hinaus haben wir unsere Beratung, Vermittlung und Dienstleistungen für landwirtschaftliche Betriebe deutlich erweitert. Unser Ziel bleibt es, die Höfe partnerschaftlich zu begleiten und dabei ökonomische Stabilität und nachhaltige Entwicklung miteinander zu verbinden.

Dieser Bericht zeigt, wie viel wir gemeinsam bereits erreicht haben – und welch starkes Fundament wir damit für die Zukunft der Landwirtschaft legen.

Mit freundlichen Grüßen,


Karin Soika


Josef Hempen

Sehr geehrte Stakeholder:innen,

Mit der Veröffentlichung unseres ersten Nachhaltigkeitsberichts im Jahr 2021 haben wir den Grundstein für eine transparente und strukturierte Auseinandersetzung mit dem Thema Nachhaltigkeit gelegt. Drei Jahre später freuen wir uns, Ihnen nun unseren zweiten Bericht über das Berichtsjahr 2024 vorstellen zu dürfen. Besonders wichtig ist uns dabei, unsere enge Verbindung zur Landwirtschaft und zur Region hervorzuheben.

Dieser Bericht orientiert sich an dem im Dezember 2024 von der EFRAG vorgelegten freiwilligen Standard zur Nachhaltigkeitsberichterstattung für kleine und mittlere Unternehmen (VSME) und umfasst sowohl das Basismodul (B1-B11) als auch die Erweiterungsmodule (C1-C9). Damit erfüllen wir nicht nur die Anforderungen an Transparenz und Vergleichbarkeit, sondern schaffen zugleich eine solide Grundlage für die Weiterentwicklung unserer Nachhaltigkeitsstrategie.

Über die Vorgaben des VSME hinaus haben wir eine doppelte Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt, die sowohl die Auswirkungen unserer Geschäftstätigkeit auf Umwelt und Gesellschaft (Impact-Materialität) als auch die finanziellen Chancen und Risiken im Zusammenhang mit Nachhaltigkeitsthemen (Finanzielle Materialität) berücksichtigt. Diese Analyse bildet die Basis für eine fundierte Priorisierung relevanter Themen und unterstützt die strategische Ausrichtung von Goldschmaus.

Darüber hinaus haben wir unsere Due-Diligence-Prozesse erweitert, um menschenrechtliche und umweltbezogene Risiken entlang unserer Wertschöpfungskette systematisch zu identifizieren, zu bewerten und zu minimieren. Dabei orientieren wir uns an internationalen Standards, wie den UN-Leitprinzipien für Wirtschaft und Menschenrechte, sowie an den Anforderungen des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes.

Mit diesem Bericht möchten wir den Dialog mit unseren Stakeholdern weiter fördern und unser Engagement für eine verantwortungsbewusste Zukunft unterstreichen.





Im Vergleich zum Nachhaltigkeitsbericht 2021 wurde der Kreis um die Böseler Qualitätsfleisch GmbH erweitert. Zur besseren Lesbarkeit verwenden wir im Bericht den Begriff „Goldschmaus“ als Sammelbezeichnung für den gesamten oben genannten Konsolidierungskreis. Wenn einzelne Unternehmen gesondert genannt werden, beziehen sich die Angaben ausschließlich auf diese. Gegenüber dem Nachhaltigkeitsbericht 2021 haben sich keine Änderungen oder Anpassungen ergeben.

Zukünftig planen wir, den dreijährigen Turnus für den Nachhaltigkeitsbericht beizubehalten und zusätzlich jährlich einen kompakten Fortschrittsbericht zu veröffentlichen. Damit soll allen Interessierten regelmäßig ein Überblick über unsere Maßnahmen und Entwicklungen gegeben werden. Unser besonderer Dank gilt allen Kolleg:innen in den Fachabteilungen, dem Nachhaltigkeitsrat sowie unseren Partner:innen in der Landwirtschaft und in unserer Region. Mit ihrem Einsatz, ihren Ideen und ihrem Engagement tragen sie maßgeblich dazu bei, unsere Verantwortung für Umwelt, Tierwohl und Gesellschaft wahrzunehmen und kontinuierlich weiterzuentwickeln.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit der Lektüre und freuen uns, wenn Sie uns auch weiterhin auf unserem Weg zu mehr Nachhaltigkeit begleiten.

Viele Grüße,
das Nachhaltigkeitsteam
von Goldschmaus – Die Marke der Bauern

Justus Lampe, Charlotte Oer, Clara Lüske

01 ALLGEMEINE ANGABEN

GOLDSCHMAUS – DIE MARKE DER BAUERN 10

BÖSELER QUALITÄTSFLEISCH 11



ALLGEMEINE ANGABEN

Der Hauptsitz von Goldschmaus befindet sich im niedersächsischen Garrel im Oldenburger Münsterland.

Unsere Region ist seit jeher eng mit der Landwirtschaft verbunden und genau dort liegen auch unsere Wurzeln. Im Jahr 1988 schlossen sich 32 Landwirt:innen aus der Region zur Erzeugergemeinschaft Bösel w.V. zusammen und vermarkteten zunächst etwa 60.000 Schweine pro Jahr. Im darauffolgenden Jahr 1989 wurde die Böseler Qualitätsfleisch GmbH gegründet. Heute hält sie 52 Prozent der Anteile an der 1993 gegründeten Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG, die das operative Herzstück von Goldschmaus bildet.

Mit dem Erwerb eines Fleischzentrums in Garrel im Jahr 1996 setzten wir einen wichtigen Meilenstein und starteten die eigene Produktion von Fleischwaren. Bereits damals setzten wir am Standort Garrel auf moderne Technik und innovative Kühlsysteme. Mit der Gründung der Goldschmaus Natur GmbH im Jahr 2007 wurde ein Kühltunnel installiert, der sicherstellt, dass unsere Produkte ohne Unterbrechung der Kühlkette direkt zur unmittelbaren Weiterverarbeitung weitergeleitet werden.

Ein weiterer bedeutender Schritt in Richtung soziale Verantwortung erfolgte im Jahr 2017, als alle bis dahin über Werkverträge beschäftigten Mitarbeitenden in ein festes Arbeitsverhältnis übernommen wurden. Damit schufen wir Sicherheit und setzten ein deutliches Zeichen für faire Arbeitsbedingungen und ein respektvolles Miteinander.

Ergänzend übernehmen die Tochterunternehmen wichtige Aufgaben innerhalb von Goldschmaus. Sie sind unter anderem für die zuverlässige Aufbereitung des Abwassers verantwortlich, betreiben unser eigenes Nahwärmenetz und stellen Wohnraum für unsere Mitarbeitenden bereit. So schaffen wir ein stabiles und verantwortungsvolles Umfeld, das über den Arbeitsalltag hinausreicht.

Im Jahr 2019 begann mit der Übernahme unseres zweiten Standorts in Oldenburg ein neues Kapitel für Goldschmaus. Nach einer umfassenden Modernisierung zählt dieser heute zu den modernsten und tierschutzgerechtesten Rinderschlachthöfen Europas.

Der Standort ist auf die Schlachtung und Zerlegung von Rindern spezialisiert und beherbergt zudem unsere Grillschule MEATYOU!, in der wir Interessierten den bewussten und genussvollen Umgang mit Fleisch vermitteln. Im Jahr 2024 haben wir auch unseren Hauptstandort Garrel gezielt modernisiert. Mit dem Neubau eines Hälftenkühlhauses konnten wir unsere Kapazitäten erweitern und zugleich durch innovative Kühlsysteme sowohl Energie einsparen als auch die Produktqualität

verbessern. Ergänzt wurde diese durch den Ausbau unseres Verarbeitungswerks für eine effizientere Taktung und eine optimierte Belieferung. Die Herstellung hochwertiger Lebensmittel bringt große Verantwortung mit sich. Deshalb legen wir von Anfang an besonderen Wert auf Transparenz und ehrliche Kommunikation. Dieses Prinzip gilt nicht nur innerhalb unseres Unternehmens, sondern entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Besonders in der Zusammenarbeit mit unseren Landwirt:innen setzen wir auf starke Partnerschaften mit der Nachhaltigen landwirtschaftlichen Wertschöpfung GmbH (NLW) und dem Agrarmanagement Nord-West e.G. (ANW). Beide Partner sind an unserem Hauptstandort integriert, wodurch gemeinsam effektive Wege geschaffen wurden.



1.825.898

SCHWEINE IN 2024

97.250

RINDER IN 2024

1990

MITARBEITENDE*

GOLDSCHMAUS
DIE MARKE DER BAUERN

*Mitarbeiteranzahl 2024 pro Kopf

GOLDSCHMAUS - DIE MARKE DER BAUERN

Tag für Tag setzen wir auf beste Qualität und eine zu 100 % deutsche Herkunft.

Wir vertrauen auf unsere Region und ganz besonders auf unsere Landwirt:innen, die sich mit großem Engagement und Verantwortung um ihre Tiere kümmern. Diese enge Zusammenarbeit bildet die Grundlage dafür, dass wir unseren Kund:innen Fleischprodukte anbieten können, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Seit unserer Gründung leben wir dieses Prinzip aus Überzeugung und mit dem Ziel, Qualität und Vertrauen jeden Tag aufs Neue zu schaffen.

Das Unternehmen Goldschmaus ist breit aufgestellt und deckt eine Vielzahl an Geschäftsbereichen entlang der gesamten Wertschöpfungskette ab. Unser Leistungsspektrum reicht von der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Fleisch über den Betrieb eines eigenen Tiefkühlhauses bis hin zur Leergutreinigung, Logistik und dem nationalen sowie internationalen Fleischhandel.

Zu Goldschmaus gehören mehrere Unternehmen, die gemeinsam unsere Leistungsfähigkeit sichern. Dazu zählen die Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG als zentrales Produktionsunternehmen sowie die Goldschmaus Natur GmbH & Co. KG mit dem Fokus auf Fleischverarbeitung und -veredelung. Die Abwassergesellschaft Garrel GmbH

managt die Wasseraufbereitung, während die Garreler Goldschmaus Logistik GmbH & Co. KG für den reibungslosen Transport verantwortlich ist.

Die BG Immobilien GmbH und die BG Dienstleistungs GmbH übernehmen zentrale Aufgaben in den Bereichen Immobilienmanagement und Dienstleistungen für unsere Mitarbeitenden. Die GTH GmbH & Co. KG bereitet unsere Waren für den Export vor. Aufgaben im Bereich der Energieversorgung werden von der BG Energie GbR übernommen. Die Drentweder Porc GmbH ist eine Sauenanlage für die Ferkelerzeugung.

Die Verwaltung dieser Unternehmen liegt in den Händen der gemeinsamen Geschäftsführung, bestehend aus Daniel Runden, Dennis Burke und Tobias Flerlage. Sie waren bereits vor ihrer Tätigkeit als Geschäftsführer fester Bestandteil von Goldschmaus und kennen das Unternehmen bis ins Detail. Goldschmaus zählt zu den führenden Rinder- und Schweineschlachtbetrieben in Deutschland. Wir sehen es als unsere Verantwortung, auch für die Zukunft vorzusorgen. Mit insgesamt 18 Ausbildungsberufen ist die Förderung junger Talente ein wichtiger Teil unserer Unternehmenskultur.





Von Links nach Rechts: Gregor Gerwin, Johann Wilken Lehnhof, Jens Suren-Schmitts, Markus Göken, Henning Kock, Christoph Holzenkamp, Stefan Meyer, Jochen Kötting.

BÖSELER QUALITÄTSFLEISCH

Mit der Gründung der Böseler Qualitätsfleisch GmbH im Jahr 1989 schuf die damalige Erzeugergemeinschaft die Möglichkeit, die Vermarktung von Rindern und Schweinen selbstständig und im eigenen Namen zu organisieren.

Ziel ist es, den Landwirt:innen der Region eine stärkere wirtschaftliche Position zu verschaffen und die Erzeugnisse direkt und transparent auf den Markt zu bringen.

Heute ist die Böseler Qualitätsfleisch GmbH Hauptgesellschafterin der Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG. Darüber hinaus ist sie weiterhin in der Vermarktung von Rindern und Schweinen tätig und stellt die Verbindung zwischen den landwirtschaftlichen Betrieben und der weiteren Verarbeitung innerhalb des Unternehmens her. Dadurch haben die Landwirt:innen auch heute noch Mitspracherecht und gelten als wichtige Säule von Goldschmaus. So bleibt die Böseler Qualitätsfleisch GmbH eine handlungsstarke Partnerin der Landwirt:innen und trägt maßgeblich zur regionalen Wertschöpfung sowie zur Qualitätssicherung bei.

Die Böseler Qualitätsfleisch GmbH wird von Karin Soika und Josef Hempen geleitet. Josef Hempen war Geschäftsführer der damaligen Erzeugergemeinschaft Bösel w.V. und anschließend bis 2021 Geschäftsführer von Goldschmaus. Karin Soika war zuvor viele Jahre als Unternehmenskundenberaterin im Bankwesen tätig. Im Jahr 2019 startete sie bei uns zunächst als Prokuristin und übernahm 2022 gemeinsam mit Josef Hempen die Geschäftsführung der Böseler Qualitätsfleisch GmbH.

Unterstützt wird die Geschäftsführung von einem Beirat mit acht weiteren Mitgliedern. Alle bringen einen starken landwirtschaftlichen Hintergrund mit und verstehen es, die Bedürfnisse unserer Stakeholder ebenso wie die Entwicklungen am Markt gut einzuordnen. Im nächsten Abschnitt werden die Mitglieder des Beirates kurz vorgestellt.

GREGOR GERWIN

LANDWIRT

Jahrgang:

1977

Position:

Beiratsmitglied Böseler Qualitätsfleisch GmbH

Vorstandsvorsitzender der Erzeugergemeinschaft Oldenburger Münsterland eG

Gesellschaftsvertreter der Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG

JOHANN WILKEN LEHNHOF

LANDWIRT

Jahrgang:

1986

Position:

Beiratsmitglied Böseler Qualitätsfleisch GmbH

Mitglied Prüfungsausschuss der Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Vorsitzender des Aufsichtsrates Erzeugergemeinschaft Oldenburger Münsterland eG

JENS SUREN-SCHMITTS

LANDWIRT

Jahrgang:

1975

Position:

Beiratsmitglied der Böseler Qualitätsfleisch GmbH als Stellvertreter der Erzeugergemeinschaft für Qualitätsvieh Hümmling eG

Vorstandsvorsitzender der Erzeugergemeinschaft für Qualitätsvieh Hümmling eG

Stellvertretender Vorsitzender der VEZG

Vorstandsmitglied des Beratungsring Hümmling e.V.

MARKUS GÖKEN

LANDWIRT

Jahrgang:

1970

Position:

Beiratsmitglied der Böseler Qualitätsfleisch GmbH

Gesellschaftervertreter Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG

Zweiter Vorsitzender Putenerzeugergemeinschaft Visbek

HENNING KOCK

LANDWIRT

Jahrgang:

1979

Position:

Beiratsvorsitzender Böseler Qualitätsfleisch GmbH

Vorstandsmitglied der Erzeugergemeinschaft Oldenburger Münsterland eG

Vorstandsmitglied der Vereinigung der Erzeugergemeinschaften für Vieh und Fleisch e.V.

Gesellschaftsvertreter der Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG

CHRISTOPH HOLZENKAMP

LANDWIRT

Jahrgang:

1987

Position:

Beiratsmitglied Böseler Qualitätsfleisch GmbH

Vorstandsmitglied Erzeugergemeinschaft Oldenburger Münsterland eG

STEFAN MEYER

LANDWIRT

Jahrgang:

1976

Position:

Beiratsmitglied Böseler Qualitätsfleisch GmbH

Vorstandsvorsitzender der Raiffeisen Viehverbund eG

JOCHEN KÖTTING

LANDWIRT

Jahrgang:

1966

Position:

Beiratsmitglied Böseler Qualitätsfleisch GmbH

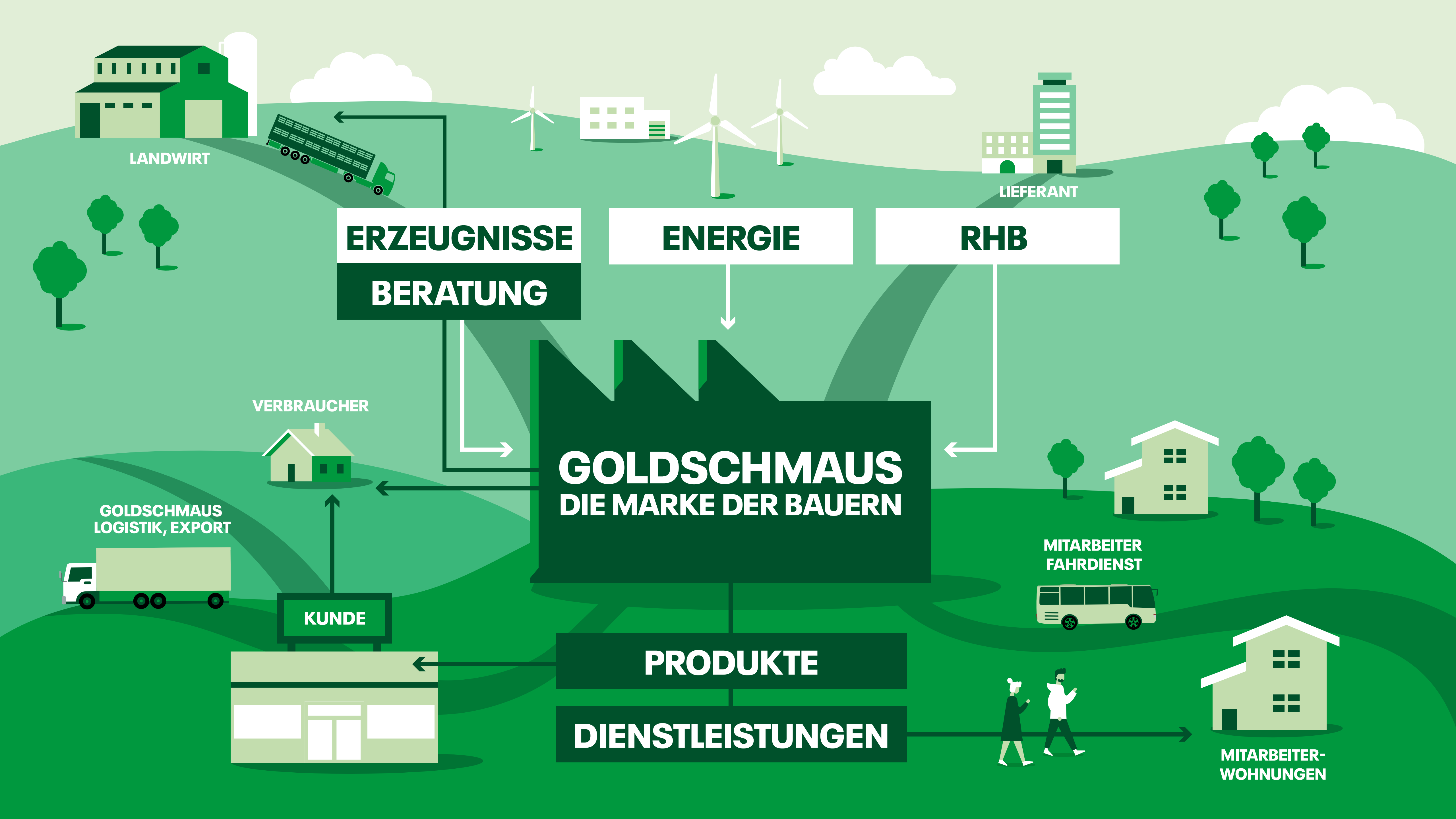
Vorstandsmitglied Erzeugergemeinschaft für Schweine in Ostfriesland eG

Vorstandsmitglied Erzeugergemeinschaft Ostfriesische Mark w.V.

02 UMWELT, SOZIALES, GOVERNANCE

UNSERE STAKEHOLDER	16
HERAUSFORDERUNGEN & CHANCEN AM MARKT	17
INTERNATIONALE MARKTLAGE	18
STRATEGIE & LEITBILD	19
RISIKOMANAGEMENT	21
DOPPELTE WESENTLICHKEITSANALYSE	24
ERKLÄRUNG ZUR SORGFALTSPFLICHT	27





LANDWIRT

ERZEUGNISSE
BERATUNG

ENERGIE

LIEFERANT

RHB

VERBRAUCHER

GOLDSCHMAUS
LOGISTIK, EXPORT

KUNDE

GOLDSCHMAUS
DIE MARKE DER BAUERN

MITARBEITER
FAHRDIENST

PRODUKTE

DIENTSTLEISTUNGEN

MITARBEITER-
WOHNUNGEN

UMWELT, SOZIALES, GOVERNANCE

Unsere Wertschöpfung beginnt bereits bei unseren Landwirt:innen. Sie sind nicht nur unsere wichtigsten Lieferant:innen, sie bilden das Fundament unserer gesamten Produktionskette.

Mit ihrer Erfahrung, ihrer Verbundenheit zur Region und ihrem verantwortungsvollen Umgang mit den Tieren leisten sie einen entscheidenden Beitrag zur Qualität unserer Produkte. Schon auf den Höfen entsteht das erste Qualitätsversprechen, auf dem wir in allen weiteren Verarbeitungsschritten aufbauen.

Ein zentraler Bestandteil von Goldschmaus ist unser 5xD-Konzept, das für eine hundertprozentige deutsche Herkunft steht. Die Tiere werden in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet, zerlegt und verarbeitet. Mit dieser lückenlosen Herkunftssicherheit schaffen wir nicht nur Transparenz für unsere Kund:innen, sondern übernehmen Verantwortung für kurze, nachvollziehbare Lieferketten. Damit fördern wir aktiv die regionale Wertschöpfung, den Schutz des Tierwohls und reduzieren Transportemissionen.

Die Einhaltung hoher Tierwohlstandards hat für uns oberste Priorität. Wir arbeiten daher mit klar definierten Kriterien. Die Abholung der Tiere erfolgt durch geschulte Fahrer, die für einen ruhigen und tierschonenden Transport sorgen. In unseren Betrieben werden die Tiere von Tierschutzbeauftragten empfangen und überprüft. Erst nach dieser Kontrolle und einer Ruhepause von ein bis zwei Stunden erfolgt die Betäubung durch CO₂. Anschließend werden die Tiere unter strenger Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben und internen Standards geschlachtet.

Die Schlachtkörper werden zunächst halbiert und anhand der EU-Klassifizierung in die entsprechenden Handelsklassen eingeteilt. Über Nacht kühlen die Schweinehälften im Kühlhaus auf die erforderliche Temperatur ab. Anschließend erfolgt die Zerlegung durch unsere qualifizierten Mitarbeitenden. Die Teilstücke werden entweder kundenspezifisch zugeschnitten oder für die weitere Verarbeitung kommissioniert.

Darauf folgt schließlich die Verpackung und Auslieferung an unsere Kund:innen oder die direkte Weiterverarbeitung bei Goldschmaus Natur GmbH & Co. KG.

Beim Export werden die Teilstücke vollautomatisch über die Kühlbrücke zum GTH GmbH & Co. KG transportiert. Dort werden die Produkte schockgefrostet, um Geschmack, Konsistenz und wichtige Nährstoffe zu erhalten sowie die Haltbarkeit zu verlängern. Da unsere Produkte auch in das europäische Ausland und in Drittländer exportiert werden, ist ein gefrorener Zustand für den Transport üblich. Vor der Auslieferung an internationale Kund:innen lagern wir die Produkte in unserem Hochregallager, von wo sie bei Bedarf ausgelagert und für den Versand vorbereitet werden. Der Versand in Drittländer erfolgt überwiegend per Seefracht, wobei die Container oft wochenlang unterwegs sind.

DAS 5XD KONZEPT



Die weitere Verarbeitung unserer Teilstücke findet in Garrel in unserem Verarbeitungswerk Goldschmaus Natur statt. Durch einen unterirdischen Tunnel gelangen die zuvor kommissionierten Teilstücke direkt zur Warenannahme. Dadurch sichern wir eine lückenlose Kühlkette und ermöglichen eine direkte Weiterverarbeitung. Während der Warenannahme kontrollieren wir Temperatur und Zuschnitt der Stücke, bevor diese für die Produktion von Wurst- und Selbstbedienungsprodukten genutzt werden. Die fertigen Produkte werden kundenspezifisch verpackt und in unserem Kistenlager bis zur Auslieferung eingelagert.

Während des gesamten Produktionsprozesses legen wir größten Wert auf Sicherheit und Qualität. Alle Arbeitsschritte werden kontinuierlich überwacht und dokumentiert, um eine gleichbleibend hohe Produktqualität sicherzustellen. Unsere betriebsinterne Endkontrolle für Abwasser, moderne Reinigungssysteme sowie geschlossene Energie- und Entsorgungskreisläufe gewährleisten zusätzlich einen ressourcenschonenden Umgang mit Umwelt und Infrastruktur.

Auch nach dem Konsum unserer Produkte endet unser Verantwortungsbewusstsein nicht. Wir arbeiten kontinuierlich daran, unsere Verpackungen umweltfreundlicher zu gestalten und streben an, dass sie zukünftig keine Belastung für die Umwelt darstellen. Unser Ziel ist es, in jedem Schritt des Wertschöpfungsprozesses ökonomisch, ökologisch und sozial verantwortungsvoll zu handeln. Damit leisten wir einen Beitrag zu einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion, die heute wie morgen Bestand hat.

UNSERE STAKEHOLDER

Die Einbindung unserer Stakeholder ist ein fester Bestandteil unseres zertifizierten Energiemanagements nach DIN EN ISO 50001:2018 und unserer Nachhaltigkeitsstrategie.

Sie erfolgt kontinuierlich und strukturiert, um Erwartungen, Interessen und Perspektiven unserer Anspruchsgruppen zu erfassen und in unsere Geschäftsentscheidungen einzubeziehen. Zu unseren wichtigsten Stakeholdern zählen unsere Mitarbeitenden, Landwirt:innen und die Geschäftsleitung, die gemeinsam maßgeblich zur Qualität unserer Produkte und zur Weiterentwicklung des Unternehmens beitragen. Darüber hinaus sind auch die Politik, die Öffentlichkeit, Kund:innen, Partner:innen, Banken und Versicherungen zentrale Stakeholder.

Die Einbindung unserer Stakeholder erfolgt über verschiedene Formate wie regelmäßige schriftliche Befragungen und persönliche Gespräche. Ab dem Jahr 2025 werden wir regelmäßig eine strukturierte Befragung zu wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen durchführen.

Ziel dieser Einbindung ist es, die Interessen und Erwartungen unserer Stakeholder zu verstehen, gemeinsame Projekte anzustoßen und die Ergebnisse für die Weiterentwicklung unserer Strategie und unseres Geschäftsmodells zu nutzen.

Für die aktuelle Berichterstattung wurde mit einer Gruppe von Stakeholdern eine Befragung durchgeführt, deren Ergebnisse systematisch ausgewertet wurden. Diese Rückmeldungen tragen dazu bei, unser Verständnis für ökologische, soziale und ökonomische Erwartungen zu schärfen, Chancen und Risiken besser zu bewerten und geeignete Maßnahmen im Einklang mit unserer Strategie zu entwickeln. Auf Basis dieser Erkenntnisse haben wir bereits Prioritäten angepasst, insbesondere in den Bereichen Klimaschutz und regionale Partnerschaften.

Zukünftig werden die Ergebnisse dieser Befragungen in die Planung und Weiterentwicklung unserer Nachhaltigkeitsstrategie einfließen, soweit sie mit unserem Leitbild und unserem Verhaltenskodex vereinbar und realisierbar sind. Die abgeleiteten Maßnahmen und Ergebnisse werden bei Bedarf der Geschäftsleitung und, soweit relevant, den Aufsichtsorganen vorgelegt und dort diskutiert. So stellen wir sicher, dass die Perspektiven unserer Stakeholder bei strategischen Entscheidungen berücksichtigt werden und eine nachhaltige Entwicklung unseres Unternehmens unterstützt wird.

HERAUSFORDERUNGEN & CHANCEN AM MARKT

Das Jahr 2024 war geprägt von einer spürbaren Stabilisierung in der Fleischwirtschaft. Die Nachfrage nach Fleisch blieb konstant solide, das Angebot war ausgeglichen, und auch die Schlachtgewichte lagen weitgehend stabil. Für viele Unternehmen und landwirtschaftliche Betriebe bedeutete dies mehr Planungssicherheit und die Möglichkeit, sich wieder stärker auf Effizienz und nachhaltige Prozesse zu konzentrieren.

Parallel fand ein Wechsel innerhalb der Bundesregierung statt, wodurch sich die politischen Rahmenbedingungen spürbar veränderten. Gleichzeitig wuchsen die Erwartungen von Gesellschaft und Handel weiter an. Die Themen wie Tierwohl, Herkunftssicherung, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit rückten noch stärker in den Mittelpunkt der öffentlichen und wirtschaftlichen Aufmerksamkeit. Diese Entwicklungen stellen die gesamte Branche vor neue Aufgaben, eröffnen jedoch zugleich Chancen für all jene, die auf Qualität, Regionalität und zukunftsfähige Strukturen setzen.

Ein Rückblick auf das Jahr 2023 verdeutlicht den Wandel. Damals war die Branche von Preisschwankungen geprägt, ausgelöst durch hohe Nachfrage bei gleichzeitig knappem Angebot. Diese Situation führte zwar kurzfristig zu besseren

Erlösen, brachte aber auch Unsicherheit und hohen Kostendruck durch steigende Energiepreise, Futtermittelkosten sowie Investitionen in Tierwohl und neue gesetzliche Vorgaben.

Im Jahr 2024 investierten wir gezielt in unsere Infrastruktur. Mit dem Neubau eines Hälftenkühlhauses konnten wir unsere Kapazitäten erweitern und gleichzeitig durch innovative Kühlsysteme Energie sparen und die Produktqualität verbessern. Das neue Kühlhaus bietet Platz für 10.000 Schlachtkörper und sorgt mit moderner Technik für geringere Kühlverluste. Ergänzt wurde dies durch den Ausbau unseres Verarbeitungswerks um vier zusätzliche Verladerampen, um die Taktung und Belieferung des Lebensmitteleinzelhandels weiter zu optimieren.

Zudem reduzieren wir durch energieeffiziente Systeme unseren CO₂-Ausstoß und planen die Installation von Photovoltaik-Elementen an Dach und Fassade, die ab 2025 rund ein Megawatt Energie erzeugen werden. Diese Entwicklungen zeigen, wie stark externe Faktoren die Fleischwirtschaft beeinflussen und wie wichtig es ist, proaktiv zu handeln. Für Goldschmaus bedeutet das, weiterhin Verantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu übernehmen. Durch die enge Zusammenarbeit mit unseren landwirtschaftlichen Partnern, Investitionen in moderne Technik, Energieeffizienz und transparente Kommunikation schaffen wir eine solide Basis für einen langfristigen Erfolg.

Diese strategischen Entwicklungen spiegeln sich auch in den betrieblichen Kennzahlen wider: Die Tabellen zu Schlachtmengen und Auszahlungspreisen zeigen für das Jahr 2024 eine deutliche Stabilisierung sowie ein leichtes Wachstum. Die durchschnittlichen Schweinegewichte sind moderat gestiegen, während die Auszahlungspreise nach einem Hoch im Jahr 2023 leicht zurückgingen.

Gleichzeitig hat die Anzahl der Eigenschlachtungen zugenommen, was die gesteigerte Kapazität und Effizienz infolge der Investitionen in den Neubau des Hälftenkühlhauses widerspiegelt. Der während des Umbaus erhöhte Anteil an Fremdschlachtungen zeigt die vorübergehende Übergangsphase, die ab 2025 durch die vollständige Nutzung der erweiterten Kapazitäten ausgegli-

chen wird. Insgesamt bilden die Investitionen in den Neubau und die damit verbundenen technischen Innovationen eine zentrale Grundlage, um sowohl die Wettbewerbsfähigkeit nachhaltig zu sichern als auch unsere Nachhaltigkeitsziele konsequent umzusetzen.

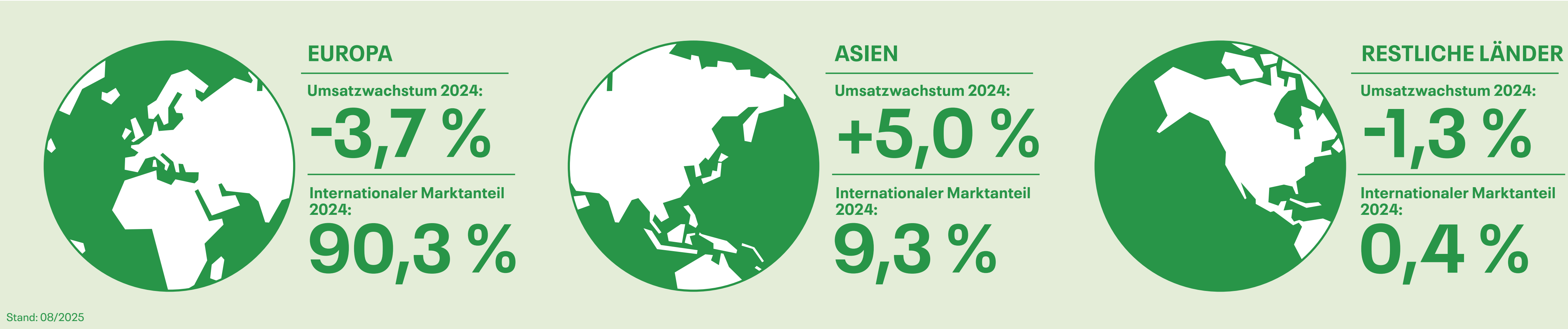
AUSZAHLUNGSPREISE

Schwein			Großvieh Jungbullen	
Jahr	Gewicht (kg)	Auszahlungspreis (EUR)	Gewicht (kg)	Auszahlungspreis (EUR)
2021	97,01	129,42	413,83	1.696,03
2022	96,46	169,16	419,20	2.138,46
2023	96,78	228,60	419,18	1.978,22
2024	97,20	221,58	420,88	2.013,88

EIGENSCHLACHTUNG/FREMDSCHLACHTUNG

Schwein			Großvieh Jungbullen
Jahr	Anz. Eigenschlachtung	Anz. Fremdschlachtung	Anzahl Eigenschlachtung
2022	1.641.672	96.548	84.439
2023	1.627.538	72.256	90.029
2024	1.752.177	73.729	97.250

Stand: 12/2024



DIE INTERNATIONALE MARKTLAGE

Der Export spielt für uns eine wichtige Rolle, um Tiere vollständig zu verwerten.

Bestimmte Teilstücke von Schweinen und Rindern, die hierzulande weniger gefragt sind, gelten in anderen Ländern als geschätzte Spezialität. Dadurch können wir nicht nur Wertschöpfung generieren, sondern auch einen verantwortungsvollen Umgang mit allen Teilen des Tieres sicherstellen. Die internationale Marktlage wird stark von globa-

len Ereignissen, Tierseuchen und geopolitischen Rahmenbedingungen beeinflusst. So war der Export nach Asien im Jahr 2021 durch die Afrikanische Schweinepest nahezu vollständig zum Erliegen gekommen, was unsere Absatzmöglichkeiten deutlich einschränkte und die Abhängigkeit von europäischen Märkten erhöhte.

Im Jahr 2024 hat sich diese Situation deutlich entspannt. Wir konnten erneut erfolgreich in den Export nach Asien einsteigen und vor allem nach Korea größere Mengen liefern. Dies führte zu spürbaren Umsatzsteigerungen und einer Verlagerung bestimmter Teilstücke, wie Schweinebäuche, von den bisherigen Märkten in Süd- und Osteuropa zunehmend nach Korea. Gleichzeitig stieg auch der Anteil unserer Lieferungen nach Westeuropa weiter an.

Diese Entwicklung hat zwei Hauptursachen. Zum einen führten hohe Marktpreise zu einer stärkeren Fokussierung auf Märkte mit höheren Qualitätsanforderungen und besseren Erlösmöglichkeiten, während wir uns von preisgünstigeren Märkten in

Polen und Spanien zunehmend zurückzogen. Zum anderen gewinnt der Absatz von Tieren aus höheren Haltungsstufen in Deutschland und Westeuropa immer mehr an Bedeutung.

Unsere Strategie trägt diesen Veränderungen Rechnung. Wir setzen auf eine breitere Marktaufstellung, enges Monitoring der globalen Rahmenbedingungen und eine stärkere Positionierung im Premiumsegment in Deutschland und Westeuropa. Damit stärken wir die Stabilität unserer Absatzmärkte und fördern gleichzeitig den Ausbau höherer Haltungsstufen und unsere Nachhaltigkeitsziele.

STRATEGIE & LEITBILD

Unser tägliches Handeln orientiert sich an einem klaren Anspruch. Wir möchten hochwertige Fleischerzeugnisse herstellen und dabei Verantwortung für eine nachhaltigere Zukunft übernehmen.

Unsere Vision ist es, als Unternehmen einen aktiven Beitrag zu einer zukunftsfähigen Lebensmittelproduktion zu leisten. Dabei stehen unsere landwirtschaftlichen Partnerbetriebe sowie unsere engagierten Mitarbeitenden im Mittelpunkt. Gemeinsam bilden sie das Fundament von Goldschmaus. Unser Ziel ist es, die ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Werte, die uns auszeichnen, weiterzuentwickeln und die regionale Wertschöpfung zu stärken.

VERANTWORTUNG



Für uns bedeutet Verantwortung, ökologische und soziale Aspekte in allen Bereichen mitzudenken. Wir sind uns bewusst, dass die Herstellung von Fleischprodukten mit einem hohen Ressourcenbedarf verbunden ist. Deshalb setzen wir auf eine nachhaltige Beschaffung entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Innerhalb der Produktion und Verarbeitung achten wir auf effiziente Prozesse sowie auf eine offene Haltung gegenüber neuen Lösungswegen und Technologien. Durch vorausschauendes Handeln und der Vermeidung unnötiger Belastungen möchten wir Ressourcen schonen und gleichzeitig wirtschaftlich stabil arbeiten.

GEMEINSCHAFT



Unsere Gemeinschaft basiert auf der engen Verbindung zur heimischen Landwirtschaft und der kulturellen Vielfalt in unserem Unternehmen. Dieses Miteinander hat Goldschmaus von Beginn an geprägt. Wir handeln respektvoll, sorgen für faire Arbeitsbedingungen und pflegen einen offenen, verlässlichen Austausch mit unseren Partnern. Vertrauen, Zusammenhalt und gegenseitige Unterstützung sind für uns zentrale Werte, die unsere tägliche Arbeit tragen.

QUALITÄT & TRANSPARENZ



Qualität steht bei uns im Mittelpunkt. Alle Bereiche unserer Produktion und Verarbeitung werden regelmäßig überprüft. Unsere Qualitätsprozesse werden durch umfangreiche Datenerhebungen begleitet. So stellen wir eine lückenlose Rückverfolgbarkeit sicher und können schnell auf Abweichungen reagieren. Darüber hinaus erfüllen wir seit Jahren erfolgreich die Anforderungen internationaler Standards und sind unter anderem in unseren Produktions-

und Lagerbereichen sowie in der Logistik nach dem IFS Standard zertifiziert. Ein weiterer wichtiger Bestandteil unseres Anspruchs ist Transparenz. Über unsere Initiativen zur Transparenten Landwirtschaft und zur Transparenten Produktion schaffen wir Einblicke in unsere Arbeit und machen nachvollziehbar, wie moderne Fleischproduktion heute funktioniert. Wir laden die Öffentlichkeit ein, sich selbst ein Bild zu machen, und geben offen Auskunft über unsere Abläufe und Werte.

REGIONALITÄT & HERKUNFT



Auch Regionalität und Herkunft spielen für uns eine zentrale Rolle. Unsere Wurzeln reichen zurück bis in das Jahr 1988, als sich mehrere landwirtschaftliche Betriebe aus dem Raum Cloppenburg zur Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen haben. Ihr Ziel war es, Tiere aus regionaler Herkunft gemeinsam zu vermarkten. Diese Idee prägt unsere Arbeit bis heute. Goldschmaus gehört inzwischen zu den zehn größten Schweineschlachtunternehmen in Deutschland. Durch unser 5xD Konzept können wir eine vollständig deutsche Herkunft unserer Produkte garantieren. Gemeinsam mit unseren langjährigen Partnern und Kunden setzen wir alles daran, diesen hohen Standard dauerhaft zu sichern.

RESPEKT



Respekt verstehen wir als grundlegenden Wert unseres Handelns. Das betrifft den fairen und wertschätzenden Umgang mit Mitarbeitenden, Partnern und allen weiteren Beteiligten. Ebenso achten wir das Tier als Lebewesen. Eine verantwortungsvolle Tierhaltung und tierschutzgerechte Schlachtung sind für uns die Basis für eine nachhaltige und zukunftsfähige Lebensmittelversorgung.

Gemeinsam möchten wir bei Goldschmaus diese Werte tagtäglich leben und weiter festigen. Zur Unterstützung dieser Aufgabe haben wir im Jahr 2021 einen Nachhaltigkeitsrat gegründet, ein Ziel des letzten Berichts. Der Nachhaltigkeitsrat bei Goldschmaus vereint Mitarbeitende aus unterschiedlichen Unternehmensbereichen, vom Elektriker über den Systemadministrator und Controller bis hin zur Betriebsleitung, um die vielfältigen Ideen für mehr Nachhaltigkeit im Unternehmen einzubringen. Unser Nachhaltigkeitsrat trifft sich einmal monatlich, um aktuelle Themen innerhalb von Goldschmaus zu diskutieren und anschließend spannende Projekte für die Gemeinschaft oder die Umwelt zu identifizieren. Die Mitglieder des Rates engagieren sich aktiv in verschiedenen Projekten und leisten so einen wertvollen Beitrag zu unserer nachhaltigen Entwicklung.

Als Vertreter:innen der Mitarbeitenden bringen die Mitglieder des Rates auch Ideen und Anregungen aus der Belegschaft ein, um gemeinsam Verbesserungen anzustoßen und umzusetzen. Im Jahr 2025 wird der Nachhaltigkeitsrat neu aufgestellt und startet dann in eine weitere Amtsperiode von zwei Jahren.

Der Nachhaltigkeitsrat 2025-2027



RISIKOMANAGEMENT

Im Rahmen der aktuellen Nachhaltigkeitserklärung wurden die relevantesten Risiken systematisch identifiziert, bewertet und hinsichtlich ihrer möglichen Auswirkungen analysiert. Dabei wurden insgesamt 13 wesentliche Risiken herausgearbeitet, die sowohl unsere Geschäftstätigkeit als auch unsere Verantwortung gegenüber Menschen, Umwelt und Gesellschaft betreffen. Die Bewertung der Risiken sowie ihre Priorisierung werden in der abgebildeten Risikomatrix dargestellt. Nachfolgend werden diese Risiken einzeln beschrieben und erläutert.

1. Risiken in der Lieferkette

In der internationalen Lieferkette bestehen Risiken wie mangelhafte Arbeitsbedingungen, fehlende Sozialstandards, Diskriminierung oder Kinderarbeit. Nach dem Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) ist Goldschmaus verpflichtet, solche Risiken zu identifizieren, zu mindern und Abhilfemaßnahmen einzuleiten. Verstöße können Reputationsschäden, Bußgelder oder Ausschlüsse von Aufträgen zur Folge haben.

2. Erhöhte gesetzliche Anforderungen bzgl. Klimawandel

Im Bereich Energie- und Nachhaltigkeitsmanagement sieht sich Goldschmaus zunehmenden gesetzlichen Vorgaben zur Reduktion von Treibhausgasemissionen ausgesetzt, etwa durch CO₂-Bepreisung, strengere Berichtspflichten oder das Bundesimmissionsschutzgesetz. Diese können mittelfristig zu steigenden Produktions- und Transportkosten, höheren Rohstoffpreisen und einem erhöhten Investitionsbedarf führen.

Ein mangelhaftes Management kann zu Sanktionen, Wettbewerbsnachteilen und Schwierigkeiten bei der Gewinnung qualifizierter Fachkräfte für die Umsetzung der Vorgaben führen. Zur Risikominderung investieren wir in emissionsärmere Technologien und überwachen kontinuierlich regulatorische Entwicklungen.

3. Missachtung von Tierwohl

Im Bereich Tierschutz stehen Unternehmen zunehmend unter gesellschaftlichem und politischem Druck, die Bedingungen in der Tierhaltung zu verbessern und transparent darzustellen. Von Seiten der Verbraucher:innen sowie des Gesetzgebers werden höhere Standards und nachvollziehbare Nachweise verstärkt eingefordert. Ein unzureichendes Management kann zu Reputationsrisiken, Marktbarrieren oder vertraglichen Nachteilen führen. Grundlage bildet das Tierschutzgesetz (TierSchG). Zur Risikominderung werden Programme zum Tierwohl, Maßnahmen zur präventiven Tiergesundheit sowie Schulungen für beteiligte Partner eingesetzt.



GOLDSCHMAUS DIE MARKE DER BAUERN	01 ALLGEMEINE ANGABEN		02 UMWELT, SOZIALES, GOVERNANCE	03 UMWELT	04 SOZIALES	05 TIERWOHL	06 GOVERNANCE	07 ANHANG
	Unsere Stakeholder	Herausforderungen & Chancen am Markt	Internationale Marktlage	Strategie & Leitbild	Risikomanagement	Doppelte Wesentlichkeitsanalyse	Erklärung zur Sorgfaltspflicht	
4. Krankheiten und Antibiotikaeinsatz im Lebewidviehbereich Der verstärkte Einsatz von Antibiotika im Bereich Lebewidvieh kann resistente Keime fördern und die Tier- sowie öffentliche Gesundheit gefährden. Grundlage sind das Tierschutzgesetz (TierSchG) und die EU-Verordnung 2019/6. Folgen können Reputationsschäden, Marktbarrieren im Export und Vertragsrisiken sein. Maßnahmen zur Minde- rung des Antibiotikaeinsatzes sind Beratungs- und Unterstützungsangebote für Landwirte in Koope- ration mit Partnern wie ANW und NLW.	Ressourcenknappheit ein signifikanter Kostenfak- tor. Der effiziente Verbrauch von Energie ist ent- scheidend für die wirtschaftliche Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit des Unternehmens. Ressourcensparende Technologien, die Optimie- rung von Produktionsprozessen und nachhaltige Energielösungen wie erneuerbare Energien bieten langfristige ökologische und ökonomische Vorteile.		notwendig, sondern entscheidend für die Mitar- beiterzufriedenheit, Innovationsfähigkeit und ge- sellschaftliche Akzeptanz. Mangelnde Diversität und fehlende Chancengleichheit können zu einem Verlust an Talenten und einem negativen Unter- nehmensimage führen. Goldschmaus möchte als mittelfristiges Ziel eine klare Diversity-Strategie verfolgen, strukturierte Rekrutierungsverfahren etablieren, Sensibilisierungstrainings anbieten und ein inklusives Arbeitsumfeld fördern.		Akzeptanz konventioneller Fleischprodukte. Diese Entwicklung beeinflusst die Nachfrage sowie die Wahrnehmung von Marken und kann Umsatzrück- gänge oder Reputationsverluste nach sich ziehen. Goldschmaus begegnet diesem Risiko durch die Anpassung ihrer Strategien in Produktentwicklung und Vermarktung, insbesondere durch Angebote, die stärker auf Nachhaltigkeit und Gesundheit aus- gerichtet sind.		richtlinien, um die vielfältigen Risiken bestmöglich zu minimieren und die Sicherheit unserer Systeme nachhaltig zu gewährleisten.	
5. Erhöhter Wasserverbrauch Der Wasserverbrauch in der Verarbeitung birgt Kosten- und Versorgungssicherheitsrisiken. Was- ser ist eine kritische Ressource, besonders in der lebensmittelproduzierenden Industrie, die große Mengen für die Tierhaltung und Verarbeitung benötigt. Steigende Wasserknappheit oder ge- setzliche Einschränkungen zur Wassernutzung können die Betriebskosten und Produktionskapa- zitäten erheblich beeinträchtigen. Investitionen in moderne Wasseraufbereitungstechnologien und die Wiederverwendung von Wasser können dazu beitragen, den Wasserverbrauch zu senken und gleichzeitig die Umweltbelastung zu reduzieren.	7. Fehlende Arbeitsplatzsicherheit & Fach- kräftemangel Der Fachkräftemangel sowie wenig attraktive Arbeitsbedingungen wie körperlich belastende Tätigkeiten oder Schichtarbeit führen zuneh- mend zu Personalengpässen und einer höheren Fluktuation. Dies kann stabile Produktionsabläufe gefährden und sich negativ auf die Produktquali- tät auswirken. Arbeitsplatzsicherheit und die Ver- fügbarkeit qualifizierter Mitarbeitender sind daher zentrale Faktoren für die Stabilität und Effektivität der Geschäftstätigkeit. Um diesen Risiken entge- genzuwirken, werden verschiedene Maßnahmen umgesetzt. Dazu zählen regelmäßige Sicherheits- schulungen, die Förderung von Aus- und Weiterbil- dung, attraktive Arbeitsbedingungen sowie Initia- tiven zur Steigerung der Arbeitsplatzsicherheit.		9. Wirtschaftliche Abhängigkeit von Exporten Der Exportanteil in Europa und Drittländer wie Asien oder Afrika ist bedeutend, aber stark abhän- gig von geopolitischen Entwicklungen, Handels- beschränkungen und Tierseuchensituationen. Diese Volatilität birgt große finanzielle Risiken, da wechselnde externe Bedingungen zu erheblichen Umsatzschwankungen führen können. Bei globa- len Krisen wie COVID-19, dem Ukrainekrieg oder Tierseuchen, wie der Afrikanischen Schweinepest, können Umsatzverluste, Produktionsdrosselungen und steigende Lagerkosten die Folge sein. Eine proaktive Marktüberwachung, Bedarfsprognosen sowie eine Diversifizierung der Absatzmärkte und der Aufbau regionaler Alternativen helfen uns, die- se Risiken zu mindern.		11. IT-Störungen & Cyberangriffe Angriffe auf IT-Systeme gefährden nicht nur Be- triebsabläufe, sondern können auch sensible Daten und die Sicherheit unserer IT-Infrastruktur massiv beeinträchtigen. Datenschutzverletzun- gen, etwa im Umgang mit personenbezogenen Daten von Mitarbeitenden oder Kunden, bergen vor allem finanzielle Risiken und können zu Buß- geldern sowie Reputationsverlust führen. Deutlich gravierender sind hingegen Cyberangriffe, die weitreichende und existenzbedrohende Folgen für das Unternehmen haben können, indem sie Produktions-IT lahmlegen oder kritische Systeme kompromittieren. Mit der zunehmenden Digitali- sierung steigen auch die regulatorischen Anforde- rungen an die Datensicherheit und IT-Sicherheit. Datenschutzverletzungen und Cyberangriffe stellen somit unterschiedliche, aber gleicher- maßen ernstzunehmende Risiken dar, die jeweils spezifische Schutzmaßnahmen erfordern. Wir investieren daher sowohl in den Schutz personen- bezogener Daten als auch in umfassende Cyber- security-Maßnahmen und strenge Datenschutz-		12. Verminderte Produktqualität & -sicherheit Produktqualität und Sicherheit sind essenziell für das Vertrauen der Verbraucher. Hygienemängel, Rückstände wie Antibiotika oder fehlerhafte Etiket- tierung können zu Reklamationen führen und das Vertrauen sowie den Absatz stark beeinträchtigen. In Zeiten hoher öffentlicher Sensibilität gegenüber Lebensmittelsicherheit sind strenge Qualitätskon- trollmaßnahmen notwendig. Der Einsatz moderns- ter Technologie zur Überwachung des Produkti- onsprozesses, regelmäßige Produktprüfungen und umfassende Rückverfolgbarkeitsmechanismen verhindern fehlerhafte Produkte und sichern das Vertrauen der Konsumenten.	
6. Erhöhter Energieverbrauch In der Verarbeitung birgt der hohe Energiever- brauch Kosten- und Versorgungssicherheitsrisi- ken. Die Lebensmittelproduktion ist energieein- tensiv und in Zeiten steigender Energiepreise und	8. Fehlende Chancengleichheit & Diversity Fehlende Chancengleichheit kann zu Reputations- schäden und rechtlichen Komplikationen führen. Eine homogene Unternehmenskultur hemmt zu- dem Innovationspotenziale. Eine vielfältige und inklusive Arbeitsumgebung ist nicht nur ethisch		10. Veränderung des Verbraucherverhaltens Ein wesentliches Risiko stellt die Veränderung des Verbraucherverhaltens dar. Das steigende Be- wusstsein für Tierwohl, Klimaschutz und gesund- heitliche Aspekte führt zu einer abnehmenden				13. Extremwetterereignisse Zunehmende Extremwetterlagen wie Hitzeperioden oder Starkregen gefährden die Futtermittelverfü- gbarkeit, die Infrastruktur und die Tiergesundheit. Der Klimawandel bringt unvorhersehbare Wetterbedin- gungen mit sich, die die Verfügbarkeit und Qualität von Rohstoffen wie Futtermitteln beeinträchtigen können. Diese Entwicklungen gefährden die Stabili- tät der Produktionskette, verursachen höhere Be- triebskosten und können zu Produktionsausfällen oder -verzögerungen führen. Ein Risikofrüherken- nungssystem, die Anpassung der Infrastruktur sowie Notfallpläne können helfen, die Auswirkungen von Extremwetterereignissen abzumildern.	

PROZESS DES RISIKOMANAGEMENTS

Das Risikomanagement von Goldschmaus ist ein Bestandteil unserer Unternehmensführung und bezieht ausdrücklich Nachhaltigkeitsaspekte ein. Es umfasst die Identifikation, Bewertung, Priorisierung, Steuerung und Überwachung von Risiken, die aus unseren eigenen Tätigkeiten, Geschäftsbeziehungen oder entlang unserer Lieferkette entstehen können. Nachhaltigkeitsbezogene Risiken und Chancen werden dabei systematisch berücksichtigt und regelmäßig integriert.

Das Risikomanagement folgt einem kontinuierlichen Prozess, der sich in sechs Phasen gliedert: Risikoanalyse, Präventionsmaßnahmen, Abhilfemaßnahmen, Beschwerdeverfahren, Dokumentation und Berichterstattung und die Verankerung. Dabei werden alle Risiken in einem zentralen Risikoregister dokumentiert und nach definierten Risikokategorien klassifiziert. Verantwortlich für die Umsetzung sind die jeweiligen Fachabteilungen in Zusammenarbeit mit dem Compliance Officer. Alle Mitarbeitenden sind dazu angehalten, potenzielle Risiken zu melden und bei deren Minimierung mitzuwirken. Um potenzielle Risiken zu identifizieren, werden strukturierte Methoden eingesetzt und verschiedene Quellen herangezogen, welche durch interne Regelungen festgelegt wurden. Anschließend folgt die Bewertung anhand von Kriterien wie Eintrittswahrscheinlichkeit, Schweregrad und Einflussrichtung. Nachhaltigkeitsbezogene Risiken werden dabei gezielt hervorgehoben und gegenüber anderen Risiken gewichtet, wenn sie erhebliche Auswirkungen auf Menschen, Umwelt oder unsere Geschäftstätigkeit haben.

Wichtige identifizierte Nachhaltigkeitsrisiken betreffen derzeit vor allem mögliche Verstöße gegen Umwelt- oder Sozialstandards in der Lieferkette, negative Auswirkungen auf Biodiversität durch landwirtschaftliche Rohstoffe sowie menschenrechtliche Risiken bei unseren Dienstleistern. Um diese Risiken zu mindern, haben wir eine Reihe von Präventions- und Abhilfemaßnahmen etabliert. Dazu zählen unter anderem verpflichtende Schulungen und unser anonymes Hinweisgebersystem, das allen Mitarbeitenden und externen Stakeholdern offensteht.

Die Ergebnisse der Risikobewertungen fließen regelmäßig in interne Entscheidungs- und Steuerungsprozesse ein. Sie werden an die Geschäftsführung berichtet und dienen als Grundlage für strategische Entscheidungen. Die interne Kontrolle gewährleistet, dass identifizierte Risiken angemessen adressiert und die ergriffenen Maßnahmen regelmäßig überprüft werden.

Wesentliche Eingangsparameter für die Bewertung sind interne Daten, Stakeholder Feedback, Beobachtungen vor Ort und branchenspezifische Informationen. Die Identifikation und Bewertung von Risiken orientiert sich an den OECD-Leitlinien für unternehmerische Sorgfaltspflicht sowie an den UN-Leitprinzipien für Wirtschaft und Menschenrechte. Dabei berücksichtigen wir nicht nur direkte Auswirkungen unserer Geschäftstätigkeit, sondern auch solche, die mittelbar über Geschäftsbeziehungen und entlang der Wertschöpfungskette entstehen.

Ein fester Bestandteil des Prozesses ist die Einbeziehung von Stakeholdern und externen Fachexperten. Durch regelmäßige Konsultationen mit betroffenen Gruppen gewinnen wir wertvolle Erkenntnisse über potenzielle Auswirkungen unserer Geschäftstätigkeit und mögliche Verbesserungsmaßnahmen.

Der Prozess zur Identifikation, Bewertung und Steuerung von Risiken und Chancen wurde im Vergleich zum vorherigen Berichtsjahr weiter optimiert. Dabei wurden zusätzliche externe ESG-

Datenquellen integriert, die Überprüfung unserer Lieferanten intensiviert und der Dialog mit Stakeholdern deutlich ausgeweitet. Für die Zukunft planen wir, Lieferantenbefragungen und Audits weiter zu verstärken, um die Umsetzung des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes noch besser zu überwachen. So möchten wir das Risiko von Verstößen gegen Arbeitsstandards weiter minimieren. Diese kontinuierliche Weiterentwicklung gewährleistet, dass unser Risikomanagement stets den aktuellen Anforderungen entspricht und maßgeblich zur nachhaltigen und resilienten Ausrichtung unseres Unternehmens beiträgt.



DOPPELTE WESENTLICHKEITSANALYSE

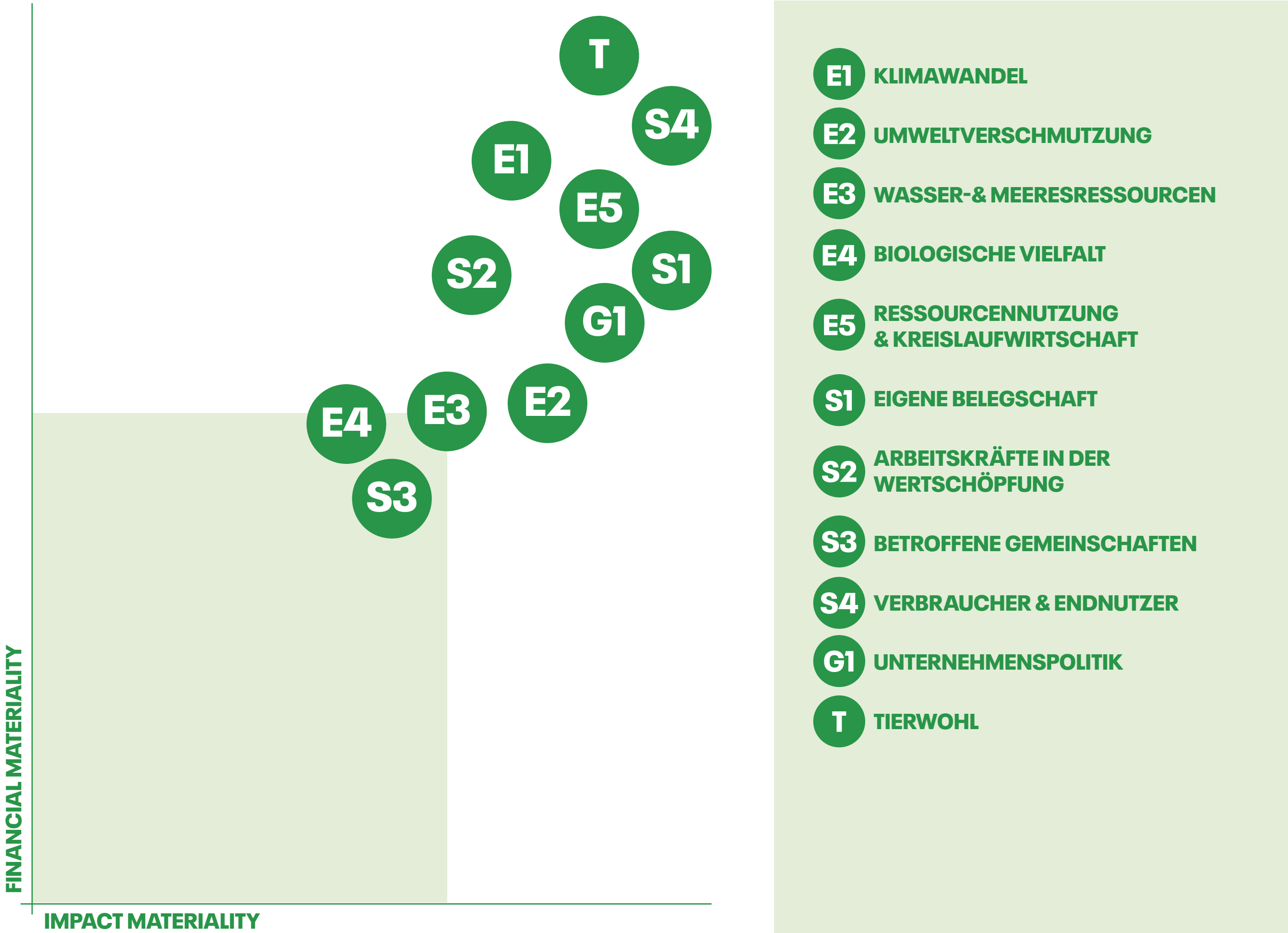
Die doppelte Wesentlichkeitsanalyse ist das Herzstück unserer Nachhaltigkeitsberichterstattung und bildet die Grundlage für eine transparente und nachvollziehbare Darstellung der relevanten Nachhaltigkeitsthemen bei Goldschmaus.

Sie vereint die Perspektive der finanziellen Auswirkungen von Nachhaltigkeitsthemen mit der Betrachtung der Auswirkungen auf Umwelt und Gesellschaft. Im Rahmen der Analyse haben wir die wesentlichen ökologischen, sozialen und Governance-Themen identifiziert, bewertet und priorisiert. Zusätzlich haben wir mithilfe einer Befragung unserer wichtigsten Stakeholder die bedeutendsten Themen gemeinsam bewertet, sodass wir einen umfassenden Eindruck gewinnen konnten und die Erwartungen unserer Stakeholder ebenso wie unsere eigenen berücksichtigen.

Besondere Bedeutung hat für uns das Thema Tierwohl, das wir aus der allgemeinen Governance-Kategorie ESRS G1 herausgelöst und separat betrachtet haben. Die Themen Biologische Vielfalt (ESRS E4) sowie betroffene Gemeinschaften (ESRS S3) wurden im Rahmen der Analyse als für uns derzeit nicht wesentlich eingestuft. Wir sind uns jedoch der Bedeutung dieser Bereiche für Umwelt und Gesellschaft bewusst und werden, wo sinnvoll und erforderlich, im Bericht offenlegen, wie wir mit diesen Aspekten umgehen.

ESRS E1 - Klimawandel
Die Reduzierung von Emissionen zählt zu den zentralen Herausforderungen unserer Branche. Kunden und Lieferanten legen zunehmend Wert auf eine transparente Darstellung der Emissionswerte. Goldschmaus berechnet die Emissionen in allen drei Scopes und arbeitet kontinuierlich an deren Reduzierung. Dazu zählen Energieeffizienzmaßnahmen und die stetige Modernisierung der Anlagen. Der größte Emissionsanteil liegt jedoch im vorgelagerten Bereich, der Landwirtschaft und in den Bereichen Mobilität und Lieferketten als weitere wichtige Einflussbereiche.

Der Klimawandel gewinnt auch für unser Unternehmen an Bedeutung. Denn Extremwetterereignisse wie Hitzeperioden und Starkregen stellen Herausforderungen dar, etwa durch einen erhöhten Kühlbedarf oder Überschwemmungsrisiken. Mehr dazu im Kapitel Klimawandel, S.29



GOLDSCHMAUS DIE MARKE DER BAUERN		01 ALLGEMEINE ANGABEN	02 UMWELT, SOZIALES, GOVERNANCE	03 UMWELT	04 SOZIALES	05 TIERWOHL	06 GOVERNANCE	07 ANHANG
		Unsere Stakeholder	Herausforderungen & Chancen am Markt	Internationale Marktlage	Strategie & Leitbild	Risikomanagement	Doppelte Wesentlichkeitsanalyse	Erklärung zur Sorgfaltspflicht
<p>ESRS E2 - Umweltverschmutzung</p> <p>Die Minimierung von Umweltbelastungen entlang der Wertschöpfungskette hat für Goldschmaus hohe Priorität. An den eigenen, in Industriegebieten liegenden Standorten bestehen keine direkten Bodenbelastungen, dennoch werden potenzielle Risiken regelmäßig geprüft. Der Schutz sensibler Ökosysteme wird bei Neubauprojekten berücksichtigt.</p> <p>Ein zentraler Schwerpunkt liegt auf der Reduzierung von Verpackungsabfällen. Derzeit werden Kunststoffverpackungen eingesetzt, deren Materialeffizienz systematisch verbessert wird. Parallel dazu werden innovative und nachhaltige Verpackungslösungen evaluiert, um langfristige Alternativen einzuführen und den Eintrag von Mikroplastik zu vermeiden. Zur Verringerung von Luftemissionen nutzt Goldschmaus Biofilter und führt regelmäßige Messungen der Blockheizkraftwerke durch. Ein internes Kontrollsystem stellt die Einhaltung aller Umweltvorschriften sicher, sodass bislang keine negativen Umweltereignisse auftraten. Investitionen in umweltfreundliche Technologien sowie die geplante Konkretisierung der Umweltziele im Rahmen der Klimastrategie sollen die Umweltperformance weiter stärken. Mehr dazu im Kapitel Umweltverschmutzung, S. 36</p> <p>ESRS E3 - Wasser- & Meeresressourcen</p> <p>Wasser wird bei uns in allen Produktionsschritten benötigt, von der Reinigung der Anlagen und Kisten über die Verarbeitung bis hin zur Kühlung der</p>		<p>Produkte. Die Nutzung von sauberem Trinkwasser innerhalb der Produktion ist für uns essenziell, für die Sicherstellung der erforderlichen Hygiene und die Produktion von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Eine direkte Entnahme aus Flüssen, Seen oder Meeren erfolgt nicht, dennoch sind wir uns bewusst, dass unsere Entnahmen das regionale Grundwasservorkommen belasten können. Deshalb legen wir großen Wert auf einen sparsamen und effizienten Umgang mit Wasser und überprüfen regelmäßig unseren Verbrauch.</p> <p>Auch die Qualität des Wassers hat für uns höchste Priorität, da Verunreinigungen unmittelbare Auswirkungen auf die Produktqualität haben und dazu führen könnten, dass Erzeugnisse verworfen werden müssen. Unser Ziel ist es, durch innovative Ideen und technische Verbesserungen den Wasserverbrauch stetig zu optimieren und die Ressource zu schonen. Mehr dazu im Kapitel Wasser- & Meeresressourcen, S.37</p> <p>ESRS E5 - Ressourcennutzung & Kreislaufwirtschaft</p> <p>Die Verwertung von Schlachtnebenprodukten durch Weiterverarbeiter schafft zusätzliche Erlöse und steigert die Ressourcennutzung. Gleichzeitig achten wir besonders auf eine möglichst vollständige Verwertung von Tier und Rohstoffen, um Abfälle zu minimieren und die Wertschöpfung zu erhöhen. Wesentliche Risiken sehen wir in unvermeidbaren Verpackungs- und Produktionsresten, die Entsorgungskosten</p>		<p>verursachen können. Diesen Abflüssen begegnen wir mit innovativen Ansätzen. Wir suchen kontinuierlich nach neuen Recyclingmöglichkeiten, alternativen Verpackungsmaterialien und Möglichkeiten zur Wassereinsparung. Dabei stellen wir sicher, dass alle Maßnahmen mit unseren strengen Hygienestandards vereinbar bleiben. So verbinden wir innerhalb der Wertschöpfungskette ökonomische Chancen mit ökologischer Verantwortung und entwickeln unsere Prozesse kontinuierlich weiter. Mehr dazu im Kapitel Ressourcennutzung & Kreislaufwirtschaft, S.38</p> <p>ESRS S1 und S2 - Unsere Eigene Belegschaft & Arbeitskräfte in der Wertschöpfungskette</p> <p>Unsere Mitarbeitenden stehen im Mittelpunkt unseres Handelns, denn sie bilden das Fundament unseres Unternehmens. Wir schaffen sichere Arbeitsplätze, zahlen faire Löhne und sorgen für gute Arbeitsbedingungen. Barrierefreiheit ist uns dabei ein wichtiges Anliegen, weshalb wir unsere Infrastruktur stetig anpassen, und inklusive Maßnahmen fördern. Gleichbehandlung und Chancengleichheit betrachten wir als Selbstverständlichkeit.</p> <p>Darüber hinaus achten wir auf die Einhaltung aller geltenden Vorschriften zum Arbeits- und Gesundheitsschutz – sowohl innerhalb unseres Unternehmens als auch bei unseren Geschäftspartnern. Entlang unserer Lieferkette setzen wir uns für die Wahrung der Menschenwürde und die Achtung der Menschenrechte ein. Wir erwarten von unseren Lieferanten einen respektvollen Umgang</p>		<p>mit Arbeitskräften sowie die klare Ablehnung von Kinderarbeit, Zwangsarbeit, Pflichtarbeit oder Menschenhandel. Weitere Details finden sich in den Kapiteln Eigene Belegschaft und Mitarbeitende in der Lieferkette S.40</p> <p>ESRS S4 - Verbraucher & Endnutzer</p> <p>Unsere Verbraucher:innen stehen für uns an erster Stelle. Der Schutz ihrer Gesundheit hat höchste Priorität. Wir testen unsere Produkte regelmäßig und lassen sie nach anerkannten Standards zertifizieren, um sichere und qualitativ hochwertige Lebensmittel zu gewährleisten. Diese Prüfungen und Zertifizierungen haben zwar finanzielle Auswirkungen, sind für uns aber unverzichtbar. Wir achten streng auf Hygieneregeln, korrekte Deklarationen auf unseren Verpackungen und klare Hinweise zu Nutzung, Haltbarkeit und Mülltrennung. Außerdem ist uns wichtig, dass unsere Produkte gleichermaßen für alle Menschen zugänglich sind. Mehr dazu im Kapitel Verbraucher:innen, S.53</p> <p>ESRS G1 - Unternehmenspolitik</p> <p>Eine starke Unternehmenskultur und die Vermeidung von Korruption ist für unsere Geschäftstätigkeit und unsere Stakeholder von großer Bedeutung. Die Missachtung unserer Unternehmenskultur oder das Übersehen von Hinweisen kann schwerwiegende rechtliche und interne Folgen haben. Deshalb stellen wir allen Stakeholdern ein anonymes Hinweisgeber-Portal sowie feste Ansprechpartner zur Verfügung. So fördern wir eine offene und vertrauensvolle</p>		<p>Atmosphäre, in der Probleme frühzeitig gemeldet und behoben werden können.</p> <p>Auch das Thema Korruption stellt ein wesentliches Risiko dar, dem wir mit klaren Regeln und Maßnahmen begegnen. Unser verbindlicher Code of Conduct und unsere Antikorruptionsrichtlinie legen dafür den Rahmen fest. Mehr dazu im Kapitel Governance, S.71</p> <p>T - Tierwohl</p> <p>Das Thema Tierwohl ist für uns von besonders hoher Relevanz und wurde daher in der Wesentlichkeitsanalyse gesondert betrachtet. Wir setzen auf tierwohlgerechte Ställe und Anlagen, um eine möglichst stressfreie Haltung und Schlachtung der Tiere zu gewährleisten. Unsere Landwirt:innen arbeiten nach klaren Richtlinien und werden in den verschiedenen Haltungsformen unterstützt. Zudem halten wir die allgemeinen Anforderungen zum Tierwohl konsequent ein, lassen uns nach anerkannten Tierwohl-Standards zertifizieren und schulen regelmäßig unsere Mitarbeitenden. Wir prüfen kontinuierlich neue Ansätze und Verbesserungen, um das Wohl der Tiere noch besser zu schützen. Mehr dazu im Kapitel Tierwohl, S.63</p>

PROZESS DER DOPPELTEN WESENTLICHKEITSANALYSE

Im Rahmen der freiwilligen Nachhaltigkeitsberichterstattung für das Jahr 2024 hat Goldschmaus eine umfassende doppelte Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt, die sowohl die Auswirkungen des Unternehmens auf Umwelt und Gesellschaft als auch die finanziellen Risiken und Chancen berücksichtigt. Dieser Prozess wurde von März bis Juni 2025 umgesetzt und orientiert sich an den Vorgaben der ESRS 1, Abschnitt 3 (Wesentlichkeitsanalyse).

Ein wesentlicher Bestandteil des Prozesses war die strukturierte Identifizierung von Risiken, die sich aus ökologischen, sozialen oder unternehmenspolitischen Themen ergeben können. In einem ersten Schritt wurden potenzielle und tatsächliche Risiken entlang der gesamten Wertschöpfungskette qualitativ erfasst. Dabei wurden unter anderem regulatorische Entwicklungen, gesellschaftliche Erwartungen, klimatische Veränderungen und wirtschaftliche Abhängigkeiten berücksichtigt. Diese Einschätzungen wurden anschließend in einem standardisierten Bewertungsverfahren quantitativ eingeordnet. Parallel dazu wurde eine umfassende Stakeholderanalyse durchgeführt. Ziel war es, die relevanten internen und externen Stakeholder systematisch zu erfassen und ihre Perspektiven in die Wesentlichkeitsbewertung einzubeziehen. Die Identifikation der Stakeholder erfolgte anhand eines standardisierten Analyseverfahrens.

Interne Gruppen wie Geschäftsführung, Mitarbeitende und Fachabteilungen wurden über Interviews und Workshops eingebunden. Externe Stakeholder, darunter Kunden, Lieferanten, Banken, NGOs und politische Institutionen, wurden über Fragebögen, gezielte Gespräche oder durch ausgewählte Stellvertreter:innen beteiligt. Die Rückmeldungen dieser Gruppen flossen direkt in die Bewertung der Nachhaltigkeitsthemen ein und trugen maßgeblich zur Analyse bei.

Die Bewertung der identifizierten Themen erfolgte entlang des IRO-Ansatzes, der sowohl die Auswirkungen des Unternehmens auf Umwelt und Gesellschaft (Inside-Out) als auch die finanziellen Chancen und Risiken für das Unternehmen (Outside-In) berücksichtigt. Für jedes Thema wurden qualitative Einschätzungen vorgenommen, die anschließend in einem standardisierten Template quantitativ bewertet wurden.

Bewertet wurden unter anderem das Ausmaß und die Eintrittswahrscheinlichkeit von Auswirkungen, die geografische Reichweite sowie die Möglichkeit zur Abhilfe. Zusätzlich wurde für jede Auswirkung ein Zeithorizont (kurz-, mittel- oder langfristig) angegeben. Die Bewertung basierte auf einheitlich definierten Skalen und wurde durch einen internen Bewertungsleitfaden unterstützt.

Zur Ermittlung des quantitativen Bewertungswerts wurden die Themen in beiden Perspektiven (Inside-Out und Outside-In) anhand der Kriterien Eintrittswahrscheinlichkeit und Auswirkungen mit maximal 7 Punkten pro Kriterium bewertet. Somit konnte pro Perspektive ein Höchstwert von 49 Punkten erreicht werden. Anschließend wurde der Durchschnittswert beider Perspektiven gebildet. Nach Abschluss der Bewertung wurden die Ergebnisse in einem mehrstufigen Validierungsprozess überprüft. Das Nachhaltigkeitsteam von Goldschmaus kontrollierte die Konsistenz der Bewertungen, die korrekte thematische Zuordnung sowie die einheitliche Anwendung der Bewertungsmaßstäbe. Zur Festlegung der Wesentlichkeit wurde ein Schwellenwert definiert, der in einem Workshop mit der Geschäftsführung abgestimmt wurde. Themen, deren aggregierter Bewertungswert im Durchschnitt über 18 Punkten lag, wurden als wesentlich eingestuft.

Die finale Wesentlichkeitsmatrix bildet die Grundlage für die inhaltliche Ausgestaltung dieses Nachhaltigkeitsberichts. Sie ermöglicht eine klare Fokussierung auf jene Themen, die für Goldschmaus und ihre Stakeholder von zentraler Bedeutung sind. Die Ergebnisse wurden abschließend mit den Nachhaltigkeitsthemen vergleichbarer Unternehmen abgeglichen und im erweiterten Projektteam des Nachhaltigkeitsberichtes sowie mit dem Nachhaltigkeitsrat diskutiert. Die Validierung bestätigte die Relevanz der identifizierten Themen.

ERKLÄRUNG ZUR SORGFALTSPFLICHT

Die folgende Tabelle veranschaulicht, an welcher Stelle in unserem Nachhaltigkeitsbericht wir Informationen zu unserem Due-Diligence-Prozess bereitstellen.

Für uns umfasst dieser Prozess die Identifizierung, Bewertung und Lösung sowohl tatsächlicher als auch potenzieller sozialer und ökologischer Auswirkungen im Zusammenhang mit unserem Geschäftsbetrieb, unserer Lieferkette und unseren Investitionen.

Das Hauptziel besteht darin, den Schutz und die Achtung von Menschenrechten, Arbeitsrechten und Umwelt zu gewährleisten. Dazu zählen die Implementierung von Richtlinien und Zielen, die Durchführung von Risikobeurteilungen und umfassenden Bewertungen, die Einführung geeigneter Maßnahmen zur Vermeidung und Bekämpfung nachteiliger Auswirkungen sowie die Bereitstellung geeigneter Abhilfemaßnahmen.

DUE-DILIGENCE-PROZESS

Kernelemente der Sorgfaltspflicht	Absätze in der Nachhaltigkeitserklärung
a) Einbindung der Sorgfaltspflicht in Governance, Strategie und Geschäftsmodell	15, 19, 21-22, 29, 67, 68, 72-74
b) Einbindung betroffener Interessenträger in alle wichtigen Schritte der Sorgfaltspflicht	16, 40, 41, 51-55, 58
c) Ermittlung und Bewertung negativer Auswirkungen	21-26, 35, 51-52
d) Maßnahmen gegen diese negativen Auswirkungen	21-22, 24-25, 36, 41,47 , 51, 53, 67-68, 75
e) Nachverfolgung der Wirksamkeit dieser Bemühungen und Kommunikation	21-24, 51, 73, 79-80

03 UMWELT

KLIMAWANDEL 29

UMWELTVERSCHMUTZUNG 36

WASSER- & MEERESRESSOURCEN 37

RESSOURCENNUTZUNG & KREISLAUFWIRTSCHAFT 38

KLIMAWANDEL

Die Reduzierung von Treibhausgasemissionen zählt zu den zentralen Herausforderungen unserer Branche. Neben gesetzlichen Vorgaben erwarten Kunden, Lieferanten und weitere Stakeholder zunehmend eine transparente Darstellung der Emissionswerte entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Der Klimaschutz als strategisches Handlungsfeld ist fest in der Unternehmenspolitik von Goldschmaus verankert.

Unsere strategische Ausrichtung im Bereich Klimaschutz orientiert sich an international anerkannten Vorgaben und wird mittelfristig in den folgenden Jahren weiterentwickelt. Wir haben uns im Rahmen dieses Prozesses im Dezember des Jahres 2024 den Zielen der Science Based Targets initiative verpflichtet, um unsere zukünftigen Ziele wissenschaftsbasiert festzulegen und transparent zu gestalten.

Unsere strategischen Schwerpunkte liegen auf der Effizienzsteigerung in eigenen Prozessen, dem verstärkten Einsatz erneuerbarer Energien, der Optimierung von Lieferketten sowie der Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Partnern, um Emissionen im vorgelagerten Bereich nachhaltig zu senken. Kurzfristig ist es unser Ziel, unsere Klimastrategie weiter zu konkretisieren und mit klar messbaren Kennzahlen zu hinterlegen. Im Jahr 2026 werden wir im Fortschrittsbericht eine umfassend erweiterte und datenbasierte Version veröffentlichen.

Bereits heute setzen wir gezielt auf Investitionen in moderne Technologien und Infrastrukturen. Im Mittelpunkt stehen Projekte, die sowohl unsere Energieeffizienz steigern als auch den Einsatz erneuerbarer Energien ausbauen. Einige dieser Vorhaben werden im Folgenden näher vorgestellt.

Photovoltaik
Im Jahr 2025 werden an den Standorten Garrel und Oldenburg Photovoltaikanlagen mit einer Gesamtleistung von mehr als einer Megawattstunde in Betrieb genommen. Die erzeugte Solarenergie wird direkt für den Eigenverbrauch genutzt und trägt dazu bei, den Bedarf an externem Strom aus fossilen Quellen deutlich zu senken. Die Installation erfolgte sowohl auf den Dächern als auch an der Fassade des neuen Hälftenkühlhauses in Garrel und unterstreicht unseren ganzheitlichen Ansatz zur Nutzung erneuerbarer Energien.

Neubau des Hälftenkühlhauses
Am Standort Garrel wurde innerhalb von rund eineinhalb Jahren ein neues Hälftenkühlhaus errichtet, das eine besonders effiziente und gleichmäßige Abkühlung der Fleischhälften ermöglicht. Innovative Kühlsysteme sorgen für eine schnelle Temperaturabsenkung und bieten zudem mikrobiologische Vorteile. Die Kühlkapazität des Kühlhauses wurde auf bis zu 10.000 Schlachtkörper erweitert. Zusätzlich wurden Photovoltaik-elemente auf Dach und Fassade integriert. Durch moderne Automatisierungslösungen konnten die Arbeitsabläufe optimiert werden, was neben einer höheren Energieeffizienz auch zu einer langfristigen Verbesserung der Work-Life-Balance unserer Mitarbeitenden beiträgt, wodurch die Samstagsarbeit künftig weitgehend entfallen kann.

Wärme- & Stromspeicher
Zukünftig möchten wir unsere produzierte Abwärme besser nutzen und daher kurzfristig einen Wärmespeicher errichten. Dadurch können wir künftig noch mehr Abwärme aus unseren Produktionsprozessen speichern und bedarfsgerecht nutzen. Gleichzeitig wird Frischwasser für die Betriebsreinigung vorgehalten, was den Erdgasverbrauch deutlich reduziert und die Energieeffizienz steigert. Darüber hinaus wird am Standort Garrel im Jahr 2025 ein Batteriespeicher in Betrieb genommen. Dieser ermöglicht eine flexible Nutzung der vor Ort erzeugten erneuerbaren Energie und erhöht die Versorgungssicherheit.

Elektromobilität & Ladeinfrastruktur
Im Bereich der Logistik setzen wir zunehmend auf E-LKWs, sowohl für den Transport von Lebewieh als auch im Nahverkehr. Die Ladeinfrastruktur an unseren beiden Standorten wurde umfassend ausgebaut und um Schnellladestationen ergänzt.

Besonders im Regionalverkehr profitieren wir vom geräuscharmen Antrieb der E-LKW. Unter dem neuen Hälftenkühlhaus sind zusätzliche Ladepunkte installiert worden, die das Laden im Schatten ermöglichen und so den Betrieb der Elektromobilität weiter erleichtern.



Energie

Energie in Form von Strom ist für uns unerlässlich, denn sie bildet die Grundlage für nahezu alle Betriebsabläufe. Wir legen großen Wert darauf, Energie so nachhaltig und effizient wie möglich zu nutzen. Seit mehr als zwölf Jahren sind wir nach der Norm DIN ISO 50001:2018 zertifiziert und betreiben ein systematisches Energiemanagement. Dieses sorgt für eine kontinuierliche Verbesserung unserer Energieeffizienz und stellt sicher, dass wir stets auf dem neuesten Stand der Technik und Nachhaltigkeit arbeiten.

Im Juni 2024 haben wir beschlossen, den Strom für die Wohnungen der BG Dienstleistungs GmbH vollständig aus erneuerbaren Quellen zu beziehen. Mit diesem Schritt leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Reduzierung unseres CO₂-Ausstoßes. An den Standorten Oldenburg und Garrel erzeugen wir Strom mithilfe von Blockheizkraftwerken, die aktuell mit Erdgas betrieben werden. Wir arbeiten jedoch daran, diese Anlagen so umzurüsten, dass sie künftig auch mit nachhaltigeren Brennstoffen betrieben werden können. Zudem beziehen wir einen Teil unseres flüssigen Erdgases für den Fuhrpark aus klimaneutralen Quellen. Die restliche Stromversorgung erfolgt über einen externen Anbieter. Im Jahr 2024 setzte sich der Strommix zu etwa 49 Prozent aus erneuerbaren Energien und zu 51 Prozent aus fossilen Energieträgern zusammen. Zusätzlich haben wir für das Unternehmen Goldschmaus Natur GmbH & Co. KG eine halbe Megawattstunde Strom aus erneuerbaren Energien erworben.

Der Einsatz von Heizöl wird so weit wie möglich vermieden und erfolgte im Berichtsjahr 2024 nur aufgrund der Baustellen am neuen Hälftenkühlhaus. Im Zuge dieses Neubaus haben wir auf mehreren Gebäuden neue Photovoltaikanlagen errichtet, die zukünftig einen Teil unseres Strombedarfs mit Sonnenenergie decken werden. Außerdem ist für das Jahr 2025 die Installation von Wärmespeichern geplant, um die Nutzung der erzeugten Energie weiter zu optimieren und noch effizienter zu gestalten.

Im Bereich des Fuhrparks ist es uns gelungen, den Dieselverbrauch seit dem Jahr 2021 um rund zehn Prozent zu reduzieren. Dies erreichen wir durch die zunehmende Nutzung von LNG als alternativen Treibstoff sowie durch den Einsatz von E-LKWs. LNG stellt dabei einen wichtigen Energieträger für uns dar, den wir bereits größtenteils aus klimaneutralen Quellen beziehen und dessen Nutzung wir zukünftig weiter ausbauen möchten.

Für unsere E-LKWs bauen wir die Ladeinfrastruktur konsequent aus. Dabei achten wir darauf, diese mit Solarstrom zu koppeln, sodass unsere E-Fahrzeuge möglichst umweltfreundlich geladen werden können. So schaffen wir eine moderne und nachhaltige Mobilitätslösung.

STROM FREMDBEZUG



STROM AUS ERNEUERBAREN ENERGIEN



ERDGAS



PROPANGAS



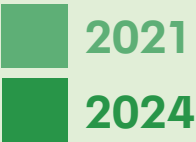
HEIZÖL



LNG-FUHRPARK



DIESEL



ZUKAUF

6.122.585 kWh

DAVON

3.743.007 kWh*

GRÜNSTROM

GOLDSCHMAUS
DIE MARKE DER BAUERN

* Zukauf von Grünstrom, Eigenerzeugung durch Photovoltaik Anlagen, Anteil im Strommix

PCF_s

CO₂

N₂O

CH₄

SF₆

HFC_s

FLAG-EMISSIONEN SCOPE 3

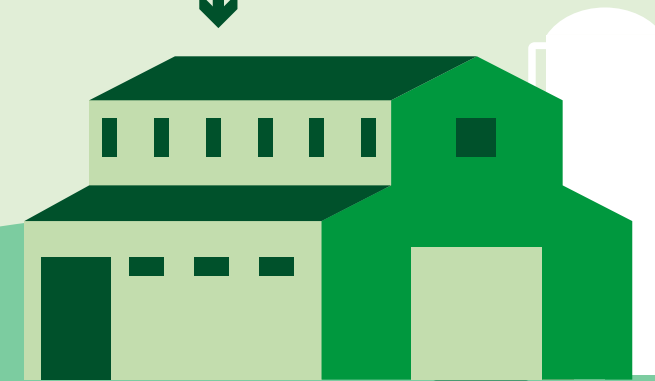
1.156.737 tCO₂e

SCOPE 1 UND 2

27.716 tCO₂e

NON-FLAG EMISSIONEN SCOPE 3

202.640 tCO₂e



LANDWIRT



LIEFERANT



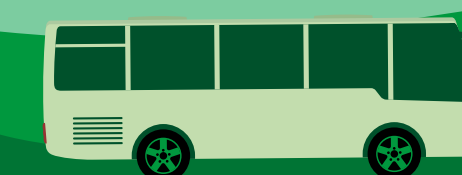
KUNDE



VERBRAUCHER



GOLDSCHMAUS
DIE MARKE DER BAUERN



Der Klimawandel stellt eine der größten globalen Herausforderungen unserer Zeit dar und ist ein zentraler Handlungsbereich innerhalb unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Als Unternehmen tragen wir eine besondere Verantwortung, unsere Treibhausgasemissionen systematisch zu erfassen, zu reduzieren und damit einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Grundlage für unsere Berichterstattung und Steuerung ist das international anerkannte Greenhouse Gas Protocol, das eine transparente und vergleichbare Erfassung entlang der Wertschöpfungskette ermöglicht. Die Emissionsberechnungen für die Jahre 2023 und 2024 wurden in Zusammenarbeit mit Root Global durchgeführt, während die Berechnung für das Jahr 2021 intern erfolgte und anschließend extern zertifiziert wurde. Dieser Prozess unterstreicht unser Bestreben, die Qualität und Verlässlichkeit unserer Klimadaten kontinuierlich zu verbessern.

Im Dezember 2024 sind wir Teil der Science Based Targets Initiative (SBTi) geworden, die eine wissenschaftsbasierte Festlegung von Reduktionszielen im Einklang mit den Pariser Klimazielen vorsieht. Wir planen, unsere Ziele im Jahr 2026 offiziell einzureichen. Dabei legen wir besonderen Wert auf eine solide und belastbare Datenbasis, insbesondere im Bereich der sogenannten FLAG-Emissionen (Forest, Land and Agriculture), die überwiegend in Scope 3 entstehen. Um die Qualität der Daten sicherzustellen, haben wir im Jahr 2023 rund 30 Prozent unserer Landwirt:innen aktiv in die Berechnungen eingebunden. Dies ermöglichte erstmals eine

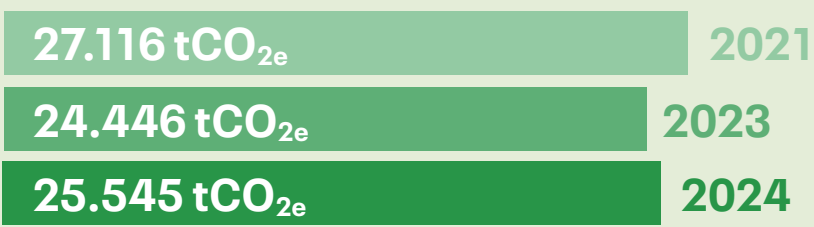
Erfassung auf Basis von Primärdaten und damit eine deutlich genauere Bestimmung der wesentlichen Emissionstreiber in der Landwirtschaft. Die gewonnenen Erkenntnisse flossen direkt in unseren Corporate Carbon Footprint (CCF) ein und dienen uns als Grundlage für die Entwicklung gezielter Maßnahmen. Langfristig streben wir an, den Anteil der Primärdaten weiter zu erhöhen, um auf dieser Basis ambitionierte, aber realistische Reduktionspfade im Rahmen der SBTi festlegen zu können.

Unsere Gesamtemissionen beliefen sich im Jahr 2024 auf 1.387.094 tCO₂e. Die Scope 1 Emissionen, die aus direkten Quellen wie eigenen Produktionsanlagen und firmeneigenen Fahrzeugen stammen, konnten von 27.116 tCO₂e im Jahr 2021 auf 24.446 tCO₂e im Jahr 2023 reduziert werden. Im Jahr 2024 stiegen sie zwar leicht auf 25.545 tCO₂e an, liegen aber weiterhin unter dem Ausgangsniveau von 2021. Diese Entwicklung zeigt, dass unsere Effizienzmaßnahmen und Optimierungen in den Produktionsprozessen nachhaltige Wirkung entfalten. Besonders erfreulich ist die Entwicklung bei den Scope 2 Emissionen aus eingekaufter Energie: Während diese zwischen 2021 und 2023 von 1.796 tCO₂e auf 2.463 tCO₂e anstiegen, konnten sie 2024 durch den verstärkten Einsatz erneuerbarer Energien und zusätzliche Maßnahmen zur Energieeffizienz wieder auf 2.171 tCO₂e gesenkt werden. Dies verdeutlicht, dass unsere Investitionen in den Ausbau regenerativer Energiequellen und energieeffiziente Technologien bereits zu messbaren Erfolgen führen.

Den größten Anteil an unserer CO₂-Bilanz machen die Scope 3 Emissionen aus, die sämtliche weiteren indirekten Emissionen entlang unserer Wertschöpfungskette umfassen. Im Jahr 2023 beliefen sie sich auf 1.245.670 tCO₂e, wovon 1.056.749 tCO₂e FLAG-bezogen waren. Im Jahr 2024 stiegen die Scope 3 Emissionen auf 1.359.377 tCO₂e, davon 1.156.737 tCO₂e FLAG-basiert. Damit erhöhten sich die gesamten FLAG-Emissionen von 1.057.502 tCO₂e im Jahr 2023 auf 1.157.572 tCO₂e im Jahr 2024. Diese Entwicklung macht deutlich, dass die größten Herausforderungen für eine wirksame Emissionsminderung in den vor- und nachgelagerten Stufen unserer Wertschöpfungskette liegen, insbesondere in der Landwirtschaft. Da für diesen Bereich bislang nur eingeschränkt Primärdaten verfügbar sind, ist der Aufbau einer belastbaren Datengrundlage ein zentrales Element unserer Klimastrategie.

Vor diesem Hintergrund verfolgen wir einen klaren Fahrplan zur Reduktion unserer Emissionen. Unser Fokus liegt auf der weiteren Senkung von Scope 1 und Scope 2 Emissionen durch Effizienzsteigerungen, den verstärkten Einsatz erneuerbarer Energien und die Optimierung unserer Produktionsprozesse. Gleichzeitig arbeiten wir intensiv daran, die Scope 3 Emissionen signifikant zu reduzieren. Hierfür setzen wir insbesondere auf die Optimierung von Transport- und Logistikprozessen, den Dialog und die enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten sowie die systematische Integration unserer

SCOPE 1



SCOPE 2



SCOPE 3



FLAG EMISSIONEN GESAMT



NON-FLAG EMISSIONEN SCOPE 3



FLAG EMISSIONEN SCOPE 3



GOLDSCHMAUS DIE MARKE DER BAUERN	01 ALLGEMEINE ANGABEN	02 UMWELT, SOZIALES, GOVERNANCE	03 UMWELT	04 SOZIALES	05 TIERWOHL	06 GOVERNANCE	07 ANHANG
			Klimawandel	Umweltverschmutzung	Wasser- & Meeresressourcen	Ressourcennutzung & Kreislaufwirtschaft	
<p>Landwirt:innen in die Datenerhebung und Emissionsminderung. Ergänzend evaluieren wir innovative Ansätze wie klimafreundliche Futtermittel, regenerative Landwirtschaftsmethoden und Kreislaufwirtschaftskonzepte, um weitere Reduktionspotenziale zu erschließen.</p> <p>Durch diese Maßnahmen verfolgen wir das Ziel, unsere Emissionen konsequent zu senken und einen klaren Pfad in Richtung klimaneutralen Wirtschaften einzuschlagen. Die Fortschritte in Scope 1 und Scope 2 verdeutlichen, dass wir bereits konkrete Ergebnisse erzielen konnten, während die Herausforderungen in Scope 3 zeigen, dass wir in den kommenden Jahren noch intensiver an strukturellen Veränderungen entlang unserer Wertschöpfungskette arbeiten müssen. Damit schaffen wir die Grundlage, unsere wissenschaftsbasierten Klimaziele bis 2027 einzureichen und im Einklang mit internationalen Standards zur Begrenzung der globalen Erderwärmung beizutragen.</p> <p>Methodik der Berechnung von CO2-Emissionen</p> <p>Die Berechnung des Corporate Carbon Footprint (CCF) von Goldschmaus wurde für die Jahre 2023 und 2024 in Zusammenarbeit mit Root Global durchgeführt. Grundlage der Methodik bildet der internationale Standard des Greenhouse Gas Protocol Corporate Standard, während die Berechnungsmethodik nach DIN EN ISO 14064-3:</p>	<p>2020-05 durch GUTcert zertifiziert ist. Ziel des Prozesses war die Erstellung eines umfassenden Emissionsinventars, das die gesamte Wertschöpfungskette der Unternehmensgruppe berücksichtigt und somit als belastbare Entscheidungsgrundlage für die Definition von Klimazielen und Reduktionsmaßnahmen dient.</p> <p>Der Berechnungsprozess begann mit der Festlegung der Systemgrenzen. Für die organisatorische Abgrenzung wurde der Ansatz der operativen Kontrolle gewählt. In den Konsolidierungskreis einbezogen wurden die Böselers Goldschmaus GmbH & Co. KG, die Goldschmaus Natur GmbH & Co. KG, die Garreler Goldschmaus Logistik GmbH & Co. KG, die BG Dienstleistungs GmbH, die BG Immobilien GmbH, die BG Energie GbR, die GTH GmbH & Co. KG, die Abwassergesellschaft Garrel GmbH sowie die Drentweder Porc GmbH mitsamt ihrer landwirtschaftlichen Ferkelaufzuchtställe. Durch diese klare Abgrenzung ist gewährleistet, dass alle relevanten Emissionsquellen konsistent und vollständig in die Berechnung einbezogen werden.</p> <p>Im Anschluss erfolgte die Definition der betrieblichen Grenzen, also der Aktivitäten, die innerhalb des CCF berücksichtigt werden. Die Emissionen wurden in direkte und indirekte Emissionen unterteilt und den Scopes 1, 2 und 3 zugeordnet. Scope 1 umfasst sämtliche direkten Emissionen aus der Verbrennung von Brennstoffen, aus mobilen Anwendungen wie dem Fuhrpark sowie aus dem Einsatz von Kältemitteln. Scope 2</p>	<p>erfasst die indirekten Emissionen aus eingekauften Strom sowie aus zugekaufter Wärme, Kälte und Dampf. Scope 3 beinhaltet alle weiteren vor- und nachgelagerten Emissionen entlang der Wertschöpfungskette, die unter anderem aus eingekauften Waren und Dienstleistungen, Investitionsgütern, Transport- und Logistikprozessen, Abfallaufkommen, Geschäftsreisen, dem Arbeitsweg der Mitarbeitenden sowie aus der Behandlung verkaufter Produkte am Ende ihres Lebenszyklus resultieren.</p> <p>Ein besonderer Schwerpunkt der Berechnung lag auf den Emissionen aus der Landwirtschaft, da diese in der Fleischwirtschaft einen erheblichen Anteil am Gesamtergebnis ausmachen. Hierbei wurde gezielt auf die Erhebung von Primärdaten gesetzt. Für die Schweinehaltung, die einen Kernbereich von Goldschmaus abbildet, wurden direkt bei ausgewählten Landwirten Aktivitätsdaten erhoben, darunter Angaben zu eingesetzten Futtermitteln, Tierbeständen und betrieblichen Energieverbräuchen. Auf dieser Grundlage konnten spezifische Emissionsfaktoren berechnet werden, die eine realitätsnahe und belastbare Abbildung der Emissionen ermöglichen.</p> <p>Die erhobenen Primärdaten wurden von Root Global aufbereitet und in die Berechnungen integriert. Ergänzend kamen anerkannte Sekundärdaten aus wissenschaftlichen Datenbanken zum Einsatz, insbesondere in Bereichen, in denen Primärdaten nicht in ausreichender Tiefe verfügbar waren.</p>	<p>Besondere Berücksichtigung fanden die sogenannten FLAG-Emissionen (Forest, Land and Agriculture), die sowohl aus Landnutzungsänderungen als auch aus landwirtschaftlichem Management resultieren. Diese umfassen Emissionen aus der Bewirtschaftung eigener Flächen und Stallanlagen ebenso wie jene aus der Herstellung eingekaufter Futtermittel. Während Landnutzungsänderungen nur in begrenztem Maße direkt nachweisbar sind und deshalb häufig über Sekundärdatenbanken bestimmt werden, konnte das landwirtschaftliche Management auf Basis der erhobenen Primärdaten detailliert berechnet werden. So war es beispielsweise möglich, den Einfluss unterschiedlicher Fütterungsstrategien oder Haltungsbedingungen konkret zu quantifizieren.</p> <p>Die Datenerhebung wurde durch Root Global systematisch auf Vollständigkeit und Plausibilität geprüft. Fehlende Werte wurden in enger Abstimmung mit Goldschmaus durch nachvollziehbare Annahmen ergänzt. Sämtliche validierten Daten wurden mit geeigneten, branchenspezifischen Emissionsfaktoren multipliziert. Die Berechnung erfolgte auf möglichst granularer Ebene, sodass die Ergebnisse nicht nur nach Scopes und Kategorien, sondern auch nach einzelnen Produkten und Materialien ausgewertet werden können. Im abschließenden Schritt wurden die berechneten Emissionen konsolidiert, analysiert und in einer gemeinsamen Validierungsrunde mit Goldschmaus bestätigt. Damit ist sichergestellt, dass die Ergebnisse sowohl methodisch fundiert als auch praxisnah nachvollziehbar sind.</p>				

Die nachstehende Übersicht stellt die Kategorien, relevanten Aktivitäten, die Berücksichtigung sowie die genutzten Datentypen dar.

Scope	Kategorie	Relevante Aktivitäten	Inkludiert	Datentyp
Scope 1	Direkte Treibhausgasemissionen	Stationäre und mobile Verbrennung inkl. Biogas; flüchtige Gase	Ja	Primärdaten
Scope 2	Indirekte Treibhausgasemissionen	Eingekaufter Strom (inkl. vor Ort aufgeladener Fahrzeuge); zugekaufte Wärme, Kälte und Dampf	Ja	Primärdaten
Scope 3.1	Eingekaufte Waren & Dienstleistun-gen	Eingekaufte Lebendware und andere Rohstoffe; Co-Produktion (Lohnschlachtung); Verpackungsmaterial; indirekte Güter (z. B. Reinigungsmittel, Ausrüstung) sowie Dienstleistungen	Ja	Primärdaten; Sekundärdaten bei zusätzlichen Waren & Dienstleistungen sowie bei Medikamenten und Nahrungs-ergänzungsmitteln für den Einsatz bei Drentweder Porc
Scope 3.2	Investitionsgüter	Alle eingekauften Investitionsgüter inkl. Anzahlungen	Ja	Sekundärdaten
Scope 3.3	Brennstoff- und energiebezogene Aktivitäten (nicht in Scope 1 oder 2 enthalten)	Vorgelagerte Emissionen aus der Extraktion und Herstellung von Energieträgern	Ja	Primärdaten
Scope 3.4	Vorgelagerter Transport & Vertrieb	Inbound-Logistik und Vertrieb; vom Unternehmen beauftragte und bezahlte Logistik	Ja	Primärdaten
Scope 3.5	In Betrieb erzeugte Abfälle	Emissionen aus der externen Verwertung aller am Standort anfallenden Betriebsabfälle	Ja	Primärdaten
Scope 3.6	Geschäftsreisen	Transportbedingte Emissionen durch Geschäftsreisen	Ja	Primärdaten
Scope 3.7	Mitarbeitende Pendelverkehr	Emissionen aus dem Arbeitsweg der Mitarbeitenden	Ja	Primärdaten
Scope 3.8	Angemietete oder geleaste Anlagen	Emissionen aus dem Energieverbrauch geleaster Anlagen, sofern nicht bereits in Scope 1 & 2 erfasst	Nicht relevant	–
Scope 3.9	Nachgelagerter Transport & Vertrieb	Ausgehende Logistik und Lagerung, die nicht vom Unternehmen bezahlt wird	Ja	Primärdaten für die Ausgangslogistik; Sekundärdaten für die Lagerung bei Kunden
Scope 3.10	Weiterverarbeitung verkaufter Zwischenprodukte	Emissionen aus der Weiterverarbeitung von Zwischenprodukten durch Dritte	Ja	Primärdaten
Scope 3.11	Verwendung verkaufter Produkte	Energieverbrauch der verkauften Produkte in der Nutzungsphase	Nicht relevant	–
Scope 3.12	End-of-Life-Behandlung verkaufter Produkte	Emissionen aus der externen Verwertung von (Verpackungs-) Abfällen verkaufter Produkte	Ja	Primärdaten
Scope 3.13	Vermietete oder verleaste Sachanlagen	Emissionen aus dem Energieverbrauch verleaster Anlagen, sofern nicht bereits in Scope 1 & 2 erfasst	Nicht relevant	–
Scope 3.14	Franchise	Emissionen aus Franchise- und Konzessionstätigkeiten, die nicht in anderen Scopes bilanziert sind	Nicht relevant	–
Scope 3.15	Investitionen	Emissionen aus Beteiligungen und Joint Ventures, die nicht in anderen Scopes bilanziert sind	Nicht relevant	–

GOLDSCHMAUS DIE MARKE DER BAUERN	01 ALLGEMEINE ANGABEN	02 UMWELT, SOZIALES, GOVERNANCE	03 UMWELT	04 SOZIALES	05 TIERWOHL	06 GOVERNANCE	07 ANHANG
			Klimawandel	Umweltverschmutzung	Wasser- & Meeresressourcen	Ressourcennutzung & Kreislaufwirtschaft	
<p>Klimatische Herausforderungen & Zukunftschancen</p> <p>Im Juli 2025 wurde erstmals eine umfassende Resilienzanalyse zu Klimarisiken und Klimachancen von Goldschmaus durchgeführt. Ziel dieser Untersuchung war es, die Widerstandsfähigkeit des Geschäftsmodells sowie der zentralen Unternehmensprozesse gegenüber den Folgen des Klimawandels realistisch einzuschätzen und gleichzeitig mögliche Zukunftschancen zu identifizieren. Grundlage bildeten die Vorgaben von ESRS E1, die Empfehlungen der Task Force on Climate related Financial Disclosures und wissenschaftlich fundierte Klimaszenarien des Weltklimarates IPCC.</p> <p>Der Analyseansatz ist bewusst klar und praxisnah gestaltet. Zunächst wurden die wichtigsten Geschäftsbereiche, Wertschöpfungsstufen und Standorte definiert. Anschließend erfolgte die Festlegung der zeitlichen Betrachtungshorizonte, die von kurzfristig bis zum Jahr 2030 über mittelfristig bis zum Jahr 2040 bis langfristig bis zum Jahr 2050 reichen. Danach wurden klimabezogene Risiken erfasst und bewertet, die mögliche Eintrittswahrscheinlichkeit eingeschätzt und die Anfälligkeit einzelner Unternehmensbereiche geprüft. Darauf aufbauend wurde die Anpassungsfähigkeit des Unternehmens analysiert, um anschließend konkrete Maßnahmen für mehr Widerstandsfähigkeit abzuleiten.</p>	<p>Für die Bewertung wurden zwei wissenschaftlich fundierte Klimaszenarien herangezogen. Das erste Szenario zielt auf eine Begrenzung der Erderwärmung auf etwa 1,5 °C und steht für einen starken politischen und wirtschaftlichen Übergang hin zu einer CO2 armen Wirtschaft. In diesem Szenario sind vor allem sogenannte transitorische Risiken relevant, das sind Risiken durch neue Gesetze, CO2-Preise und sich ändernde Marktanforderungen. Das zweite Szenario beschreibt einen Pfad mit etwa 3,0 °C Erderwärmung und steht für einen unzureichenden globalen Klimaschutz. Dort dominieren physische Risiken wie Hitze, Dürren, Starkregen und die daraus folgenden Ausfälle in der Produktion und Lieferkette. Beide Szenarien wurden über verschiedene Zeiträume betrachtet, um kurz bis langfristige Effekte sichtbar zu machen.</p> <p>Im 1,5 °C Szenario entstehen hohe Anforderungen durch Regulierung und Marktveränderungen, gleichzeitig bieten sich Chancen durch eine stärkere Nachfrage nach nachhaltigen, regionalen Produkten und durch den Zugang zu grüner Finanzierung. Im 3,0 °C Szenario treten deutlich stärkere physische Schäden auf, die besonders vorgelagerte Bereiche wie landwirtschaftliche Zulieferer und die gesamte Lieferketten gefährden. Insgesamt zeigt die Analyse, dass die größten Schwachstellen innerhalb der Lieferkette liegen, während Forschung und Entwicklung sowie die Marktseite die besten Hebel zur Stärkung der Resilienz bieten.</p>	<p>Nach Geschäftsbereichen betrachtet, zeigt das Ergebnis, dass die Produktion grundsätzlich anpassungsfähig ist. Jedoch werden hohe Investitionen in Energieeffizienz und emissionsarme Technologien benötigt, um im Transitionsszenario bestehen zu können. Die Lieferkette wird als besonders verwundbar eingestuft, denn Umstellungen auf neue Rohstoffe und Nachweissysteme notwendig sind und die physische Wetterrisiken externen Druck erzeugen. Auf den Absatzmärkten bieten ESG orientierte Trends Chancen für regionale und tierwohlgerechte Produkte. Dennoch besteht das Risiko von Nachfrageschwankungen, sofern Preise oder Verfügbarkeiten leiden. Der Bereich Forschung und Entwicklung zeigt eine hohe Resilienz und bietet Potenzial für innovative, klimaresistente Produkte. Letztlich ist die landwirtschaftliche Vorstufe besonders stark gefährdet und benötigt gezielte Maßnahmen zur Anpassung. Unsere vorhandenen Maßnahmen bieten bereits eine gute Ausgangsbasis. Wir verfolgen den Ansatz unsere Energieeffizienz, Abwärmenutzung sowie auch den Ausbau von Photovoltaik zur Eigenerzeugung weiter zu steigern. Im Bereich der Logistik gibt es Projekte zur Umstellung auf alternative Antriebe und eine regionale Ausrichtung der Beschaffung. Trotzdem zeigen sich Lücken bei der systematischen Krisenvorsorge, bei Frühwarnsystemen und bei einer strukturierten Diversifikation der Lieferketten. Diese Lücken sind besonders in Bereichen kritisch, die stark von Wetterbedingungen abhängen.</p>	<p>Aus den Ergebnissen wurden praxisorientierte Maßnahmen abgeleitet, wie zum Beispiel den weiteren Ausbau von Photovoltaik Anlagen und die Nutzung von Wärmerückgewinnung. Dennoch möchten wir uns weiterhin verbessern und streben für unsere zukünftige Resilienzanalyse eine genauere Prüfung der klimatischen Risiken bei unseren Produktionsstandorten an. Innerhalb unserer landwirtschaftlichen Vorstufe streben wir nach dem Aufbau einer stabilen Lieferantenbeziehungen und die enge Kooperation mit unseren Landwirt:innen. Bei unserer Lieferkette ist eine Diversifizierung der Bezugsquellen mit regionalem Fokus sowie die Integration von ESG-Risiken in die Lieferantenbewertung wichtig. Für den Bereich Forschung und Entwicklung hoffen wir auf die Entwicklung von gezielt klimaresilienten Produkten und Prozessen.</p> <p>Schließlich möchten wir unsere Prozesse innerhalb des Nachhaltigkeitsmanagements weiter ausbauen und daher zukünftig die Resilienzanalyse in einem zweijährigen Turnus überprüfen. Hierfür setzen wir uns das Ziel ein Klimarisikomanagement in unseren Bereich zu integrieren und somit unsere Strategie weiter aufzubauen und zu festigen.</p>				

UMWELTVERSCHMUTZUNG

Der Schutz der Umwelt und der bewusste Umgang mit Ressourcen sind für Goldschmaus wesentliche Grundlagen einer nachhaltigen Unternehmensführung. Daher prüfen wir regelmäßig im Rahmen unserer Risikoanalyse, ob sich unsere Standorte in der Nähe von sensiblen Schutz- oder Risikogebieten befinden.



Derzeit liegt keiner unserer Standorte in solchen Bereichen. Dennoch berücksichtigen wir bei allen Neubauprojekten stets die aktuellen gesetzlichen Vorgaben und setzen uns dafür ein, wertvolle Tier- und Pflanzenarten bestmöglich zu schützen. Gleichzeitig arbeiten wir aktuell daran, unsere Umweltziele im Rahmen unserer Klimastrategie klarer zu definieren. Die Konkretisierung dieser Ziele sowie die Festlegung entsprechender Maßnahmen stellen für uns mittelfristig eine wichtige Aufgabe dar, die wir im kommenden Fortschrittsbericht ausführlich darstellen möchten.

Im Bereich der Luftemissionen setzen wir auf den Einsatz eines Biofilters, der zur Reduzierung von Emissionen beiträgt. Regelmäßige Messungen und Kontrollen unserer Blockheizkraftwerke gewährleisten die Einhaltung hoher Umweltstandards. Sollten Abweichungen auftreten, reagieren wir umgehend mit gezielten Maßnahmen. Die Ergebnisse dieser Kontrollen werden transparent dokumentiert und ausgewiesen. Bezüglich der Bodenbelastung bestehen an unseren Standorten keine direkten Belastungen, da sich diese in Industriegebieten befinden und keine unmittelbare Nähe zu Naturschutzgebieten besteht. Im Abfallmanagement liegt unser Fokus darauf, die

Materialeffizienz von Kunststoffverpackungen zu erhöhen und kontinuierlich nach innovativen, nachhaltigeren Verpackungslösungen zu suchen. Das Thema Mikroplastik wird ebenfalls aufmerksam verfolgt, um gegebenenfalls weitere Maßnahmen zu ergreifen. Die neuen EU-Vorgaben bieten hierbei zusätzliche Chancen, unsere Ansätze weiter zu verbessern.

Die Einhaltung aller geltenden Umweltvorschriften hat für uns höchste Priorität. Ein internes Kontrollsystem unterstützt uns dabei, mögliche Verstöße frühzeitig zu erkennen und zu vermeiden. Bisher gab es keine negativen Umweltereignisse oder behördlichen Sanktionen. Investitionen in umweltfreundliche Technologien wie den Biofilter und unsere Kläranlage tragen maßgeblich zu unserer nachhaltigen Entwicklung bei. Unsere Wasserentnahme erfolgt ausschließlich aus sicheren Quellen. Eine detaillierte Darstellung unserer Wasserbewirtschaftung folgt im Kapitel „Wasser- und Meeresressourcen“. Wir sind überzeugt, dass wir mit den aktuellen Maßnahmen und der Arbeit unseres Nachhaltigkeitsrats eine solide Grundlage geschaffen haben, um mittelfristig klare Umweltziele zu definieren und unsere Umweltperformance weiter zu verbessern.

WASSER- & MEERESRESSOURCEN

Im Rahmen der Anforderungen des ESRs E3 zum Umgang mit Wasser- und Meeresressourcen legen wir besonderen Wert auf eine nachhaltige Nutzung und sorgfältige Überwachung unserer Wasserressourcen.

Unser Wasser wird vollständig vom Oldenburgisch-Ostfriesischen Wasserverband (OOWV) bezogen, dessen Ursprung im Grundwasser liegt. Eine direkte Entnahme durch unser Unternehmen erfolgt nicht, jedoch erkennen wir unsere indirekte Beeinflussung der Grundwasserressourcen durch den Wasserverbrauch in unseren Produktionsprozessen an. Trinkwasser ist für unsere Branche von zentraler Bedeutung, da es für die Einhaltung höchster hygienischer Standards in allen Produktionsschritten eingesetzt wird. Verunreinigungen oder Qualitätsmängel des Wassers hätten direkte Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit und könnten die Produktion gefährden. Unser Wasserverbrauch wird kontinuierlich erfasst und überwacht. Im Jahr 2021 lag unser Gesamtwasserverbrauch bei 430.813 m³, wovon 367.783 m³ durch die Abwassergesellschaft Garrel GmbH gereinigt wurden. Bis 2024 erhöhte sich der Verbrauch im Zuge unserer Kapazitätserweiterung auf 537.986 m³, während 303.245 m³ durch die Abwassergesellschaft Garrel GmbH geklärt wurden. Die Abwasserqualität wird durch unsere Zusammenarbeit mit der Abwassergesellschaft Garrel GmbH

regelmäßig überprüft, um sicherzustellen, dass alle gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden.

Wasser stellt für uns eine kritische Ressource dar. Aufgrund der intensiven Nutzung in der Fleischverarbeitung birgt der steigende Wasserverbrauch erhebliche Kosten- und Versorgungssicherheitsrisiken. Insbesondere in Zeiten zunehmender Wasserknappheit oder potenzieller gesetzlicher Einschränkungen zur Wassernutzung könnten sowohl die Betriebskosten als auch unsere Produktionskapazitäten stark beeinträchtigt werden. Diese Risiken machen eine kontinuierliche Überwachung und Verbesserung unseres Wassermanagements unerlässlich. Um den Wasserverbrauch und die Umweltbelastung zu reduzieren, setzen wir gezielt auf innovative Technologien und Optimierungen.

Neben der Effizienzsteigerung in unseren Reinigungs- und Produktionsprozessen haben wir erfolgreich UV-Lampen zur Desinfektion in unserer Kläranlage integriert. Diese Technologie ermöglicht eine chemiefreie Reduktion von

Mikroorganismen und Viren im Abwasser und unterstützt die Einhaltung hoher Wasserqualitätsstandards. Durch eine intelligente Steuerung der UV-Anlagen kann der Desinfektionsprozess bedarfsgerecht angepasst werden, was sowohl den Energieeinsatz als auch den Materialverbrauch der Anlage optimiert. Der Einsatz dieser Technologie verringert den Bedarf an chemischen Zusatzstoffen deutlich und stellt sicher, dass die hohen hygienischen Anforderungen unserer Branche zuverlässig erfüllt werden. Zusätzlich analysieren wir unseren Wasserverbrauch regelmäßig, um Potenziale zur Wiederverwendung von

Wasser innerhalb der Produktion zu identifizieren und unsere Prozesse kontinuierlich zu verbessern. Diese Maßnahmen leisten einen wichtigen Beitrag zum nachhaltigen Umgang mit der Ressource Wasser und tragen zugleich zur langfristigen Senkung der Betriebskosten bei.

Wir erfassen und überwachen alle wasserbezogenen Daten mithilfe unseres Energiemanagementsystems nach DIN ISO 50001:2018, welches jährlich im Rahmen von Audits überprüft wird. Auf diese Weise können wir Entwicklungen frühzeitig erkennen, Einsparpotenziale gezielt nutzen und

die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben lückenlos dokumentieren. Unser nachhaltiges Wassermanagement unterstützt nicht nur den Schutz der Umwelt, sondern trägt auch dazu bei, die Versorgungssicherheit zu gewährleisten und höchste Hygienestandards in der Lebensmittelproduktion zu sichern. Für Verbraucher bedeutet dies ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit und Transparenz. Gleichzeitig unterstreichen unsere Investitionen in innovative Technologien wie die UV-Desinfektion, dass wir Wasser als wertvolle Ressource verstehen und unsere Prozesse kontinuierlich ressourcenschonend und zukunftsorientiert ausrichten.



RESSOURCENNUTZUNG & KREISLAUFWIRTSCHAFT

Für Goldschmaus ist die effiziente Nutzung von Ressourcen und die Förderung einer funktionierenden Kreislaufwirtschaft ein wichtiger Bestandteil unseres Nachhaltigkeitsmanagements. Unser Ziel ist es, alle eingesetzten Materialien und Produkte bestmöglich zu verwerten, um eine hohe Wertschöpfung zu erzielen. Gemeinsam mit unseren Partner:innen entwickeln wir innovative Lösungen, um Kreisläufe weiter zu schließen und gleichzeitig Entsorgungskosten zu reduzieren. So schaffen wir ökologische und wirtschaftliche Mehrwerte.

Im Berichtsjahr 2024 betrug das gesamte Abfallaufkommen von Goldschmaus rund 1.775t. Davon entfielen 31,6t auf nicht verwertbare Abfälle, 1.162,45t auf Abfälle, die thermisch verwertet und zur Energiegewinnung genutzt werden, sowie 314,82t auf recycelbare Materialien. Besorgniserregende Stoffe wie Altöl fallen nur in sehr geringem Umfang an (0,3 % des gesamten Abfallaufkommens) und werden nach Reinigung und Aufbereitung erneut verwendet. Durch diese Maßnahmen setzen wir konsequent auf Kreislaufwirtschaft und Ressourcenschonung.

Im Rahmen unserer Produktion fallen Schlachtnebenprodukte an, die nur teilweise für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Um eine möglichst vollständige Verwertung der Tiere sicherzustellen, werden bestimmte Produkte, wie z.B. Innereien oder Ohren, ins Ausland exportiert.

Weitere Nebenprodukte wie Blut oder Fett werden als wertvolle Rohstoffe in anderen Industriezweigen weiterverwendet, beispielsweise in der pharmazeutischen Produktion oder bei der Herstellung von Heimtierfutter. Durch diese gezielte Weiterverwertung tragen wir aktiv zur Kreislaufwirtschaft bei, reduzieren Abfallmengen und fördern die effiziente Nutzung vorhandener Ressourcen im Sinne einer ganzheitlichen Wertschöpfung.

Zur weiteren Verbesserung unserer Umweltbilanz verfolgen wir das Ziel, die Recyclingquote langfristig zu erfassen, zu analysieren und kontinuierlich zu steigern. Parallel dazu arbeiten wir daran, die Anteile thermischer Verwertung und Restmüll kontinuierlich zu reduzieren. Besonders im Bereich der Verpackungen setzen wir uns intensiv mit der Entwicklung neuer, nachhaltiger Materialien sowie der Optimierung bestehender Verpackungs-

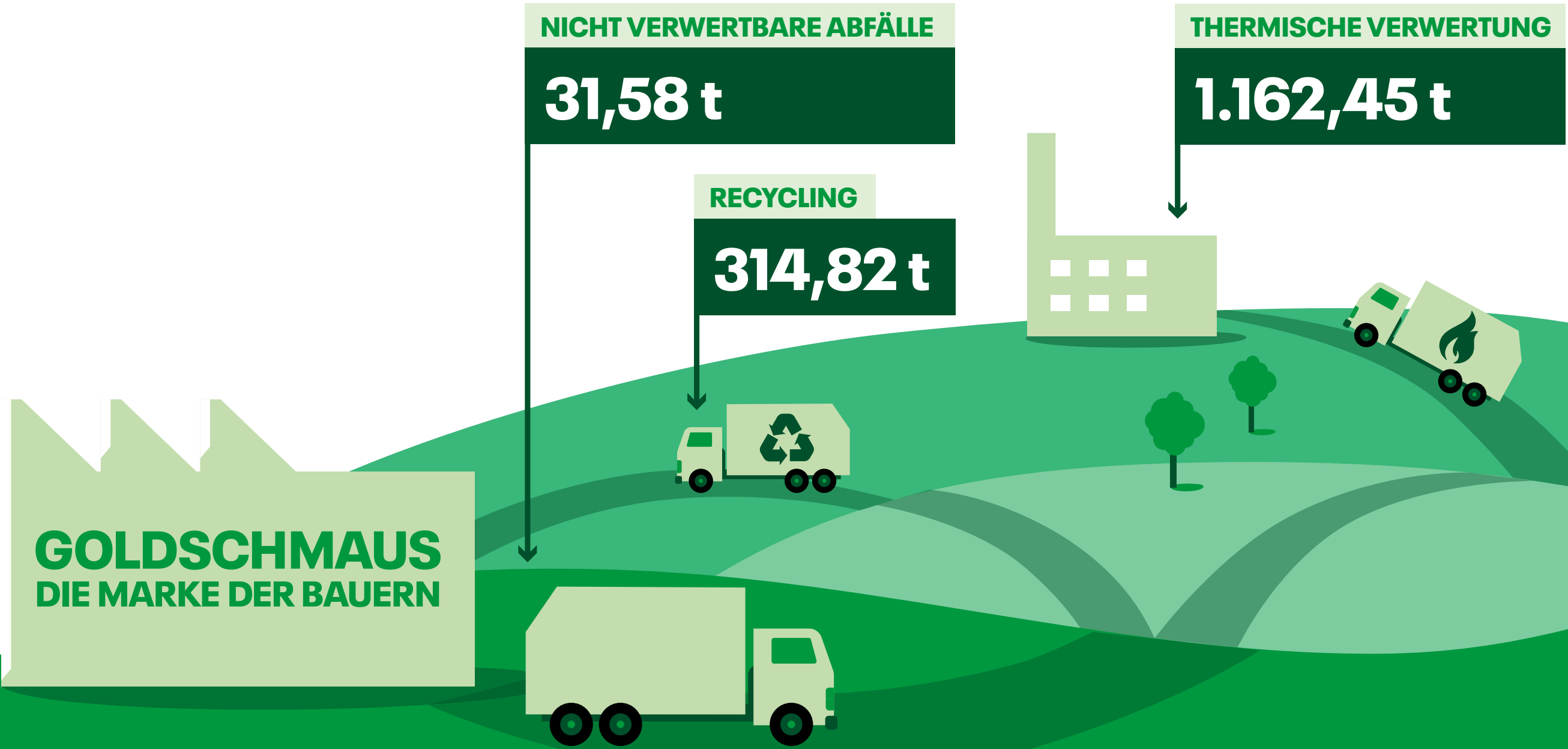
lösungen auseinander, um die Materialeffizienz zu steigern und Abfallmengen zu verringern. Unsere Arbeit orientiert sich dabei auch an den Vorgaben der EU-Verordnung über Verpackungen und Verpackungsabfälle (PPWR), die zukünftig deutlich höheren Anforderungen an Nachhaltigkeit und Kreislauffähigkeit stellt.

Zur Sicherstellung der Einhaltung aller geltenden Umwelt- und Ressourcenschutzvorschriften betreiben wir ein umfassendes internes Kontrollsystem. Dieses überwacht laufend die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben und ermöglicht es,

etwaige Verstöße frühzeitig zu erkennen und umgehend zu beheben. Im Berichtszeitraum konnten wir keine Umweltverstöße, Bußgelder oder behördlichen Beanstandungen im Bereich des Ressourcenmanagements und Abfallmanagements feststellen. Das Prinzip der Ressourcenschonung ist fest in unsere Prozesse integriert. Alle relevanten Kennzahlen zur Ressourcennutzung, einschließlich Materialverbrauch und Abfallaufkommen, werden regelmäßig erfasst und kritisch ausgewertet. Auf Basis dieser Daten erarbeitet unser Nachhaltigkeitsmanagement fortlaufend Maßnahmen, um die Kreislaufwirtschaft

kontinuierlich zu optimieren und Ressourcenverluste weiter zu minimieren.

Durch diese systematische und ganzheitliche Vorgehensweise leisten wir einen wesentlichen Beitrag zum Schutz natürlicher Ressourcen. Gleichzeitig schaffen wir wirtschaftliche Vorteile durch die Reduktion von Materialkosten und Entsorgungsaufwendungen und fördern Innovationen, die dazu beitragen, den ökologischen Fußabdruck von Goldschmaus nachhaltig zu verringern.



04 SOZIALES

EIGENE BELEGSCHAFT	40
MITARBEITENDE IN DER LIEFERKETTE	51
VERBRAUCHER:INNEN	53
UNSERE PARTNER & REGION	58

EIGENE BELEGSCHAFT

Goldschmaus, eine Gemeinschaft die Gold wert ist.

Gemeinsam Stärke zeigen – dafür stehen wir bei Goldschmaus. Wir fördern eine inklusive und faire Gemeinschaft, in der unsere Mitarbeitenden im Mittelpunkt stehen. Sie sind der entscheidende Faktor für den Erfolg unseres Unternehmens und für die Qualität unserer Produkte. Tag für Tag arbeiten wir gemeinsam daran, unseren Stakeholdern hochwertige Produkte und Dienstleistungen zu bieten. Unsere gesamte Produktion findet ausschließlich in Deutschland statt, wodurch das Risiko von Zwangsarbeit, Kinderarbeit oder Menschenhandel aufgrund der strengen gesetzlichen Vorgaben und Arbeitskontrollen in Deutschland als sehr gering eingeschätzt wird. Wir kommunizieren klar, dass derartige Praktiken bei uns ausdrücklich verboten sind, und stellen sicher, dass jedes Anzeichen sofort gemeldet und intensiv geprüft wird. Goldschmaus legt großen Wert auf die Achtung der Menschenwürde und setzt konsequent auf transparente, faire Arbeitsbedingungen.

Zu unserer Belegschaft zählen wir alle Personen, die bei uns in Teilzeit, Vollzeit oder auf geringfügiger Basis beschäftigt sind. Der Anwendungsbereich umfasst alle Beschäftigten an den relevanten Standorten des Konsolidierungskreises sowie die Angestellten aller Unternehmen im Konsolidierungskreis.

Im Anhang dieser Berichterstattung befindet sich eine Übersicht der aktuellen Kennzahlen zu unserer Belegschaft, die den gesamten Konsolidierungskreis umfasst.

Die Gesamtzahl unserer Beschäftigten ist im Vergleich zum Vorjahr um etwa 9,5 Prozent zurückgegangen. Gleichzeitig konnten wir den Anteil der Frauen im Unternehmen auf rund 33,0 Prozent steigern. Besonders erfreulich ist die positive Entwicklung in den Führungspositionen ab mittlerer Ebene, wo der Frauenanteil um 4,4 Prozent gestiegen ist. Der Anteil der Männer ist entsprechend um 6,0 Prozent gesunken.

Unsere Mitarbeitenden identifizieren sich derzeit als männlich oder weiblich. Im Berichtsjahr wurden keine Personen mit diverser Geschlechtsidentität erfasst. Darüber hinaus ist unsere Belegschaft vergleichsweise jung mit einem Durchschnittsalter von 39,5 Jahren.

Ein fairer und respektvoller Umgang mit unseren Mitarbeitenden ist uns sehr wichtig. Gerade in der Produktion legen wir großen Wert auf eine gerechte, transparente und geschlechterneutrale Vergütung, die sich an klaren Kriterien wie Arbeitsleistung und Unternehmenszugehörigkeit

orientiert. Die niedrigste Lohngruppe richtet sich dabei an den Vorgaben des geltenden Mindestlohtarifvertrags aus.

Die wesentlichen Auswirkungen auf unsere Mitarbeitenden ergeben sich sowohl aus der Herstellung unserer Produkte als auch aus unseren operativen Geschäftsabläufen. Unsere Beschäftigten stehen hinter den Produkten, die wir täglich für unsere Kund:innen herstellen. Auch im Bereich des Umweltschutzes tragen unsere Mitarbeitenden wesentlich bei, indem sie Betriebsprozesse überwachen, Einsparpotenziale erkennen und Auffälligkeiten melden. Sie werden im ressourcenschonenden Umgang geschult, und Verbesserungsvorschläge zur Reduzierung des Ressourcenverbrauchs werden von uns aktiv gefördert und mit Prämien ausgezeichnet.

Besonders wichtig ist uns der Schutz unserer Mitarbeitenden vor Risiken an ihren Arbeitsplätzen. Wir legen großen Wert auf Sicherheit und Gesundheitsschutz. Dennoch gehört es in einem fleischproduzierenden Unternehmen zur Normalität, dass mit Messern gearbeitet wird. Um dieses Risiko zu minimieren, ergreifen wir gezielte Maßnahmen, führen regelmäßige Schulungen durch und statten unsere Mitarbeitenden mit geeigneter Schutzausrüstung aus.

Der Mangel an qualifizierten Arbeitskräften sowie körperlich anstrengende Tätigkeiten oder Schichtarbeit, stellen zusätzliche Herausforderungen dar. Sie können zu Personalengpässen, erhöhter Fluktuation und damit zu Risiken für stabile Produktionsabläufe und Produktqualität führen. Um diesen Herausforderungen zu begegnen, setzen wir auf umfassende Initiativen für sichere Arbeitsplätze, auf attraktive Arbeitsbedingungen und auf gezielte Aus- und Weiterbildungsprogramme, um die Qualifizierung unserer Mitarbeitenden zu fördern.

Unsere Mitarbeitenden sind das Fundament unseres Unternehmens. Wir schenken ihnen besondere Aufmerksamkeit, sorgen für faire Bezahlung, gute Arbeitsbedingungen und bieten zusätzliche Anreize. Auch die individuelle Weiterentwicklung fördern wir aktiv. Barrierefreiheit wird bei uns kontinuierlich ausgebaut, und wir setzen inklusive Maßnahmen um, damit alle Beschäftigten die gleichen Chancen haben. Wir achten auf die Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben zum Arbeits- und Datenschutz, sowohl in unserem Unternehmen als auch bei unseren Lieferanten. Verstöße gegen diese Grundsätze werden konsequent geahndet, um eine faire und nachhaltige Arbeitsweise in der gesamten Wertschöpfungskette sicherzustellen.

Unsere Mitarbeitenden tragen maßgeblich dazu bei, dass wir unsere Werte leben und unsere Verantwortung gegenüber Umwelt und Gesellschaft wahrnehmen. Sie sind aktiv eingebunden, um Einsparpotenziale zu erkennen und umzusetzen, ihre Ideen und ihr Engagement werden von uns gewürdigt. Ihre Sicherheit, Zufriedenheit und Entwicklung sind für uns von zentraler Bedeutung.

VERANTWORTUNG FÜR UNSERE BELEGSCHAFT

Bei Goldschmaus fördern wir die offene Kommunikation zwischen Vorgesetzten, Kolleg:innen und Stakeholder:innen und hören aktiv aufeinander.

Grundlage unserer Strategie sind unter anderem der 2021 veröffentlichte Code of Conduct sowie unsere Grundsatzerklärung zur Einhaltung menschenrechtlicher und umweltbezogener Sorgfaltspflichten nach § 6 Abs. 2 LkSG. Im Berichtszeitraum gab es keine Vorfälle oder Beschwerden im Zusammenhang mit Menschenrechtsverletzungen oder Diskriminierung.

Wir weisen unsere Mitarbeitenden regelmäßig auf ihre Rechte hin und stellen sicher, dass sie diese kennen und wahrnehmen können. Unsere Richtlinien verbieten ausdrücklich Kinder-, Zwangs- und Pflichtarbeit. Den Schutz und die Achtung unserer Mitarbeitenden gewährleisten wir durch klare Prozesse und Verantwortlichkeiten. Verstöße werden von unserem Compliance Officer überprüft und geahndet. Jede:r Mitarbeitende ist aufgefordert, Auffälligkeiten zu melden – dafür stehen verschiedene vertrauliche Kanäle zur Verfügung.

Für Diskriminierung und Mobbing haben wir bei Goldschmaus kein Verständnis und werden diese nicht tolerieren. Um dies zu unterstreichen, planen wir im Jahr 2026 die Veröffentlichung einer eigenen Richtlinie für Diversity, mit der wir unsere Beschäftigten weiter sensibilisieren und unser Engagement für ein respektvolles Miteinander bekräftigen. Unsittliches, diskriminierendes Verhalten wird in keinem Fall geduldet.

Mitarbeitende, die sich ungerecht behandelt fühlen, sei es durch die Geschäftsleitung, Führungskräfte oder Kolleg:innen, haben jederzeit die Möglichkeit, sich anonym und vertraulich an unser Hinweisgebersystem zu wenden. Alternativ können sie auch das Gespräch mit ihren direkten Vorgesetzten suchen oder sich an unseren Compliance Officer wenden. Auf diese Weise gewährleisten wir eine offene und vertrauensvolle Unternehmenskultur, in der Fairness und Respekt oberste Prinzipien sind.

Wir legen großen Wert auf eine offene und transparente interne Kommunikation. Diese erfolgt über verschiedene Kanäle wie das Intranet, Info-screens, eine jährlich erscheinende Mitarbeiterzeitung sowie persönliche Gespräche. Zudem haben alle Mitarbeitende jederzeit die Möglichkeit, Vorschläge über die betrieblichen Ideenkästen einzu-reichen. Zudem können sie auch das direkte Ge-spräch mit ihren Vorgesetzten zu suchen oder sich aktiv über unseren Nachhaltigkeitsrat einbringen. Der Nachhaltigkeitsrat bietet allen Mitarbeitenden die Gelegenheit, eigene Ideen und Anliegen im Be-reich Nachhaltigkeit vorzubringen und sich an der Gestaltung entsprechender Projekte zu beteiligen. Jede:r Mitarbeitende kann sich für den Nachhaltig-keitsrat bewerben und so aktiv zur Weiterentwick-lung unserer Nachhaltigkeitsziele beitragen.

Eine Übersicht der Meldewege und Hinweisgeber-kanäle ist im Kapitel „Compliance und Verantwor-tung“ dieses Berichts zu finden.



BENEFITS FÜR UNSERE MITARBEITENDEN

Das Wohlbefinden unserer Mitarbeitenden hat für uns einen hohen Stellenwert.

Daher bieten wir allen Mitarbeitenden von Goldschmaus ein umfassendes Paket an Zusatzleistungen, das Gesundheit, soziale Absicherung und die Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben unterstützt. Diese Leistungen stehen allen gleichermaßen offen und können unkompliziert über die jeweiligen Vorgesetzten oder die Personalabteilung in Anspruch genommen werden.

Zu den Angeboten gehören unter anderem umweltfreundliche Mobilitätsoptionen wie die Nutzung eines Fahrrads oder E-Bikes, ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze, ein betriebliches Fitnessstudio sowie eine betriebsärztliche Betreuung vor Ort. Ergänzt werden diese Maßnahmen durch ein strukturiertes Gesundheitsmanagement mit vielfältigen Programmen, die physische und psychische Gesundheit unserer Mitarbeitenden langfristig fördern. Darüber hinaus bieten wir mit einer betrieblichen Altersvorsorge und einer Berufsunfähigkeitsversicherung zusätzliche Sicherheit für den Ruhestand und unvorhersehbare Lebenssituationen.

Wir unterstützen zudem aktiv die bessere Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben. Hierzu zählen zusätzliche Urlaubstage abhängig von der Betriebszugehörigkeit, Sonderurlaub für gesellschaftliches Engagement, Treue- und Jubiläumspremien sowie Zuschüsse zu vermögenswirksamen Leistungen und Kita-Beiträgen. Gemeinsame Firmenevents, ein Vorteilsportal mit attraktiven Rabatten und ein Kontingent an Eintrittskarten des SV Werder Bremen zum Erwerb tragen zusätzlich dazu bei, den Zusammenhalt zu stärken und den Zugang zu Sport und Kultur zu fördern.

BETRIEBLICHE ALTERSVORSORGE & BERUFSUNFÄHIGKEITSVERSICHERUNG



Wir unterstützen Deine finanzielle Absicherung für den Ruhestand und den Fall einer Erwerbsunfähigkeit.

BETRIEBSARZT



Gesundheitsversorgung direkt vor Ort - für schnelle Hilfe und nachhaltige Betreuung sowie Deinen kurzen Gesundheitscheck vor Deinem ersten Arbeitstag.

BETRIEBLICHES GESUNDHEITSMANAGEMENT



Wir fördern Deine Gesundheit durch vielfältige Angebote und Programme.

FINANZIELLE ABSICHERUNG IM FALLE DES KRANKENGELDBEZUGS



Auch bei längerer Krankheit bist Du finanziell durch die Goldschmaus Gruppe abgesichert.

MITARBEITERBETREUUNG FÜR DIE INTEGRATION IN DIE UMGEBUNG



Die Integration in ein neues Land bringt viele Herausforderungen mit sich. Wir begleiten Dich dabei - im Job und auch im privaten Alltag stehen wir dir unterstützend zur Seite.

FIRMENFITNESSSTUDIO

Trainiere direkt im eigenen Fitnessstudio von der Goldschmaus Gruppe in Garrel - für Dich natürlich kostenlos und flexibel.



ERGONOMISCHE ARBEITSPLÄTZE

Moderne Arbeitsplätze sorgen für Komfort und Rückengesundheit.



E-BIKE-LEASING

Umweltfreundlich unterwegs mit attraktiven Leasingangeboten für E-Bikes von hochwertigen Marken.



FIRMENEVENTS

Vom Sommerfest bis zur Weihnachtsfeier - gemeinsame Momente gehören bei uns einfach dazu.



ZUSCHUSS FÜR VWL-LEISTUNGEN

Wir unterstützen Dich beim Vermögensaufbau durch freiwillige vermögenswirksame Leistungen.



VIP DISTRICT - DEIN VORTEILSPORTAL

Profitiere von exklusiven Rabatten bei zahlreichen Partnern.



SONDERURLAUB FÜR DEIN EHRENAMT

Gesellschaftliches Engagement ist uns wichtig - deshalb stellen wir Dir dafür zusätzliche Urlaubstage zur Verfügung.



INDIVIDUELL VERHANDELT ZUSCHUSS FÜR KITA-BEITRÄGE

Familienfreundlichkeit liegt uns am Herzen - nach Absprache unterstützen wir Dich bei den Betreuungskosten Deiner Kinder, damit Du Beruf und Familie gut vereinbaren kannst.



ZUSÄTZLICHE URLAUBSTAGE NACH DAUER DER BETRIEBSZUGEHÖRIGKEIT

Treue lohnt sich - je länger du bei uns bist, desto mehr Urlaubstage erhältst du.



TREUE- UND JUBILÄUMSPRÄMIEN

Gemeinsam wachsen - dafür sagen wir Danke. Nach 5, 10, 15, 20 und 25 Jahren erhältst Du von uns eine persönliche Anerkennung.



KONTINGENT AN EINTRITTSKARTEN DES SV WERDER BREMEN ZUM ERWERB

Erlebe Bundesligafußball live und hautnah mit Tickets.



WOHNRAUM FÜR UNSERE MITARBEITENDEN

Ein weiterer wichtiger Aspekt unserer sozialen Verantwortung ist die gelungene Integration von Mitarbeitenden aus anderen Ländern.

Wir möchten unseren Mitarbeitenden den Einstieg in das neue Umfeld so einfach wie möglich gestalten und sie in vielfältigen Bereichen unterstützen. Für eine bessere interne Kommunikation stehen mehrsprachige Kolleg:innen in der Personalbetreuung zur Verfügung. Darüber hinaus fördern wir aktiv den Wunsch unserer Mitarbeitenden, zusätzliche Sprachkenntnisse zu erwerben, um sowohl ihre persönliche Entwicklung als auch das Miteinander im Unternehmen zu stärken.

Für die Integration in das regionale Umfeld begleiten wir sie bei Bedarf bei Behördengängen, Arztbesuchen oder in der Kommunikation mit Schulen. So möchten wir sicherstellen, dass sich alle Mitarbeitenden auch außerhalb des Arbeitsplatzes gut zurechtfinden und willkommen fühlen. Für unsere Mitarbeitenden bieten wir die Möglichkeit, Wohnungen der BG Dienstleistungs GmbH zu nutzen. Die Mietpreise orientieren sich an Ausstattung, Größe und Baujahr der Wohnungen und bewegen sich im Rahmen des ortsüblichen Mietspiegels. Sie liegen somit im marktüblichen Bereich. Bei der Bereitstellung unserer Mitarbeiterwohnungen legen wir Wert auf eine moderne

Ausstattung und eine lagegünstige Nähe zu unseren Standorten. Dadurch ermöglichen wir unseren Beschäftigten einen kurzen Arbeitsweg, der bequem zu Fuß oder mit dem Fahrrad zurückgelegt werden kann. Fahrräder können über das Fahrrad-Leasing, das sowohl klassische Fahrräder als auch E-Bikes umfasst, kostengünstig und unkompliziert geleast werden.

Für Wohngebäude, die weiter entfernt liegen, stellen wir einen Fahrservice zur Verfügung. Dieser kann nicht nur für den Weg zur Arbeit genutzt werden, sondern auch für Fahrten zu Ärzt:innen, Behörden, Supermärkten oder sozialen Einrichtungen. Die Inanspruchnahme der angebotenen Wohnungen und weiterer unterstützender Dienstleistungen ist für unsere Mitarbeitenden selbstverständlich freiwillig. Mit diesem Angebot möchten wir sie in ihrem Alltag bestmöglich unterstützen.



GESUNDHEITSMANAGEMENT & ARBEITSSCHUTZ

Der Schutz und die Gesundheit unserer Mitarbeitenden haben für uns höchste Priorität. Daher sind Arbeitsschutz und betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) bei uns eng miteinander verzahnt und werden durch verschiedene Fachkräfte im Unternehmen aktiv gestaltet und begleitet. Unser Ziel ist es, das Bewusstsein für die eigene Gesundheit und Sicherheit nachhaltig zu stärken, unsere Beschäftigten zu einem gesundheitsförderlichen Verhalten zu motivieren und für alle ein sicheres und ergonomisches Arbeitsumfeld zu schaffen.

Um mögliche Gefährdungen frühzeitig zu erkennen, führen wir regelmäßig umfassende Betriebsbegehungen durch. Dabei werden Gefahrenquellen und Risiken identifiziert und gemeinsam mit den Betriebsleiter:innen und Mitarbeitenden der Technik geeignete Maßnahmen zur Beseitigung oder Minimierung entwickelt und umgesetzt. Neben den persönlichen Ansprechpartner:innen des BGM, des Arbeitsschutzes und der Führungskräfte bieten wir unseren Mitarbeitenden die Möglichkeit, Anliegen und Verbesserungsvorschläge auch anonym über betriebsinterne Ideenkästen einzubringen.

Ein zentrales Element unseres Präventionsansatzes sind regelmäßige digitale Schulungen. Dabei legen wir besonderen Wert auf eine anschauliche Gestaltung, die durch die Kombination von Bild und Text eine hohe Verständlichkeit gewährleistet. Um allen Mitarbeitenden die Teilnahme zu ermög-

lichen, stehen die Schulungen in mehreren Sprachen zur Verfügung. Zusätzlich bietet ein fachkundiges Team jederzeit Unterstützung bei Fragen oder Problemen. Alle Mitarbeitenden nehmen jährlich an Arbeitsschutzschulungen und Sicherheitsunterweisungen teil, in denen die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften sowie betriebsinterner Regeln zur Sicherheit und Gesundheit vermittelt werden. Neben der Wissensvermittlung legen wir hier besonderen Wert auf Verhaltensprävention, damit alle Beschäftigten Gefahren erkennen und richtig handeln können. Darüber hinaus gehen wir bewusst über die gesetzlichen Vorgaben hinaus und ergänzen unsere Arbeitsschutzorganisation um zusätzliche präventive Maßnahmen. Zu diesen Bereichen gehört die Aus- und Weiterbildung, der Transport und Verkehr, die Ergonomie, die Arbeitssicherheit und Gesundheit. Unser kontinuierliches

Engagement in diesen Bereichen wurde in den vergangenen Jahren mehrfach von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) ausgezeichnet. Auch die fortschreitende Digitalisierung nutzen wir zunehmend für unsere Arbeitsschutz- und Gesundheitsmaßnahmen. So werden unter anderem die Dokumentation der betrieblichen Gesundheitschecks sowie das Betriebliche Eingliederungsmanagement digital unterstützt, um Abläufe zu vereinfachen und besser dokumentieren zu können.

Ein besonderes Augenmerk legen wir auf Inklusion und individuelle Bedürfnisse. Im aktuelle Berichtszeitraum 2024 beschäftigten wir 70 Mitarbeitenden mit Beeinträchtigung. Um allen Beschäftigten ein optimales Arbeitsumfeld zu bieten, werden Arbeitsplätze gezielt an die jeweiligen Anforderungen angepasst. Beispiele hierfür sind spezielle Feuermelder für gehörlose Personen oder der barrierefreie Zugang zum Verwaltungsgebäude durch den geplanten Neubau eines Fahrstuhls.

Der Neubau unseres Kühlhauses hat die Ergonomie an den Arbeitsplätzen deutlich verbessert, und körperlich besonders belastende Tätigkeiten konnten durch gezielte Automatisierung reduziert werden. Unsere Betriebsleitung und Geschäftsführung arbeiten kontinuierlich an innovativen Lösungen, um die Arbeitssicherheit und Ergonomie zu erhöhen und den Arbeitsalltag für unsere Mitarbeitenden möglichst wenig belastend zu gestalten. Ein weiteres Beispiel ist dafür die



Kistenwäsche, bei der Kisten nun mithilfe von KI automatisch aussortiert werden und kein Mitarbeitender mehr an einem zuvor hochgelegenen, ergonomisch ungünstigen Platz arbeiten muss. Diese Maßnahmen zeigen, dass Gesundheit, Ergonomie und Inklusion zentrale Bestandteile unseres nachhaltigen Arbeitsumfeldes sind. Neben den betrieblichen Maßnahmen fördern wir die Gesundheit unserer Mitarbeitenden auch über

den Arbeitsplatz hinaus. Wir unterstützen aktiv die Teilnahme an kommunalen Sport- und Gesundheitsaktionen wie dem „Stadtradeln“, dem „Silvesterlauf“ oder vergleichbaren Veranstaltungen. Darüber hinaus ermöglichen wir unseren Beschäftigten die Teilnahme an Programmen der Krankenkassen oder individuellen Beratungsterminen zur Ergonomie am Arbeitsplatz.

Fitnessstudio

Ein besonderes Highlight für die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Mitarbeitenden haben wir im Jahr 2023 mit der Eröffnung unseres eigenen Fitnessstudios geschaffen. Damit sind wir einen weiteren Schritt gegangen, um die Gesundheit unserer Beschäftigten aktiv zu fördern und ihnen einen unkomplizierten Zugang zu Sport und Bewegung zu ermöglichen. Das Fitnessstudio steht allen Mitarbeitenden von Goldschmaus kostenfrei zur Verfügung und ist fußläufig vom Betriebsgelände in Garrel erreichbar. Es ist rund um die Uhr geöffnet, sodass Mitarbeitenden die Möglichkeit haben, die eigenen Fitnessziele zu der Zeit zu verfolgen, die am besten in den persönlichen Tagesablauf passt.



Für ein abwechslungsreiches Training stehen unseren Beschäftigten verschiedene Fitnessgeräte zur Verfügung. Vor dem ersten Training erhält jeder eine ausführliche Einweisung in die Geräte sowie in die Verhaltens- und Hausregeln, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten. Neben dem individuellen Training gibt es auch ein gemeinschaftliches Angebot. Eine Kickboxgruppe trifft sich jeden Sonntag im Studio und bietet so die Gelegenheit, gemeinsam aktiv zu sein und sich gegenseitig zu motivieren.

Mit Goldschmaus Fitness möchten wir unseren Mitarbeitenden die Möglichkeit geben, auf einfache Weise Freude an Bewegung zu finden, unabhängig davon, ob das Ziel darin besteht, Gewicht zu reduzieren, Muskeln aufzubauen oder die allgemeine Fitness zu verbessern. Dieses Angebot ergänzt unsere vielfältigen Maßnahmen zur Förderung von Gesundheit und Wohlbefinden am Arbeitsplatz und unterstreicht unseren Anspruch, sichere und gesundheitsförderliche Arbeits- und Lebensbedingungen für unsere Mitarbeitenden zu schaffen.



MASSNAHMEN GESUNDHEITSMANAGEMENT & ARBEITSSCHUTZ



- ✓ 30 BEAUFTRAGTE IM UNTERNEHMEN
- ✓ GESTALTUNG VON INDIVIDUELLEN ARBEITSPLÄTZEN JE NACH BEDÜRFNIS
- ✓ FÖRDERUNG DER ERGONOMIE AM ARBEITSPLATZ
- ✓ FAHR SICHERHEITSTRAINING
- ✓ DIGITALISIERUNG IM BEREICH DOKUMENTATION & EINGLIEDERUNGSMANAGEMENT
- ✓ WIEDEREINGLIEDERUNGSMANAGEMENT
- ✓ MEDIZINISCHE VORSORGEUNTERSUCHUNGEN
- ✓ GESUNDHEITSPRÄVENTION, SICHERHEIT, KRANKHEIT
- ✓ HAUTSCHUTZPROGRAMME
- ✓ TEILNAHME REGIONALE EVENTS: STADTRADELN, FREIMARKTSLAUF, SILVESTERLAUF
- ✓ BGN PRÄMIERTER BETRIEB

GESUNDHEITSQUOTE 2024*:

84,2 %

DURCHSCHNITTSALTER MITARBEITENDE 2024:

39,5 JAHRE

ARBEITSUNFALLQUOTE 2024:

7,5 %

* Die Gesundheitsquote gibt den Anteil der Mitarbeitenden an, die im jeweiligen Zeitraum keinen krankheitsbedingten Fehltag aufweisen und somit als „gesund“ gelten. Sie dient als Kennzahl zur Bewertung des allgemeinen Gesundheitszustands und Wohlbefindens der Belegschaft.

„NACHHALTIGKEIT BEDEUTET,
MENSCHEN ZU FÖRDERN UND IHNEN PERSPEKTIVEN
ZU BIETEN – UNSERE AZUBIS BILDEN DAFÜR
DAS FUNDAMENT.“ – Daniel Runden

Weiterbildung ist für uns ein zentraler Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Wir möchten unsere Mitarbeitenden fördern - unabhängig von Alter oder Position. Wir schätzen die Motivation und den Wunsch nach persönlicher und fachlicher Entwicklung. Jede:r kann sich mit einem Weiterbildungswunsch an die jeweilige Führungskraft oder direkt an die Personalabteilung wenden. Gemeinsam mit der Geschäftsführung wird dann über die Umsetzung entschieden.

Im Jahr 2024 haben bereits 22 Mitarbeitende von Goldschmaus eine Weiterbildung absolviert oder befinden sich derzeit noch in einer Maßnahme. Zusätzlich haben sich 11 weitere Mitarbeitende für die Teilnahme an einem Deutschkurs entschieden. Als zukunftsorientiertes Unternehmen legen wir großen Wert auf die Weiterentwicklung unserer Belegschaft. Neben fachlichen Weiterbildungen bieten wir auch verschiedene Sprachkurse an und fördern gezielt soziale sowie persönliche Kompetenzen. Die konkreten Inhalte richten sich nach

den individuellen Bedürfnissen unserer Mitarbeitenden und werden gemeinsam mit der Geschäftsleitung und den Fachabteilungen abgestimmt.

Unser Nachwuchs ist das Herzstück unserer Gemeinschaft. Im Jahr 2024 begleiten wir 50 Auszubildende auf ihrem Weg und fördern sie als wichtige Zukunftsträger. In insgesamt 18 verschiedenen Berufsfeldern vom kaufmännischen, technischen, logistischen und landwirtschaftlichen Bereich über IT bis hin zu dualen Studiengängen bieten wir zukünftigen Fachkräften vielfältige Möglichkeiten. Jede:r Auszubildende wird bei uns als gleichwertiges Mitglied des Teams behandelt. Wir legen großen Wert auf flache Hierarchien und ein gemeinschaftliches Miteinander. Nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung bieten wir grundsätzlich die Möglichkeit zur Festanstellung bei Goldschmaus an.

Unsere Ausbildung ist geprägt von praktischen Erfahrungen, Teamwork und Zusammenhalt. Schon während der Ausbildung übernehmen unsere Azubis Verantwortung und wirken an spannenden Projekten mit. Neben den täglichen Aufgaben nehmen wir uns im wöchentlichen Azubi Unterricht, der von der Geschäftsführung geleitet wird, Zeit für aktuelle Themen, Fragen rund um die Ausbildung und gezielte Prüfungsvorbereitung. Der Unterricht beschränkt sich jedoch nicht nur auf theoretische Inhalte. Durch Betriebsbesichtigungen oder Besuche auf landwirtschaftlichen Höfen sowie bei Kunden- und Lieferbetrieben erwerben unsere Auszubildenden wertvolles, praxisnahes Wissen. Auf diese Weise schaffen wir eine Ausbildung, die nicht nur fachlich fundiert, sondern auch zukunftsorientiert und nachhaltig gestaltet ist.

Unsere Auszubildenden erhalten frühzeitig die Gelegenheit, sich durch Weiterbildungen und vertiefende Fachkurse fachlich zu profilieren. Auf diese Weise fördern wir ihr individuelles Potenzial und eröffnen vielfältige Entwicklungsperspektiven. Wir sind überzeugt, dass sie die wichtigste Investition in unsere Zukunft darstellen und die Werte sowie hohen Qualitätsstandards von Goldschmaus nachhaltig weitertragen.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil unserer Ausbildung ist die Förderung von Eigenständigkeit. In speziellen Azubi Projekten organisieren sich die Auszubildenden selbstständig und übernehmen die Verantwortung für Planung Organisation und Durchführung. Aktuell bieten wir drei solcher Projekte an, bei denen unsere Auszubildenden freiwillig teilnehmen können. Damit fördern wir nicht nur die Selbstständigkeit, sondern auch den Teamgeist unserer Auszubildenden.



Azubi-Instagram

Für einen echten Einblick in den Azubi-Alltag bei Goldschmaus haben unsere Auszubildenden einen eigenen Instagram-Account eingerichtet. Unter @goldschmaus.azubis informieren sie andere Auszubildende und Interessierte über unsere Gemeinschaft. Das Azubi-Instagram-Team erstellt eigenständig den passenden Content. Ziel des Accounts ist es, potenzielle zukünftige Auszubildende anzusprechen und einen authentischen Einblick in den Arbeitsalltag zu vermitteln. Gleichzeitig möchten wir damit unseren Zusammenhalt stärken und unsere nächste Generation vorstellen.

Azubi-Obstkörbe

Vitamine und kleine Snacks gehören bei Goldschmaus selbstverständlich dazu. Damit alle Mitarbeitenden regelmäßig frisches Obst bekommen, kümmert sich das Azubi-Obstkörbe-Team um die Organisation. Das Team bestellt und verteilt eigenständig das Obst und leistet damit einen Beitrag zu Gesundheit und Wohlbefinden aller Kolleg:innen. So übernehmen die Azubis Verantwortung und stärken gleichzeitig den Teamgeist.

Azubi-Event

Neben dem Arbeitsalltag gehören auch gemeinsame Erlebnisse zur Ausbildung bei Goldschmaus. Unser Azubi-Event Team organisiert dafür verschiedene Aktivitäten wie Ausflüge, Erlebnistage, Kochkurse oder Betriebsbesichtigungen. Das Team übernimmt selbstständig die Planung und Durchführung der Veranstaltungen und sorgt so für Abwechslung, Spaß und ein noch stärkeres Miteinander unter den Azubis. In den vergangenen Jahren konnten unsere Auszubildenden bereits zahlreiche Erlebnisse sammeln. Darunter ein gemeinsamer Ausflug in den Heide-Park Soltau oder Kochkurse in unserer firmeneigenen Grillschule MEATYOU!.



Azubi-Benefits

Zusätzlich zu unseren allgemeinen Mitarbeiter-Benefits bieten wir für unsere Auszubildenden spezielle Vorteile, die gezielt auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Dazu zählen unter anderem finanzielle Unterstützung beim Erwerb des PKW-Führerscheins, die Übernahme der Kosten für Lehrbücher während der Ausbildung oder des Studiums sowie die Möglichkeit zur Teilnahme an Fahrsicherheitstrainings. Darüber hinaus fördern wir die persönliche und fachliche Entwicklung unserer Auszubildenden durch individuelle Betreuung, praxisnahe Schulungen und ergänzende Weiterbildungsangebote. Regelmäßig stattfindende Azubi-Events stärken zudem den Teamgeist und erleichtern den Einstieg ins Berufsleben.

INTERNER AZUBI-UNTERRICHT

Jede Woche neue Einblicke. Ob durch unser Team oder direkt von den Geschäftsführern - Du lernst praxisnah und abwechslungsreich.



AZUBI-PROJEKTTEAMS

Gemeinsam mit anderen Azubis arbeitest Du an spannenden Projekten, wie z.B. dem Instagram-Kanal, im Obst-Körbe-Team oder unserem Azubi-Event-Team.



MÖGLICHKEITEN DER FINANZIERUNG DES PKW-FÜHRERSCHEINS

Wir helfen Dir, mobil und unabhängig zu werden, indem wir Dir nach Absprache den Erwerb des Führerscheins während Deiner Ausbildung finanzieren.



FAHRSICHERHEITSTRAINING

Für Deine Sicherheit im Straßenverkehr - wir machen Dich fit.



AZUBI-EVENTS

Ob Kohltour, Paintball oder andere coole Azubi-Events - bei uns steht Spaß und Zusammenhalt auch außerhalb der Arbeit im Mittelpunkt.



ANGEBOT EINES ARBEITSVERTRAGES NACH ABSCHLUSS DER AUSBILDUNG

Wir bieten Dir Perspektive mit besten Übernahmechancen nach abgeschlossener Ausbildung.



PRÄMIEN

Deine Leistungen zahlen sich durch attraktive Zusatzvergütungen doppelt aus.



INDIVIDUELLE PRÜFUNGSVORBEREITUNG DURCH EIGENE MITARBEITER

Damit Du bestens vorbereitet bist, machen wir Dich in persönlichen Terminen fit für Deine Abschlussprüfungen.



STADIONBESICHTIGUNG ALS PARTNER DES SV WERDER BREMEN

Ein Blick hinter die Kulissen - exklusiv für unsere Azubis.



MITARBEITENDE IN DER LIEFERKETTE

Bei Goldschmaus arbeiten wir mit zahlreichen Menschen entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette zusammen. Die meisten unserer direkten Lieferant:innen sind in Deutschland ansässig. Dank unserer sorgfältigen Auswahl und der kontinuierlichen Zusammenarbeit mit unseren Partner:innen gehen wir davon aus, dass das Risiko von Menschenhandel sowie Kinder-, Zwangs- oder Pflichtarbeit sehr gering ist.

Wir legen großen Wert darauf, faire Arbeitsbedingungen zu schaffen und die Würde aller Beschäftigten zu respektieren – so wie wir es in unserem eigenen Unternehmen selbstverständlich leben. Uns ist bewusst, dass in internationalen Lieferketten Risiken wie schlechte Arbeitsbedingungen, fehlende Sozialstandards, Diskriminierung oder Kinderarbeit bestehen können. Wir sehen es als unsere Verantwortung, solche Risiken ernst zu nehmen und ihnen aktiv zu begegnen. Dafür halten wir uns an das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) und setzen uns dafür ein, dass Verstöße nicht nur erkannt, sondern auch behoben werden.

Um die Fairness und Sicherheit in unseren Lieferketten zu gewährleisten, setzen wir auf kontinuierliche Maßnahmen wie regelmäßige Audits unserer Lieferanten und eine transparente Rückverfolgbarkeit. Wir legen großen Wert darauf, dass alle Mitarbeitenden und Partner:innen die geltenden Gesetze sowie internationale Standards respektieren. Dazu zählen menschenwürdige Arbeitsbedingungen, das Verbot von Kinder- und Zwangsarbeit,

faire Vergütung und ein respektvoller Umgang. Wir verstehen diese Verantwortung nicht als einmalige Aufgabe, sondern als einen kontinuierlichen Weg. Daher prüfen wir unsere Maßnahmen regelmäßig und verbessern uns immer weiter. Der direkte Austausch mit unseren Partner:innen ist uns dabei sehr wichtig. Wir sprechen mit ihnen, schicken Fragebögen und besuchen sie vor Ort. Unsere Lieferant:innen werden regelmäßig anhand klar definierter Kriterien analysiert und bewertet. Bis zum Jahr 2026 planen wir die Einführung eines „Supplier Code of Conduct“ und streben an, mindestens die Hälfte unserer Lieferant:innen zur Unterzeichnung zu bewegen.

Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Partner:innen jederzeit die Möglichkeit haben, anonym und vertraulich auf mögliche Missstände hinzuweisen. Um sicherzustellen, dass diese Hinweise angemessen aufgenommen und bearbeitet werden, erläutern wir die entsprechenden Verfahren ausführlich im Kapitel „Compliance & Verantwortung“. Darüber hinaus ist es uns ein zentrales Anliegen, dass alle Menschen, die mit und für

unser Unternehmen arbeiten, mit Respekt und Fairness behandelt werden. Wir setzen uns aktiv dafür ein, chancengerechte Bedingungen zu schaffen, Vielfalt zu fördern und Diskriminierung konsequent zu verhindern. Gemeinsam mit unseren Fachabteilungen arbeiten wir an der Entwicklung konkreter Nachhaltigkeitsziele für unsere Lieferkette, die wir bis zum Jahr 2026 veröffentlichen werden. Für uns ist dabei klar, dass eine faire und nachhaltige Zukunft nur erreicht werden kann, wenn alle Beteiligten zusammenstehen und ihre Verantwortung füreinander wahrnehmen. Dieser gemeinsame Ansatz bildet die Grundlage für eine langfristig verantwortungsvolle Zusammenarbeit und eine nachhaltige Entwicklung entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

MENSCHENRECHTE

Bei Goldschmaus übernehmen wir eine große Verantwortung für die Einhaltung der Menschenrechte entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

In unserer Branche werden immer wieder Missstände und schlechte Arbeitsbedingungen aufgedeckt, die die Würde der betroffenen Menschen verletzen. Deshalb ist es für uns von zentraler Bedeutung, solchen Risiken aktiv entgegenzuwirken und faire, sichere sowie gesunde Arbeitsbedingungen sowohl im eigenen Unternehmen als auch bei unseren Lieferanten sicherzustellen. Schon seit 2017 verzichten wir bewusst auf Werkverträge in der Fleischverarbeitung und haben stattdessen alle Mitarbeitenden direkt übernommen. Dieser Schritt fördert soziale Gerechtigkeit, schafft gleiche Chancen und stärkt die Bindung der Beschäftigten an das Unternehmen.

Bei Goldschmaus haben wir einen systematischen Due-Diligence-Prozess etabliert, der sicherstellt, dass menschenrechtliche Risiken entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette frühzeitig erkannt, bewertet und wirksam gemindert werden. Dieser Prozess ist für uns ein wichtiger Bestandteil unserer Verantwortung und unseres Engagements für faire Arbeitsbedingungen und nachhaltiges Wirtschaften.

1. Definition von Risikokriterien

Wir legen klare Kriterien fest, um menschenrechtliche Risiken zu identifizieren. Dabei orientieren wir uns an internationalen Standards und den spezifischen Herausforderungen der Branchen und Länder, in denen wir und unsere Lieferanten tätig sind.

2. Identifizierung der Risiken entlang der Wertschöpfungskette

Wir analysieren kontinuierlich, wo potenzielle Risiken für Menschenrechtsverletzungen auftreten können – von der Rohstoffbeschaffung über die Verarbeitung bis hin zum Vertrieb. Dabei berücksichtigen wir besonders auch länderspezifische Risiken, wie die politische und soziale Lage in den Herkunftsländern unserer Lieferanten.

3. Priorisierung und Einordnung der Risiken

Die ermittelten Risiken bewerten wir hinsichtlich ihrer Schwere und Wahrscheinlichkeit. So können wir die kritischsten Fälle priorisieren und gezielt Maßnahmen zur Risikominderung entwickeln.

4. Entwicklung und Umsetzung von Prävention- und Minderungsmaßnahmen

Basierend auf der Risikobewertung setzen wir konkrete Maßnahmen um. Dazu gehören Lieferantenaudits, Schulungen, Verhaltenskodizes, aber auch persönliche Gespräche und regelmäßige Lieferantenbefragungen. Wir fördern den direkten Dialog mit unseren Partner:innen und arbeiten eng mit den Fachabteilungen zusammen, um nachhaltige Verbesserungen zu erreichen.

5. Überwachung und Nachverfolgung

Wir kontrollieren regelmäßig die Wirksamkeit unserer Maßnahmen durch die kontinuierliche Evaluierung. Von Risiken und Gefahren, damit diese frühzeitig erkannt und entsprechende Schritte eingeleitet werden. Dabei ist uns wichtig, die Mitarbeitenden und Lieferanten aktiv in den Prozess einzubeziehen.

6. Wirksamkeitskontrolle

Wir prüfen systematisch, ob die Maßnahmen die gewünschten Effekte erzielen und die identifizierten Risiken wirksam mindern. Erkenntnisse fließen zurück in die Anpassung und Weiterentwicklung unseres Due-Diligence-Prozesses.

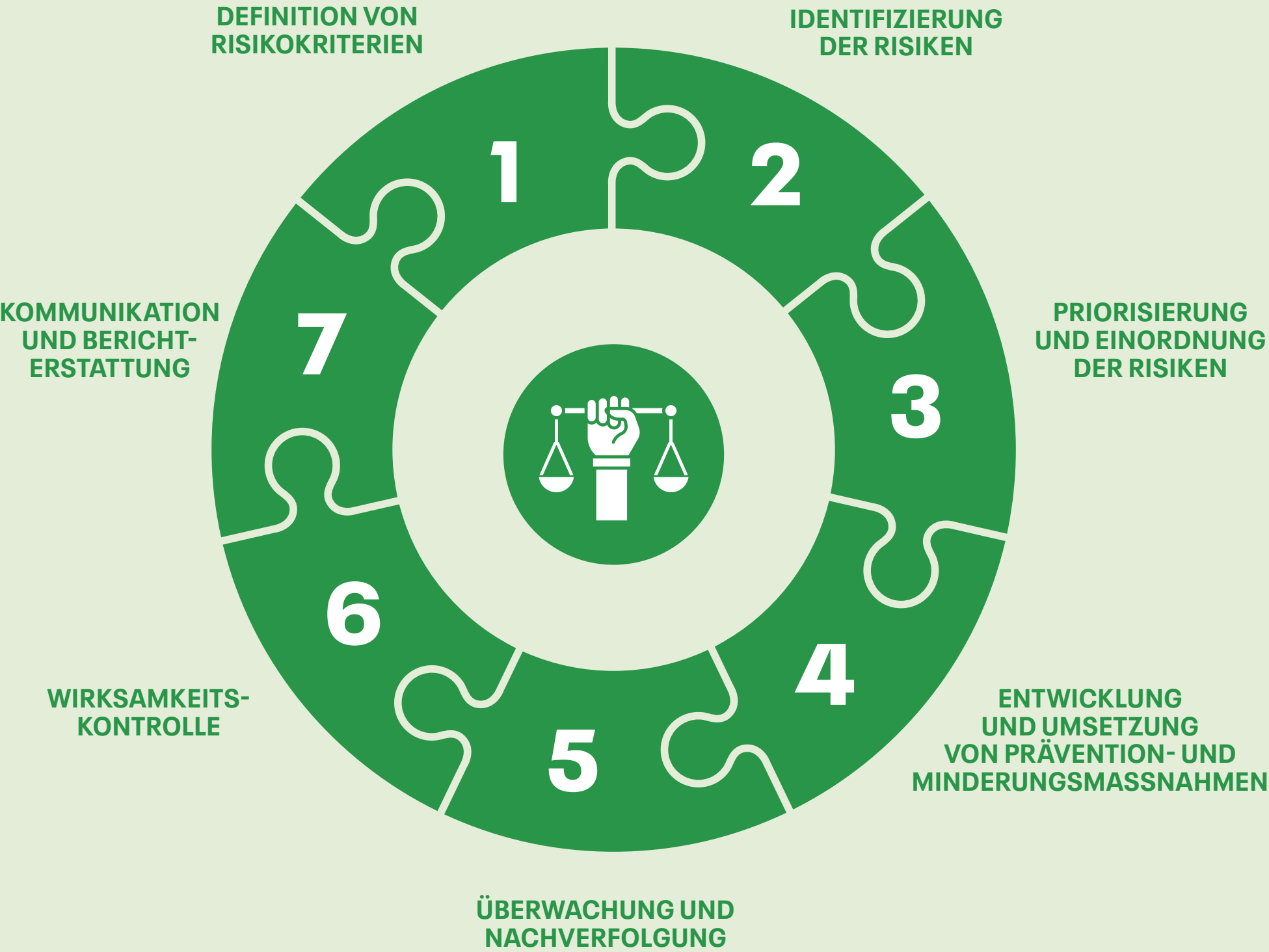
7. Kommunikation und Berichterstattung

Transparenz ist für uns essenziell. Wir möchten zukünftig regelmäßig über unsere Fortschritte und Herausforderungen informieren und bieten allen Mitarbeitenden und Partner:innen die Möglichkeit, sich auch anonym zu melden, falls sie menschenrechtliche oder umweltbezogene Risiken beobachten. Diese Kanäle sind Teil unseres Compliance-Systems und werden kontinuierlich weiterentwickelt.

Für uns ist die Achtung der Menschenrechte kein bloßes Bekenntnis, sondern gelebte Praxis. Wir setzen uns konsequent gegen Diskriminierung, Ausbeutung und unfaire Arbeitsbedingungen ein und fördern eine Unternehmenskultur, die Chancengleichheit, Vielfalt und Respekt stärkt. Jede:r Einzelne bei Goldschmaus trägt dazu bei, diese Werte zu leben und weiterzugeben.

Nur gemeinsam können wir eine nachhaltige und faire Arbeitswelt schaffen – bei uns selbst, bei unseren Lieferanten und in der gesamten Wertschöpfungskette.

DUE-DILLIGENCE-PROZESS FÜR MENSCHENRECHTE



VERBRAUCHER:INNEN

Für uns steht die enge Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben aus Deutschland im Mittelpunkt, um Transparenz in der gesamten Lieferkette sicherzustellen. Durch die direkte Betreuung und den intensiven Austausch mit den landwirtschaftlichen Höfen schaffen wir die Voraussetzung, das 5xD-Konzept zu erfüllen und damit die heimische Landwirtschaft gezielt zu fördern.

Ein Baustein unserer Nachhaltigkeitsstrategie ist die lückenlose Rückverfolgbarkeit unserer Produkte. Hierbei dokumentieren wir alle relevanten Produktionsmittel sorgfältig, insbesondere den Futtereinsatz und den Gesundheitszustand der Tiere. Die Nachverfolgung erfolgt über Einzeltierkennzeichnungen bzw. Identifikationsnummern der landwirtschaftlichen Betriebe sowie die Bildung von Chargen. Moderne Systeme wie fTrace ermöglichen uns dabei eine vollständige Transparenz und erlauben eine schnelle Reaktion.

Darüber hinaus verpflichten wir uns zu einer regionalen Beschaffung, die sowohl die lokale Landwirtschaft unterstützt als auch ökologische Vorteile bietet. Im Jahr 2024 lagen die durchschnittlichen Anlieferstrecken bei rund 28 Kilometern für Schweine und etwa 95,5 Kilometern für Rinder, da unsere Lieferanten nahe an unseren Produktionsstätten angesiedelt sind.

Unsere Verantwortung geht über die Herkunft und Qualität unserer Produkte hinaus. Die Achtung der Menschenrechte ist ein wichtiges Prinzip, das für alle gilt, die mit uns verbunden sind. Dieses Engagement ist in unserem Verhaltenskodex verankert und durch klare Prozesse für den Umgang mit Anliegen und Beschwerden abgesichert. Hinweise können jederzeit anonym über unser Online-Hinweisgebersystem eingereicht werden. Dass bislang keine Beschwerden vorliegen, bestärkt uns in unserem verantwortungsvollen Handeln.

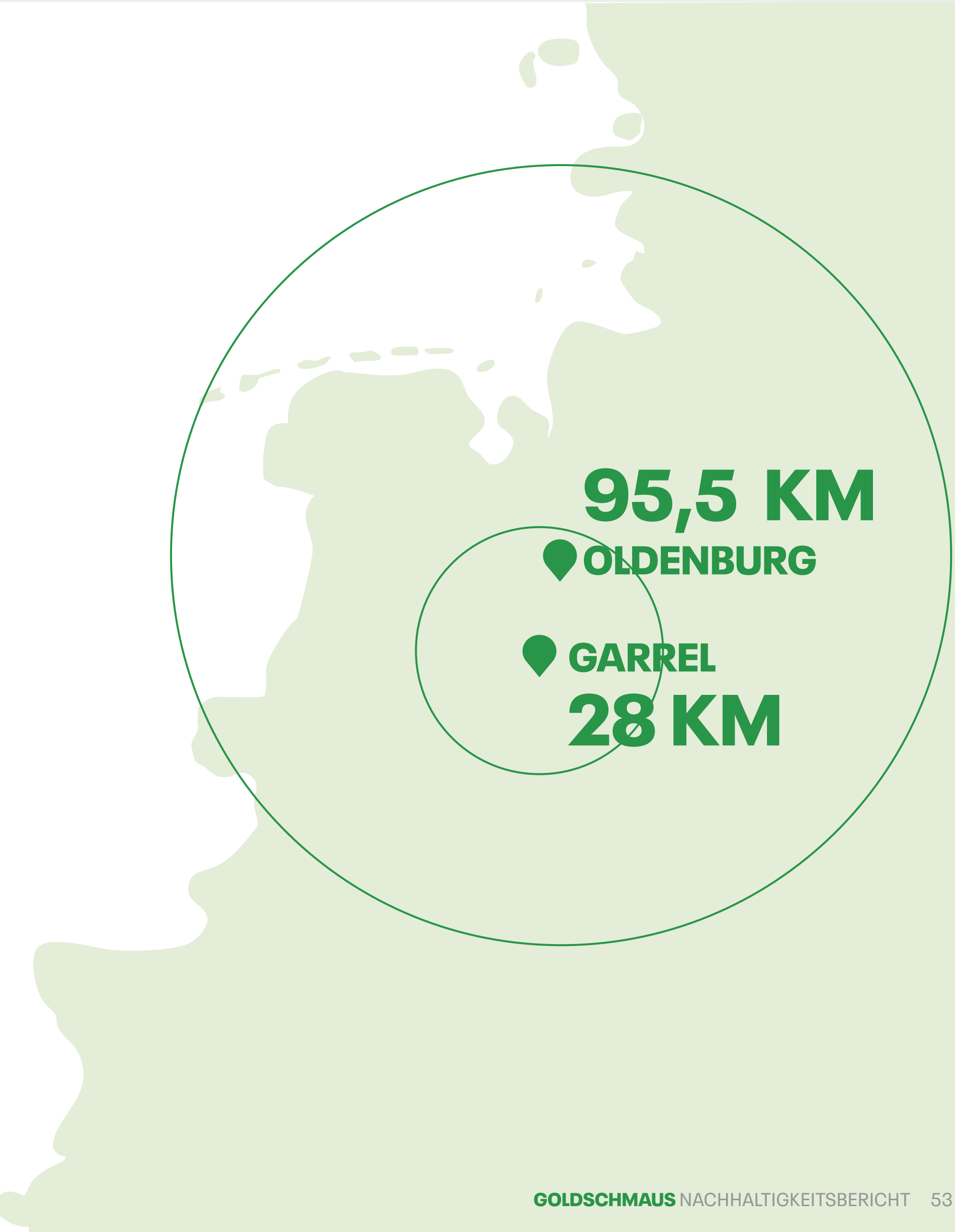
Der persönliche Austausch mit unseren Kund:innen ist uns besonders wichtig. Dieser erfolgt sowohl in direkten Begegnungen als auch über gesellschaftliche Vertreter:innen und Beiräte. Anregungen und Feedback nutzen wir gezielt, um unsere Prozesse und Produkte kontinuierlich zu verbessern. Trotz dieser umfassenden Maßnahmen bestehen weiterhin spezifische Risiken, denen wir uns kontinuierlich widmen, um unsere nachhaltigen Ziele langfristig zu sichern.

Umgang mit Exportrisiken und Marktanforderungen

Der Export in Drittländer, etwa nach Asien oder Afrika, ist wirtschaftlich relevant, aber stark abhängig von geopolitischen Entwicklungen, Handelsbeschränkungen und Tierseuchensituationen. Solche volatilen Rahmenbedingungen bergen finanzielle Risiken, da sie Umsatzenschwankungen und Produktionsengpässe verursachen können. Um dem entgegenzuwirken, überwachen wir Märkte proaktiv, erstellen Bedarfsprognosen, diversifizieren unsere Absatzmärkte und bauen regionale Alternativen aus.

Gesellschaftliche Erwartungen und Produktentwicklung

Der gesellschaftliche Wandel hin zu mehr Tierwohl und Klimaschutz verändert die Akzeptanz konventioneller Fleischprodukte. Dies wirkt sich direkt auf Nachfrage und Markenimage aus und macht ein strategisches Umdenken erforderlich. Fleisch ist weiterhin ein wichtiges Grundnahrungsmittel, das unseren Körper mit essenziellen Nährstoffen versorgt. Insbesondere liefert es wichtige Vitamine wie Vitamin B12 sowie hochwertige Proteine. Bei Goldschmaus bleiben wir unserer hohen Produktqualität und sorgfältigen Produktionsweise treu und setzen zugleich auf nachhaltige, verantwortungsbewusste Verfahren, die den Bedürfnissen unserer Kund:innen sowie den Anforderungen an Tierwohl und Umweltschutz bestmöglich gerecht werden.



Cybersicherheit und Datenschutz

Mit zunehmender Digitalisierung wächst die Bedeutung von IT-Sicherheit. Angriffe auf IT-Systeme gefährden nicht nur Betriebsabläufe, sondern auch sensible ESG-Daten und die Einhaltung von Berichtspflichten. Datenschutzverletzungen, insbesondere bei personenbezogenen Daten von Mitarbeitenden und Kund:innen, könnten erheblichen Vertrauensverlust verursachen. Daher investieren wir kontinuierlich in Cybersicherheit und setzen strenge Datenschutzrichtlinien um. Ein wichtiger Bestandteil ist die Integration von Datenschutzkoordinator:innen in jeder Abteilung, die speziell für diese Themen geschult und sensibilisiert wurden. Darüber hinaus legen wir großen Wert auf die regelmäßige Schulung aller Mitarbeitenden, um ein umfassendes Bewusstsein für Datenschutz und IT-Sicherheit zu gewährleisten.

Produktqualität und Lebensmittelsicherheit

Qualität und Sicherheit unserer Produkte sind die Basis für das Vertrauen unserer Verbraucher:innen. Hygiene- oder Qualitätsmängel, Rückstände oder fehlerhafte Etikettierungen können zu Reklamation, Vertrauensverlusten und behördlichen Sanktionen führen. Deshalb arbeiten wir mit modernster Technik zur Produktionsüberwachung, führen regelmäßige Produktprüfungen durch und gewährleisten umfassende Rückverfolgbarkeit. So können wir fehlerhafte Produkte verhindern und Sicherheit garantieren.

Als Hersteller von bestem Fleisch aus 100 % deutscher Herkunft bieten wir ein vielfältiges Produktsortiment von Rind- und Schweinefleischprodukten über Wurst- und Kasselerwaren bis hin zu SB-Fleischartikeln und Grillfleisch. Dabei legen wir höchsten Wert auf Qualitätssicherung entlang der gesamten Produktionskette. Vom Futtermittel über die Landwirtschaft, Schlachtung und Zerlegung bis hin zur Verarbeitung und Vermarktung greifen alle Prozesse nahtlos ineinander und werden durch ein umfassendes Qualitätssicherungssystem streng überwacht. Im Anschluss werden die relevanten Zertifikate und Nachweise vorgestellt, die die Einhaltung unserer hohen Qualitätsstandards belegen.



VLOG e.V.

Das VLOG-Siegel steht für Lebensmittel, die ohne gentechnisch veränderte Organismen hergestellt wurden. Für Verbraucher bedeutet es Transparenz und Sicherheit, da weder gentechnisch veränderte Futtermittel noch Zusatzstoffe verwendet werden dürfen. Goldschmaus erfüllt diese Anforderungen an allen Produktionsstandorten und bietet so Fleischprodukte an, die höchsten Qualitäts- und Reinheitsstandards entsprechen.



Bio-Zertifizierung

Die Bio-Zertifizierung nach EU-Öko-Verordnung bestätigt die ökologische Erzeugung und Verarbeitung. Für Verbraucher steht das Siegel für streng kontrollierte, nachhaltige Produktion und artgerechte Tierhaltung. Goldschmaus setzt damit ein Zeichen für umweltbewusstes Handeln und erfüllt die Nachfrage nach Fleischprodukten aus ökologischer Herstellung.



Pro-Weideland Zertifikat

Dieses Siegel zeichnet Produkte aus, deren Tiere mindestens 120 Tage pro Jahr für je sechs Stunden auf der Weide verbringen und ausschließlich gentechnikfreies Futter erhalten. Für Verbraucher steht es für Tierwohl und Transparenz, während Goldschmaus damit die Landwirtschaft unterstützt, die Weidehaltung wieder attraktiv macht und nachhaltige Produktionsweisen fördert.



Herkunftskennzeichnung („Gutes aus deutscher Landwirtschaft“)

Die Herkunftskennzeichnung gibt Verbrauchern Klarheit über die Herkunft von Fleischprodukten. Mit dem ORGAINVENT-System werden alle Produktionsschritte transparent dokumentiert und garantiert eine nachvollziehbare, regionale Herkunft. Das stärkt das Vertrauen der Verbraucher und zeigt unser Engagement für heimische Landwirtschaft. Seit Ende des Jahres 2024 ist das Siegel durch die Neugestaltung sichtbar als „Gutes aus deutscher Landwirtschaft“-Siegel.



QS-Zertifizierung Oldenburg und Garrel

Das QS-Siegel steht für geprüfte Qualität und Sicherheit entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Verbraucher können sich darauf verlassen, dass alle Produkte strengen Kontrollen unterliegen. Für uns bedeutet dies die Sicherstellung hoher Qualitätsstandards durch kontrollierte Prozesse und geprüfte Rohstoffe.



Initiative Tierwohl

Die ITW-Zertifizierung kennzeichnet Fleischprodukte aus tiergerechterer Haltung. Für Verbraucher ist dies ein klares Zeichen für mehr Tierwohl, während Goldschmaus aktiv dazu beiträgt, bessere Lebensbedingungen für Nutztiere zu schaffen und sich von gesetzlichen Mindeststandards deutlich abzuheben.



IFS-Zertifizierung

Das IFS-Siegel bestätigt die Einhaltung internationaler Standards für Lebensmittelsicherheit und -qualität. Für Verbraucher bedeutet dies Sicherheit und Vertrauen in die Produkte, während Goldschmaus damit die Voraussetzung für den Zugang zu nationalen und internationalen Handelsmärkten erfüllt.



DIN EN ISO 50001:2018

Die DIN EN ISO 50001:2018 Zertifizierung legt ein Energiemanagementsystem zur Steigerung der Energieeffizienz fest. Verbraucher profitieren von nachhaltig produzierten Fleischwaren und Goldschmaus senkt Emissionen und Kosten, wodurch ökologische und ökonomische Vorteile vereint werden.



Regionalfenster

Das Regionalfenster macht die Herkunft und den Anteil regionaler Zutaten auf den Produkten sichtbar. Verbraucher können die Transparenz über Zutaten und Verarbeitung nachvollziehen, während Goldschmaus so die regionale Landwirtschaft unterstützt und kurze Lieferketten fördert.



Naturland-Zertifizierung

Die Naturland-Zertifizierung steht für Bio-Standards, die über die EU-Vorgaben hinausgehen. Sie vermittelt Verbraucher:innen Premium-Bio-Qualität und unterstützt Unternehmen dabei, ihr Engagement für Nachhaltigkeit und höchste Qualitätsansprüche sichtbar zu machen.



Tierschutzlabel „Für mehr Tierschutz“

Dieses Label garantiert höhere Standards in der Tierhaltung. Verbraucher erkennen daran Produkte mit nachweislich besserem Tierwohl, während Goldschmaus sein Engagement für tiergerechte Haltung unterstreicht und einen wichtigen Beitrag zum Tierschutz leistet.



Biokreis-Zertifizierung

Dieses Siegel kombiniert Bio-Qualität mit regionaler Nähe und sozialer Verantwortung. Verbraucher erhalten Produkte aus fairer und nachhaltiger Erzeugung, während Goldschmaus durch die Zertifizierung seine Position im Markt für regionale Bio-Lebensmittel stärkt.



IFS Logistics

Die IFS Logistics Zertifizierung gewährleistet sichere Transport- und Lagerprozesse für Lebensmittel. Verbraucher können auf die Qualität der gesamten Lieferkette vertrauen, während Goldschmaus so höchste Standards in Logistik und Lebensmittelsicherheit sicherstellt.

TRANSPARENTE LANDWIRTSCHAFT

„Sich selbst ein Bild von der heutigen Tierhaltung machen.“

Im Jahr 2016 entstand die Idee zur „Transparenten Landwirtschaft“ mit dem Ziel, der Öffentlichkeit einen Einblick in die heutige Landwirtschaft zu ermöglichen. Wir möchten den Besuchern die Gelegenheit geben, Landwirtschaft hautnah mit allen Sinnen zu erleben und sich ein eigenes Bild von der modernen Tierhaltung machen zu können. Das Projekt „Transparente Landwirtschaft“ wird von drei familiengeführten Höfen im Landkreis Cloppenburg unterstützt. Ein weiterer Betrieb wird im Jahr 2025 hinzukommen. Diese Höfe haben an der Entwicklung des Projekts mitgewirkt und sind seit vielen Jahren eng mit Goldschmaus verbunden. Besucher:innen werden auf den Höfen in Besucherzentren herzlich empfangen und erhalten dort eine kleine Brotzeit. Zum Schutz der Tiere wurden auf jedem Hof individuelle Hygienekonzepte für Gruppenbesuche umgesetzt. Während der Führungen geben die Landwirt:innen persönliche und authentische Einblicke in ihre tägliche Arbeit und stehen für Fragen sowie Gespräche offen zur Verfügung. Dadurch entsteht ein direkter Dialog zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft, der das gegenseitige Verständnis fördert.

Mit diesem Projekt öffnen wir gemeinsam mit unseren landwirtschaftlichen Partnerbetrieben die Türen für alle Interessierten. Transparenz verstehen wir als ein zentrales Instrument, um die Gesellschaft umfassend über unsere Wertschöpfungskette und die regionale Landwirtschaft zu informieren. Wir sehen uns in der Mitverantwortung, die landwirtschaftlichen Betriebe zu stärken, und pflegen daher einen engen und vertrauensvollen Austausch mit unseren Landwirtinnen und Landwirten. Im Folgenden möchten wir die Höfe, die am Projekt „Transparente Landwirtschaft“ beteiligt sind, näher vorstellen.

1500
BESUCHER JÄHRLICH

100
FÜHRUNGEN JÄHRLICH

Hof Hempen

Die Familie Hempen kann auf eine lange Geschichte zurückblicken, die sich bis ins Jahr 1850 zurückverfolgen lässt. Seitdem ist der Hof in Bösel beheimatet und wird von Generation zu Generation weitergeführt. Auf ihrem Hof betreut die Familie einen Warte- und Abferkelstall sowie die Ferkelaufzucht und die anschließende Schweinemast. Neben der Schweinehaltung ziehen sie außerdem Kälber auf und mästen Bullen. Zusätzlich bewirtschaftet die Familie Ackerflächen, auf denen überwiegend Mais angebaut wird. Das Futter für die Tiere wird von regionalen Futtermühlen bezogen, wodurch regionale Wertschöpfung und kurze Transportwege gefördert werden.

Hof Schmies

Seit 1956 bewirtschaftet die Familie Schmies ihren Betrieb im westlichen Teil des Landkreises Cloppenburg, nahe Friesoythe. Heute führt die zweite Generation den Hof und schon bald wird die Tochter den Hof übernehmen und in dritter Generation fortführen. In den Ställen der Familie Schmies leben Sauen, Ferkel und Mastschweine. Die Tiere werden im geschlossenen System aufgezogen. Das bedeutet, die Ferkel aus der eigenen Sauenhaltung bleiben auf dem Hof und werden dort bis zum Ende der Mast versorgt. So bleiben die Wege kurz und die Betreuung der Tiere in vertrauten Händen. Neben der Tierhaltung betreibt die Familie Ackerbau mit Getreide und Mais. Die Ernte wird an regionale Futtermühlen verkauft, von denen sie wiederum das Futter für ihre Tiere kaufen.

Hof Hatke

Der Hof der Familie Hatke blickt auf eine über 100-jährige Geschichte zurück. Dieser liegt in Bösel und wird heute in vierter Generation bewirtschaftet. Ein besonderes Anliegen der Familie ist die Ausbildung künftiger Landwirt:innen, die sie bereits seit Jahrzehnten mit Herzblut begleitet. Jedes Jahr geben sie jungen Menschen die Möglichkeit, den Beruf zu erlernen und Erfahrungen in der Landwirtschaft zu sammeln. Der Schwerpunkt des Betriebs liegt in der Milchviehhaltung. Die erzeugte Milch wird an eine regionale Molkerei geliefert. Die männlichen Kälber werden größtenteils vermarktet, während die weiblichen Tiere auf dem Hof bleiben, um als Nachzucht die eigene Herde zu ergänzen. Neben der Tierhaltung betreibt die Familie Hatke Ackerbau und baut dort einen Großteil ihrer Futtermittel selbst an. Ergänzt wird das Futter durch Kraftfutter aus regionalen Mühlen.

TRANSPARENTE LANDWIRTSCHAFT

 Mehr Infos



Transparenz ist für uns ein bedeutender Wert, der unser tägliches Handeln prägt und fest in unserer Unternehmenskultur verankert ist. Wir legen großen Wert darauf, unseren Stakeholdern die Möglichkeit zu bieten, unsere Prozesse und Abläufe besser zu verstehen und sich selbst ein umfassendes Bild von unserer Wertschöpfungskette zu machen.

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, haben wir drei aufeinander abgestimmte Projekte ins Leben gerufen, die die einzelnen Stufen unserer Wertschöpfungskette abbilden. Die Projekte „Transparente Landwirtschaft“ und „Transparente Produktion“ ermöglichen einen offenen Einblick in die landwirtschaftlichen Betriebe sowie in die Produktionsprozesse unseres Unternehmens. So zeigen wir beispielsweise, wie die Herkunft der Rohstoffe sichergestellt wird und wie sorgfältig unsere Produkte verarbeitet werden. Den Abschluss bildet unsere Grillschule MEATYOU!, die den letzten Schritt der Wertschöpfungskette begleitet und den direkten Kontakt zu Verbraucher:innen fördert.

TRANSPARENTE PRODUKTION

 Mehr Infos

Besonders das Projekt „Transparente Produktion“ schafft eine Atmosphäre des Vertrauens und der Offenheit. Hier haben Besucher:innen die Gelegenheit, unsere Produktionsstätten hautnah zu erleben, die verschiedenen Arbeitsschritte zu verfolgen und die Sorgfalt kennenzulernen, mit der wir unsere Produkte herstellen. Dieses Angebot dient nicht nur der Information, sondern auch dem Dialog. So fördern wir das Verständnis für unsere Arbeit und stärken gleichzeitig das Vertrauen in unsere Produkte.



MEATYOU!

Mit MEATYOU! setzen wir den letzten Akzent mit dem fertigem Stück Fleisch. An unserem Standort in Oldenburg laden wir Interessierte ein, in echten Grillkursen die Kunst des Grillens oder auch Reifens und Zerlegens zu erleben. Im Mittelpunkt stehen Nachhaltigkeit, Respekt und bewusster Genuss.

Wir möchten das Verständnis für die Herkunft und Qualität von Lebensmitteln stärken und zeigen, wie viel Handwerk, Wissen und Verantwortung darin steckt. Unsere Mission ist es, das Handwerk weiterzugeben und mit Leidenschaft und Fachwissen zu verbinden für eine genussvolle und verantwortungsvolle Esskultur. Das Herzstück unserer Grillschule ist die Genusswerkbank, an der die Teilnehmenden selbst schneiden, würzen und kreativ werden. Gemeinsam setzen wir das Gelernte auf unserer Grillterrasse in die Tat um und bereiten die Speisen am offenen Feuer zu.

Mit Unterstützung unserer Grillmeister erlernen die Teilnehmenden die wahre Kunst des Geschmacks und genießen am Ende ihre eigene Kreation. MEATYOU! macht das Handwerk hinter Fleisch erlebbar von der Herkunft bis zur perfekten Zubereitung. Wir schaffen Bewusstsein für eine verantwortungsvolle Fleischproduktion und verbinden Respekt, Wissen und handwerkliches Können mit maximalem Genuss. In unseren Kursen steht die Freude am Kochen im Vordergrund.



MEATYOU!

 Mehr Infos



UNSERE PARTNER & REGION

Das Oldenburger Münsterland ist unsere Heimat und darauf sind wir sehr stolz. Hier fühlen wir uns der Region und ihren Menschen besonders verbunden, was sich im täglichen Miteinander durch Offenheit und Wertschätzung zeigt. Ein freundliches „Moin“ ist dabei Ausdruck dieser gelebten Kultur der Nähe.

Dieses starke Gemeinschaftsgefühl prägt nicht nur unser soziales Umfeld, sondern auch unsere Partnerschaften und Geschäftsbeziehungen. Wir sind überzeugt, dass nachhaltiger Erfolg nur durch gegenseitigen Respekt und Zusammenarbeit möglich ist. Deshalb übernehmen wir Verantwortung für unsere Region und die Menschen, die hier leben. Wir engagieren uns für regionale Vereine, Gemeinschaften und Projekte, die den Zusammenhalt fördern und das Leben in unserer Heimat nachhaltig bereichern. Wir unterstützen diese Projekte auf vielfältige Weise mit Sachspenden, Geldspenden oder auch durch persönliche Teilnahme an Aktionen.

Im Jahr 2023 waren wir bei der Big Challenge – aktiv gegen Krebs e. V. vertreten. Mitarbeitende von Goldschmaus liefen beim Benefizlauf acht Kilometer für den guten Zweck. Die Spendengelder aus diesem Sportevent kommen der Deutschen Krebshilfe zugute.

Dank des Einsatzes unserer fünf Kollegen konnte eine Spendensumme von insgesamt 2.500 Euro gesammelt werden. Ein weiterer Höhepunkt des Jahres war die Unterstützung des OM-Cups in Elsten. Mit unserem Beitrag konnten wir den Sport in unserer Region fördern und Kindern die Möglichkeit geben, gemeinsam aktiv zu sein und Freude zu erleben.

Im Jahr 2024 haben wir unser Engagement fortgesetzt. Neben der weiteren Unterstützung der Big Challenge sowie mehrerer örtlicher Schulen und Gemeinden nahmen zahlreiche Mitarbeitende von Goldschmaus am regionalen Silvesterlauf teil. Mit dieser Teilnahme wollten wir nicht nur sportliche Aktivität fördern, sondern auch den Zusammenhalt im Team und unser Engagement für die Region sichtbar machen.





Die Jahre 2023 und 2024 standen ganz im Zeichen des Fußballfiebers rund um die Europameisterschaft, die in Deutschland ausgetragen wurde und die Menschen im ganzen Land begeisterte. Auch wir bei Goldschmaus haben diesen Schwung genutzt, um unser Engagement für den regionalen Sport weiter auszubauen.

Im Jahr 2023 haben wir unsere langjährige Partnerschaft mit dem BV Garrel neu aufgestellt und durch eine gleichberechtigte Kooperation mit

der EZG-OM und Böseler Qualitätsfleisch ergänzt. Diese enge Zusammenarbeit mit starken regionalen Partnern unterstreicht unseren Anspruch, Verantwortung für unsere Heimat zu übernehmen und die Gemeinschaft aktiv zu stärken. Ein sichtbares Zeichen dieser Kooperation ist die Umbenennung des BV Garrel Stadions in „Goldschmaus Stadion“. Dieses Stadion ist seither nicht nur eine Sportstätte, sondern auch ein Symbol für die Verbundenheit und den Zusammenhalt in unserer Region. Uns ist dabei wichtig, dass diese



Partnerschaft weit über den Sport hinauswirkt. Sie bietet eine Plattform für Begegnung, Austausch und gesellschaftlichen Zusammenhalt. Die Spiele im „Goldschmaus Stadion“ stehen so auch für Teamgeist, Fairness und gemeinsame Freude an Bewegung. Darüber hinaus pflegen wir eine weitere bedeutsame Partnerschaft mit dem VfB Oldenburg, in unmittelbarer Nähe zu unserem zweiten Standort. Als offizieller Stadionwurstlieferant tragen wir dazu bei, die Fans bei jedem Heimspiel mit hochwertigen regionalen Produkten zu versorgen –

sowohl beim Feiern eines Sieges als auch als Trost nach einem herausfordernden Spiel. Zudem sind wir Namensgeber des Familienblocks im Stadion und verknüpfen unsere Grillschule MEATYOU! mit dem Verein. So entstehen gemeinsame Veranstaltungen und Aktivitäten, die die Verbundenheit zwischen Verein, Fans und uns als Unternehmen weiter stärken.

SV WERDER BREMEN

REGIONAL - ENGAGIERT - GRÜN

Der Verein, der unsere Region bewegt, begeistert und mitfiebern lässt, ist der SV Werder Bremen. Gelegen an der Weser steht der Verein wie kaum ein anderer für Tradition, Leidenschaft und ein starkes regionales Gemeinschaftsgefühl. Mit Beginn der Fußballsaison 2023/24 zog ein neuer unverwechselbarer Duft durchs Weserstadion, und wir sind stolz darauf, offizieller Stadionwurstpartner des SV Werder Bremen zu sein. Gemeinsam vereinen wir hochwertige Wurstspezialitäten mit echten Emotionen.

Mit unserem Engagement verfolgen wir das Ziel, den Bekanntheitsgrad von Goldschmaus zu erhöhen und gleichzeitig die Einzigartigkeit unserer Wertschöpfungskette sichtbar zu machen. Denn der Weg vom Landwirt bis zur Stadionwurst bleibt für viele bislang verborgen. Dabei steht unser integriertes System mit landwirtschaftlicher Basis und dem klaren Fokus auf Regionalität und Nachhaltigkeit für eine verantwortungsvolle, qualitativ hochwertige Lebensmittelproduktion. Der SV Werder Bremen ist für uns ein starker und authentischer Partner, mit dem wir bereits zahlreiche besondere Erlebnisse teilen durften.



Die Partnerschaft umfasst vielfältige gemeinsame Veranstaltungen, die Menschen zusammenbringen und einen Einblick ermöglichen. Zu den bisherigen Höhepunkten zählten unter anderem ein Azubi-Tag, bei dem unsere Auszubildenden das Stadion hautnah erleben und hinter die Kulissen blicken durften. Ein weiterer war eine Autogrammstunde bei unserem MEATYOU! Grill-Cup, die für unsere Gäste ein unvergessliches Erlebnis war. Darüber hinaus sind wir regelmäßig als Aussteller beim „Tach der Fans“ oder weiteren Events des SV Werder Bremen vertreten, um mit den Besucher:innen ins Gespräch zu kommen und ihnen unsere Produkte näherzubringen.



EVENTS

Events sind für uns mehr als nur Treffen, sie verbinden Menschen, machen Freude und zeigen, wie wichtig öffentliches Engagement ist. Genuss und Gemeinschaft stehen bei unseren Veranstaltungen im Mittelpunkt.

GOLDSCHMAUS CUP

Sport vermittelt Teamgeist – und genau diesen fördern wir aktiv mit unserem eigenen Fußballerevent, dem Goldschmaus Cup. 2024 fand der Cup erstmals im Goldschmaus Stadion statt und wurde direkt ein voller Erfolg. Rund 2.000 Besucher:innen begleiteten die 35 teilnehmenden Teams, die sich aus Kund:innen, befreundeten Unternehmen sowie Kolleg:innen von Goldschmaus zusammensetzten. Besonders eindrucksvoll war der Besuch der SV Werder Bremen Fußballlegende Ailton, der für große Begeisterung sorgte. Den Sieg sicherte sich das Team der Firma Bley.



2025 wurde der Goldschmaus Cup erneut ausgetragen – diesmal ging der Pokal an unser eigenes Team von Goldschmaus. Ein großes Dankeschön gilt allen Mitwirkenden, Teams und Sponsoren. Auch in den kommenden Jahren wird der Goldschmaus Cup wieder stattfinden, um Sport, Gemeinschaft und Zusammenhalt in der Region zu stärken und Kund:innen, Kolleg:innen sowie Partner noch enger zusammenzubringen. Die nächste Austragung ist für 2027 geplant.



FEUER & FLEISCH

Der Grill Cup Feuer & Fleisch wurde zum zweiten Mal im Jahr 2024 in Oldenburg ausgetragen und lockte rund 4.500 Besucherinnen und Besucher an. Der Wettbewerb stand allen offen, die ihre Grillkünste zeigen wollten. 20 Teams traten mit vier kreativen Gerichten gegeneinander an und begeisterten eine fachkundige Jury.

Das Event bot ein vielseitiges Rahmenprogramm: Workshops zu Fleischzubereitung, Wurstherstellung und Fleischauswahl, Live-Zerlegungen, Food-Trucks, Diskussionsrunden, Live-Shows sowie einen Kinderbereich. Besonders die Live-Zerlegungen vermittelten spannende Einblicke in das Fleischerhandwerk.

Der Grill Cup findet alle zwei Jahre statt; die nächste Austragung ist für den Sommer 2026 geplant. Das Event verbindet kulinarischen Genuss, Wissensaustausch und Unterhaltung und macht erlebbar, wie regionale Produkte, Qualität und Nachhaltigkeit zusammenkommen.

PARTNER

Mit den verlässlichen Partnern an unserer Seite haben wir eine starke Basis geschaffen, um die Wertschöpfungskette nachhaltig zu gestalten. Mit den verschiedensten Unternehmen und Institutionen arbeiten wir daran, ökologische, ökonomische und soziale Aspekte stetig zu verbessern. Das erreichen wir vor allem durch gemeinsame Projekte, offene Kommunikation, klare Absprachen und transparente Abläufe.



VEZG – Vereinigung der Erzeugergemeinschaften für Vieh und Fleisch e.V.
Die VEZG bündelt die Interessen der Erzeugergemeinschaften, berät bei der Preisbildung und gibt regelmäßig Preisempfehlungen heraus.



Bundesverband für Energieabnehmer
Der VEA berät mittelständische Unternehmen in allen Fragen rund um Energie. Er vermittelt zwischen Betrieben und Behörden, analysiert den Energiebedarf sowie die Beschaffung und hilft uns so, unsere Energiepolitik effizienter und nachhaltiger zu gestalten.



Verband der Fleischwirtschaft e.V.
Der VDF vertritt die Interessen der im Export und Import tätigen Unternehmen der Schlachtindustrie. Er ist seit vielen Jahren europaweit ein wichtiger Vermittler zwischen Wirtschaft und Politik. Außerdem unterstützt der Verband die Branche bei Grundsatzfragen, neuen Gesetzen und bietet regelmäßig Fachseminare zu den verschiedenen Themen in der Fleischbranche an.



German Meat
German Meat unterstützt die Erschließung internationaler Märkte für Fleisch und Fleischwaren. Der Verband fördert damit den Export von hochwertigen Produkten der deutschen Fleischwirtschaft.



LAND.SCHAFFT.WERTE e.V.
Der Verein LAND.SCHAFFT.WERTE steht für eine ehrliche, mutige und glaubwürdige Kommunikation entlang der gesamten Wertschöpfungskette Fleisch. Er fördert Transparenz und Nachhaltigkeit in der Fleischerzeugung und ist damit ein wertvoller Partner. Durch Videos, Beiträge und vielfältige Öffentlichkeitsarbeit vermittelt der Verein Einblicke in die Landwirtschaft und das Landleben und trägt so zu einem besseren Verständnis für die Branche bei.



Agrar- und Ernährungsforum Nord-West e.V.
Das Agrar- und Ernährungsforum Nord-West e. V. ist ein starker Partner für Unternehmen im Oldenburger Münsterland. Es fördert die wirtschaftlichen Interessen der Branche und unterstützt die Vereinbarkeit von Umweltschutz, Tierschutz und Baurecht.



Initiative Fleisch
Die Initiative Fleisch ist eine 2024 gegründete Gesellschaft des Deutschen Bauernverbandes (DBV) und des Verbands der Fleischwirtschaft (VDF). Sie setzt sich für einen offenen und sachlichen Dialog über die Rolle von Fleisch in der Ernährung ein. Ziel ist es, die Bedeutung von Fleisch als Bestandteil einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung hervorzuheben. Dabei wird Wert auf Vielfalt, Genuss und Selbstbestimmung gelegt. Die Initiative fördert den Austausch zwischen verschiedenen Akteuren der Lebensmittelbranche und unterstützt Verbraucher:innen bei ihrer Entscheidungsfindung.



Oldenburger Münsterland
Wir möchten unsere Region stark und lebenswert erhalten. Deshalb sind wir Partner des Netzwerks Oldenburger Münsterland, das sich für die Wirtschaftskraft und die Zufriedenheit der Betriebe in unserem Umfeld einsetzt.



Lebensmittelinstitut KIN e.V.
Das KIN-Lebensmittelinstitut in Neumünster ist ein führendes Kompetenzzentrum der Lebensmittelwirtschaft. Es unterstützt Unternehmen bei Produktentwicklung, Qualitätssicherung und Prozessoptimierung und bietet praxisnahe Aus- und Weiterbildungen an. Mit Forschung und Beratung trägt das Institut zur Innovationskraft und Nachhaltigkeit der Branche bei.

06 TIERWOHL



TIERWOHL

Tierwohl ist für uns von Beginn an ein entscheidender Faktor für eine hohe Prozessqualität und eine verantwortungsvolle Wertschöpfung. Wir setzen dabei auf Kontrolle, Transparenz und die konsequente Einhaltung tierschutzrechtlicher Anforderungen.

Gemeinsam mit unseren landwirtschaftlichen Partnerbetrieben optimieren wir kontinuierlich Maßnahmen zu Platzangebot, Beschäftigung, Fütterung, Wasserversorgung, Weiterbildung der Landwirte und Tiergesundheit. Dies erfolgt über Audits, gezielte Wissensvermittlung und enge Kommunikation.

Zur Stärkung der Regionalität unserer Produkte beziehen wir unsere Tiere ausschließlich aus Deutschland und garantieren damit eine 100% deutsche Herkunft. Über unsere Eigenmarke „Goldschmaus - Die Marke der Bauern“ sowie in Kooperation mit ausgewählten Initiativen fördern wir aktiv höhere Tierwohlstandards. Dabei nehmen auch die unterschiedlichen Haltungsformen eine zentrale Rolle ein. Sie schaffen Transparenz für Verbraucher:innen und definieren Anforderungen an die Tierhaltung. Für uns sind sie ein wesentliches Instrument, um Tierwohl sichtbar zu machen.



DIE HALTUNGSFORM 1 entspricht dem gesetzlichen Mindeststandard der deutschen Tierhaltung. Schweine mit einem Gewicht von über 110 kg werden im Stall auf 1 m² Fläche gehalten und erhalten organisches, rohfaserreiches Beschäftigungsmaterial wie Stroh oder Heu. Die Fütterung erfolgt ausschließlich mit **QS-zugelassenem Futter**. Bei Rindern richtet sich der Platzbedarf wie folgt: Tiere bis 400 kg erhalten 1,8 m², Rinder über 400 kg mindestens 2,2 m². Sie werden im **Stall** gehalten, meist in Laufställen, teilweise auch in Anbindehaltung, und ebenfalls nur mit QS-zugelassenem Futter versorgt.



DIE HALTUNGSFORM 2 entspricht dem Programm der Initiative Tierwohl und dem „Goldschmaus – Die Marke der Bauern Regional“ Programm. Generell erfüllt diese Haltungsform Anforderungen, die über den gesetzlichen Mindeststandard hinausgehen. Schweine erhalten mindestens **12,5 % mehr Fläche sowie zusätzliches Beschäftigungsmaterial**. Die Buchten müssen strukturiert sein und mindestens drei Elemente (z. B. Liege-, Fress- und Aktivitätsbereich) enthalten. Bei Rindern wird ein größerer Bewegungsraum im Stall ermöglicht, z. B. ca. 2,5 m² für Rinder über 400kg. Sie können in Laufstallhaltung oder in

Kombinationshaltung mit Weidegang gehalten werden. Im Jahr 2024 stammten 93,7 % aller von uns geschlachteten Schweine aus der Initiative Tierwohl, die der Haltungsform 2 zugeordnet ist.

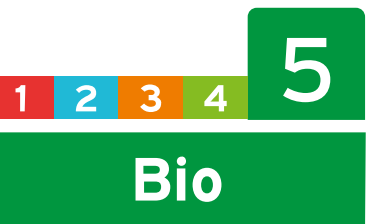


DIE HALTUNGSFORM 3 bietet den Tieren **Zugang zu Frischluft und deutlich mehr Platz**. Schweine werden hier in Offenfrontställen oder mit Auslauf gehalten und erhalten ca. 1,5 m² Platz pro Tier. Die Fütterung in der Mast erfolgt ohne Gentechnik oder mit regionalen Futtermitteln. Auch Rinder profitieren von offenen Laufställen oder direktem Außenklimazugang mit Weidegang. Ein Rind über 400 kg erhält hier mindestens 4 m² Platz. **Die Fütterung ist gentechnikfrei, und mindestens 60 % der Trockenmasse müssen aus Raufutter bestehen.** Zudem stammen mindestens 60 % der Futtermittel aus eigenem oder regionalem Anbau. Bei der Nutzung von **Offenfrontställe** müssen diese auf mindestens einer Seite zu 60 % geöffnet sein oder auf zwei Längsseiten zu je 30 %. Außengänge für Rinder sind ganzjährig oder an mindestens 120 Tagen im Jahr für mindestens 6 Stunden täglich zugänglich. Innerhalb dieser Haltungsform haben wir das Programm „Goldschmaus – Die Marke der Bauern Regional & Fair“ entwickelt. Dieses umfasst jährliche Tränkewasserchecks, um die Wasserqualität sicherzustellen, sowie externe Audits zur Kontrolle des Tierwohls und der Einhaltung der Anforderungen.

Im Bereich Schwein gilt zudem die Nutzung von gentechnikfreiem QS-Futter mit mindestens 60 % Getreideanteil und einem optimierten Linolsäure-Gehalt für eine verbesserte Fettqualität. Im Jahr 2024 stammten 1 % der geschlachteten Schweine und 7 % der geschlachteten Rinder aus dieser Haltungsform im Rahmen unseres „Regional & Fair“-Programms.



IN HALTUNGSFORM 4 stehen den Tieren besonders **großzügige Flächen sowie ständiger Auslauf** ins Freie zur Verfügung. Schweine werden in Ställen mit Auslauf gehalten und verfügen bei einem Gewicht von über 120 kg über mindestens 2,3 m² Platz, davon 0,8 m² im Freien. Rinder erhalten 5 m² Platz bei über 400 kg Gewicht und haben ständigen Zugang zur Weide oder einem Laufhof. Innerhalb der Haltungsform haben wir das Programm „Goldschmaus – Die Marke der Bauern Premium“ entwickelt. Die Fütterung entspricht den Standards des Programms „Regional & Fair“: gentechnikfreie, **QS-zugelassene Futtermittel, von denen mindestens 60 % aus regionalem Anbau stammen und 60 % der Trockenmasse Raufutter darstellen**. Der wesentliche Unterschied liegt im dauerhaften Auslauf, der hier für alle Tiere gewährleistet wird. Im Jahr 2024 stammten 0,5 % der geschlachteten Schweine und 1,4 % der geschlachteten Rinder aus der Haltungsform 4 im Rahmen des Programms „Goldschmaus – Die Marke der Bauern Premium“.



DIE HALTUNGSFORM 5 entspricht den Vorgaben der ökologischen Landwirtschaft. Die Tiere haben **ständigen Zugang ins Freie**, verfügen über **viel Platz und erhalten eine biologische Fütterung**. Rinder mit einem Gewicht von über 350 kg erhalten mindestens 5 m² Platz und werden in Laufstallhaltung mit Auslauf oder Weidegang gehalten. Es werden ausschließlich gentechnikfreie Futtermittel verfüttert, die aus ökologischer Erzeugung stammen. Mindestens **70 % der Futtermittel müssen aus dem eigenen Betrieb oder der Region stammen, und 60 % der Trockenmasse muss aus frischem, getrocknetem oder siliertem Raufutter bestehen**. Schweine mit einem Gewicht von über 110 kg haben ein Platzangebot von 1,5 m² im Stall sowie zusätzlich 1,2 m² Auslauffläche. Auch hier wird ausschließlich gentechnikfreies, ökologisch erzeugtes Futter verwendet, von dem mindestens 30 % aus dem eigenen Betrieb oder der Region stammen muss. Im Jahr 2024 stammten 3 % der geschlachteten Rinder und 0,7 % der geschlachteten Schweine aus der Haltungsform 5 (Bio).

Das Wohl der Tiere besitzt in unserer Unternehmensstrategie einen hohen Stellenwert und ist fester Bestandteil unserer Nachhaltigkeitsverpflichtungen. Daher entwickeln wir kontinuierlich eigene Programme zur Förderung des Tierwohls und beteiligen uns aktiv an externen Initiativen, die

eine Weiterentwicklung der Haltungsstandards in der Landwirtschaft unterstützen. Zur Gewährleistung von Transparenz erfassen wir regelmäßig den Anteil unserer Schlachtungen, die im Rahmen anerkannter Tierwohlprogramme und Zertifizierungen erfolgen. Die nachfolgende Tabelle zeigt

die Entwicklung der Teilnahmequoten für Schweine sowie Jungbullen/Großvieh im Zeitraum von 2021 bis 2024. Dabei ist zu berücksichtigen, dass sich im Bereich Rind insbesondere ab dem Jahr 2024 eine signifikante Weiterentwicklung und Ausweitung der Tierwohlprogramme vollzogen hat.



PROGRAMME DER GOLDSCHMAUS GRUPPE (Teilnahme an mehreren Programmen möglich)	2021	2024
Anzahl der insgesamt durch Bösel Goldschmaus GmbH & Co. KG geschlachteten Schweine	1.633.296	1.752.177
Anteil an „Initiative Tierwohl“	24,7%	93,7%
Anteil an „Goldschmaus - Die Marke der Bauern Regional & Fair“	0,2%	1,7%
Anteil an „Goldschmaus - Die Marke der Bauern Premium“	-	0,5%
Anteil an „Haltungsform 5 (Bio-Zertifizierung)“	-	0,7%



PROGRAMME DER GOLDSCHMAUS GRUPPE (Teilnahme an mehreren Programmen möglich)	2021	2024
Anzahl der insgesamt durch Bösel Goldschmaus GmbH & Co. KG geschlachteten Jungbullen/Großvieh	79.318	97.250
Anteil an „Goldschmaus - Die Marke der Bauern Regional & Fair“	-	6,9%
Anteil an „Pro Weideland“	-	2,8%
Anteil an „Goldschmaus - Die Marke der Bauern Premium“	-	1,4%
Anteil an „Haltungsform 5 (Bio-Zertifizierung)“	-	3,3%

HERKUNFT & TIERTRANSPORT

Die regionale Herkunft unserer Tiere ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstrategie.

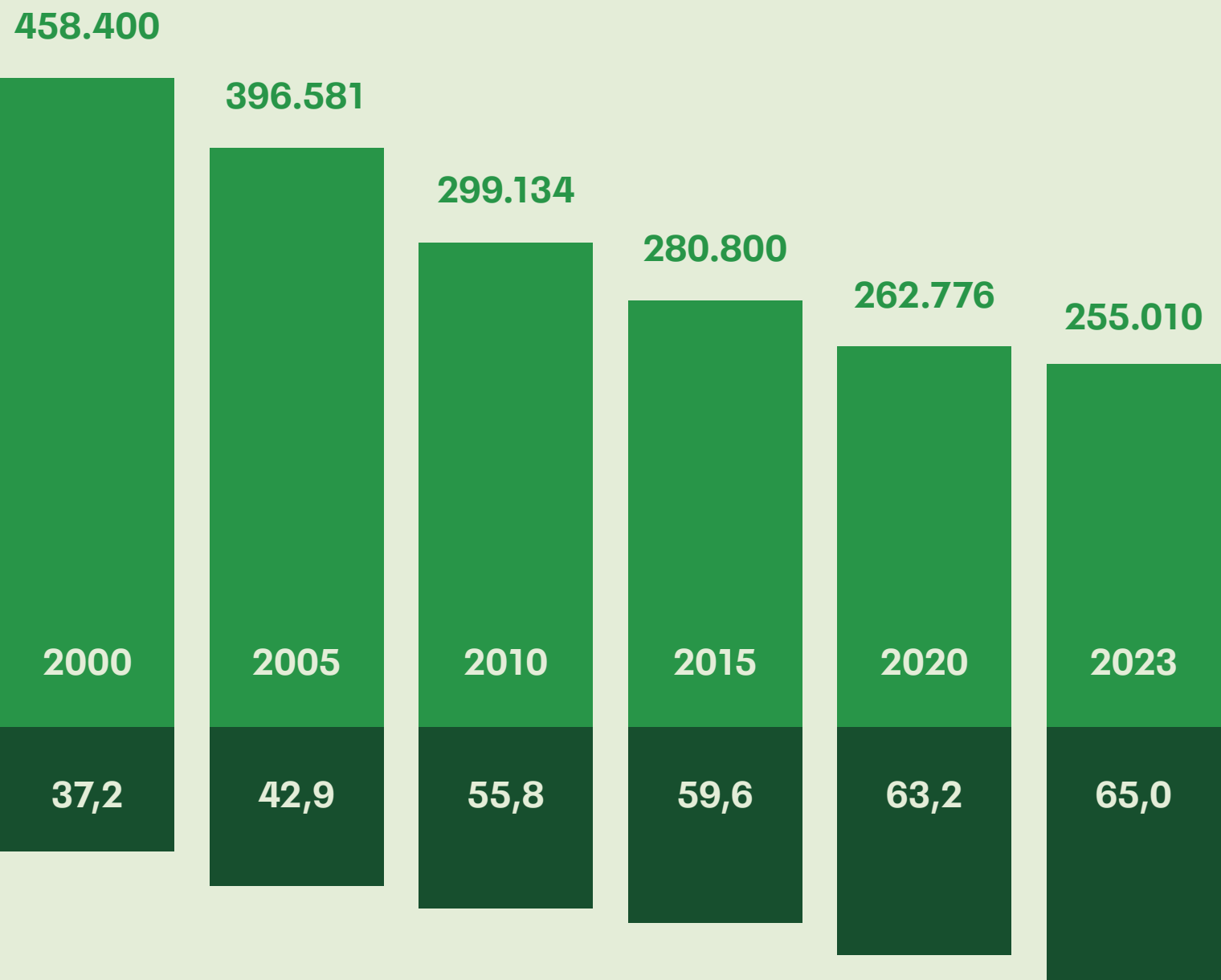
Im Jahr 2024 bezog Goldschmaus die verarbeiteten Schweine im Durchschnitt aus einer Entfernung von 28 Kilometern um den Produktionsstandort in Garrel. Dieser Wert ist im Vergleich zu 2021 um 3 Kilometer gestiegen. Grund hierfür ist sowohl die Fusion der Erzeugergemeinschaften EZG für Qualitätsvieh im OM und EZG für Schlachtvieh Bösel als auch die Erweiterung unserer Kapazitäten. Bei Großvieh lag die durchschnittliche Entfernung bei 95 Kilometern, was einem Anstieg von rund 15 Kilometern im Vergleich zu 2021 entspricht. Diese Entwicklung ist unter anderem auf die Kapazitätserweiterung zurückzuführen, aber auch auf den Rückgang landwirtschaftlicher Betriebe in den letzten Jahren. Zwischen 2020 und 2023 ist die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe um etwa 3 % gesunken (Quelle: BMEL-Statistik).

Der Transport der Tiere steht bei uns unter dem Grundsatz „Tiertransport mit Verantwortung“. Damit stellen wir sicher, dass das Wohl der Tiere nicht nur auf dem Hof, sondern auch während des Transports höchste Priorität hat. Unsere Landwirte und Lebendviehfahrer werden regelmäßig und

umfassend im Umgang mit den Tieren geschult. Diese Schulungen vermitteln nicht nur grundlegende Kenntnisse zur stressarmen Handhabung, sondern befähigen die Beteiligten auch dazu, in besonderen Situationen wie Verletzungen oder technischen Problemen während des Transports schnell und angemessen zu reagieren.

Da der Transport für Tiere eine ungewohnte und in Teilen belastende Situation darstellt, legen wir besonderen Wert auf die Minimierung von Stressfaktoren. Vor allem die Be- und Entladevorgänge erfordern Sorgfalt und Geduld, um die Tiere ruhig und verletzungsfrei zu bewegen. Geschulte Lebendviehfahrer sorgen daher bei jedem Transport dafür, dass die Abläufe tierschutzgerecht und möglichst stressfrei ablaufen. Damit schaffen wir die Grundlage für einen verantwortungsvollen und tierschutzgerechten Transport, der im Einklang mit unseren hohen Ansprüchen an Tierwohl und Qualität steht.

WIE HAT SICH DIE ANZAHL AN LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBEN ENTWICKELT?



WIE HAT SICH DIE FLÄCHE (HEKTAR) VON LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBEN ENTWICKELT?

Quelle: bmel-statistik.de - Stand 07/2025

TIERWOHL IN GARREL

Nach dem Transport verbringen die Tiere zunächst etwa ein bis zwei Stunden im Wartestall, um sich zu akklimatisieren. Der Wartestall wurde im Jahr 2024 umfassend modernisiert und nach den neuesten Tierwohlkriterien umgebaut.

Dazu gehören der Einbau einer Fußbodenheizung für ein angenehmes Stallklima, offene Tränken zur einfachen Wasseraufnahme sowie besonders leise Stalltüren, um ein störendes Klappern zu vermeiden. Auch der Zutrieb zur Betäubungsanlage wurde neu gestaltet, um die Tiere schonend und stressarm zu führen.

Ein weiterer wichtiger Baustein ist der verantwortungsvolle Umgang unserer Mitarbeitenden mit den Tieren. Alle Mitarbeitenden werden regelmäßig geschult, um einen ruhigen Umgang sicherzustellen. Nach ihrer Ankunft werden die Tiere zudem von amtlichen Tierärzten untersucht, um die Gesundheit der Tiere zu gewährleisten und eine Entscheidung über die Schlachttauglichkeit zu treffen.



Als Herdentiere werden Schweine bei uns grundsätzlich in Gruppen gehalten. Während ihres Aufenthalts im Wartestall werden sie sowohl von intern geschultem Personal als auch von externen Tierärzten betreut.

Zur Betäubung verwenden wir eine moderne CO₂-Anlage, die eine tierschutzgerechte Durchführung ermöglicht. Die Tiere verbleiben dabei in ihrer gewohnten Gruppe, wodurch Stress reduziert, und ein ruhiger Ablauf unterstützt wird. Anschließend erfolgt der Blutentzug, durch den der Tod eintritt. Um diesen Prozess zusätzlich abzusichern, haben wir das System SOL-3D installiert.

Dieses hochmoderne System erkennt Eigenbewegungen der Tiere und stellt so sicher, dass der Eintritt des Todes vor der weiteren Verarbeitung festgestellt wird. Alle Schritte werden von amtlichen Tierärzten kontrolliert und dokumentiert.



Mit diesen Maßnahmen setzen wir ein klares Zeichen für Verantwortung und Transparenz beim Tierwohl – von der Ankunft der Tiere bis zur abschließenden Kontrolle.

TIERWOHL IN OLDENBURG

Unser Standort in Oldenburg wurde im Jahr 2019 umfassend erneuert und zählt seitdem zu den modernsten Rinderschlachthöfen Europas. Bei der Modernisierung haben wir besonderen Wert auf die neuesten Tierwohlkriterien gelegt.

Nach der Ankunft gelangen die Rinder über zwei separate Verladerampen, angepasst für PKW und LKW, in den Stallbereich. Hier wird die Schlacht-tieruntersuchung von amtlichen Tierärzten durchgeführt. Während ihres Aufenthalts haben die Tiere jederzeit Zugang zu frischem Wasser, und geschulte Mitarbeitende können sie durch Versorgungswege kontinuierlich kontrollieren.

Besondere Aufmerksamkeit wurde auf die Gestaltung der Umgebung gelegt. Leise Stalltüren und gezielt eingesetzte Farben sorgen für eine ruhige Atmosphäre. Der Weg zur Betäubungsanlage ist so angelegt, dass die Tiere hintereinander und in einem leichten Rechtsbogen laufen, dies entspricht ihrem natürlichen Bewegungsdrang und reduziert den Einsatz von Treibhilfen auf ein Minimum.

Die Betäubung der Tiere erfolgt durch ein Bolzenschussgerät und der Erfolg der Betäubung wird regelmäßig von externen Kontrolleuren überprüft und dokumentiert.

Mit der Übernahme des Oldenburger Rinderschlachthofs und der Wiedereröffnung im Jahr 2019 haben wir unsere Vorstellung von einem Schlacht- und Zerlegebetrieb umgesetzt, die höchsten Anforderungen an Sicherheit, Tierwohl und Transparenz erfüllt.



ERZEUGERGEMEINSCHAFT OLDENBURGER MÜNSTERLAND EG

Die Erzeugergemeinschaft Oldenburger Münsterland eG entstand im Jahr 2023 durch die Fusion der EZG für Schlachtvieh Bösel und der EG für Qualitätsvieh im OM.



Als verlässlicher Partner und wichtiger Bestandteil der Wertschöpfungskette von Goldschmaus leistet die Erzeugergemeinschaft Oldenburger Münsterland eG einen entscheidenden Beitrag dazu, nachhaltige Landwirtschaft und verantwortungsvolle Tierhaltung in Einklang zu bringen.

Der Schwerpunkt der Erzeugergemeinschaft Oldenburger Münsterland eG liegt in der Vermarktung von Großvieh, Kälbern, Fressern, Schweinen und Ferkeln. Darüber hinaus unterstützt die Erzeugergemeinschaft Oldenburger Münsterland eG ihre Mitglieder aktiv dabei, den stetig wachsenden Anforderungen an Tierwohlstandards und unterschiedlichen Haltungsformen gerecht zu werden. In Zusammenarbeit mit den Partnerunternehmen Agrarmanagement Nord-West eG und Nachhaltige landwirtschaftliche Wertschöpfung GmbH bietet die Erzeugergemeinschaft Oldenburger Münsterland eG ihren Mitgliedern umfassende fachliche Unterstützung, Lösungen und Begleitung.

Diese enge Kooperation innerhalb des Netzwerks stellt sicher, dass gemeinsam mit Goldschmaus und den Landwirt:innen Verantwortung für Tierwohl, Umwelt und soziale Aspekte entlang der gesamten Wertschöpfungskette übernommen wird. Als verlässlicher Partner der Landwirt:innen und von Goldschmaus fungiert die Erzeugergemeinschaft Oldenburger Münsterland eG als Bindeglied zwischen Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft und vereint dabei Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit.

AGRARMANAGEMENT NORD-WEST EG – ANW

Die ANW Agrarmanagement Nord-West eG wurde 2014 als Genossenschaft von vier regionalen Erzeugergemeinschaften gegründet, um die landwirtschaftlichen Betriebe im Nordwesten Deutschlands effizienter zu organisieren und nachhaltig zu unterstützen.

Im Mittelpunkt ihrer Arbeit stehen die Sicherung von Qualität, Tierwohl und Biosicherheit sowie die Umsetzung von Nachhaltigkeits- und Tierwohlstandards in der landwirtschaftlichen Praxis.

Gemeinsam mit den Erzeugergemeinschaften wurden verbindliche Erzeugerstandards entwickelt, die über gesetzliche Anforderungen hinausgehen und auf die Gesundheit und Robustheit der Tiere, auf Umwelt- und Ressourcenschutz sowie auf die wirtschaftliche Stabilität der Höfe abzielen.

Als Genossenschaft fördert die Agrarmanagement Nord-West eG die aktive Mitgestaltung der Mitglieder und vereint Unabhängigkeit in der Beratung mit praxisnaher Unterstützung.

Die Organisation wird von einem Vorstand und einem Aufsichtsrat aus Mitgliedsvertretern geleitet. Als verlässlicher Partner der Landwirte und von Goldschmaus versteht sich die Agrarmanagement Nord-West eG als Bindeglied zwischen

Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft.

Sie trägt dazu bei, Landwirtschaft, Tierwohl und Umwelt in Einklang zu bringen und den wachsenden Anforderungen an eine nachhaltige Lebensmittelproduktion gerecht zu werden.

NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFTLICHE WERTSCHÖPFUNG GMBH – NLW

Die Nachhaltige landwirtschaftliche Wertschöpfung GmbH wurde mit dem Ziel gegründet, Landwirte in ihren betriebswirtschaftlichen und produktionstechnischen Prozessen umfassend zu unterstützen. Ziel ist es, die landwirtschaftlichen Betriebe effizienter, transparenter und nachhaltiger zu gestalten.

Ein zentrales Element der Arbeit der Nachhaltige landwirtschaftliche Wertschöpfung GmbH ist die digitale Erfassung, Auswertung und Optimierung von Betriebsdaten. Mithilfe der ANW-Stallprofil-App werden die Leistungen der Landwirte in der Ferkelaufzucht und Schweinemast ermittelt, mit anderen Betrieben verglichen und können dadurch gezielt verbessert werden. Diese zentrale Datenplattform vereinfacht die Auswertung von Ein- und Ausstellungen, Schlachtdaten, Futtermitteldaten und Stallbilanzen erheblich.



Darüber hinaus liegt der Fokus der NLW auf der Verbesserung der Tiergesundheit, des Tierwohls und der Nährstoffoptimierung. Schlachtbefunde werden systematisch ausgewertet, um Auffälligkeiten zu erkennen und gezielt mit den Betrieben an der Ursachenbehebung zu arbeiten. Mit dieser umfassenden Beratung und praxisnahen Unterstützung trägt die NLW entscheidend dazu bei, die Nachhaltigkeit der landwirtschaftlichen Wertschöpfungskette zu sichern und gleichzeitig eine hohe Tiergesundheit und Tierwohlstandards zu gewährleisten.

06 GOVERNANCE

UNTERNEHMENSPOLITIK

72

COMPLIANCE & VERANTWORTUNG

73



UNTERNEHMENSPOLITIK

Bei Goldschmaus bauen wir auf sechs Grundsätzen auf, die unser Leitbild sowie unsere Unternehmenskultur und unser Handeln prägen. Sie leiten unser tägliches Tun und spiegeln sich in unseren internen Prozessen und im Umgang mit unseren Stakeholdern wieder.



Unsere Unternehmenskultur ist im Code of Conduct festgeschrieben und wird durch das tägliche Miteinander lebendig. Wir pflegen eine offene Du-Kultur auf allen Ebenen und legen großen Wert auf gegenseitigen Respekt und Wertschätzung unabhängig von Funktion oder Hierarchie.

Schulungen und Weiterbildungsangebote werden aktuell über ein E-Learning-System bereitgestellt. Damit können die Mitarbeitenden flexibel und eigenverantwortlich zu individuell passenden Zeiten lernen. Die Schulungsinhalte sind in alle relevanten Sprachen übersetzt und werden über kurze praxisorientierte Videos und Beispiele vermittelt, um eine hohe Verständlichkeit sicherzustellen.

Für das Jahr 2025 planen wir die Einführung einer mobilen Lernplattform, die den Zugriff auf Schulungen per Smartphone ermöglicht. So können die Mitarbeitenden selbst bestimmen, wann sie Schulungen absolvieren möchten: Entweder während der Arbeitszeit oder nach Feierabend. Die aufgewendeten Schulungszeiten werden unseren Mitarbeitenden gutgeschrieben. Zudem planen wir unser Schulungsangebot in den

Bereichen Compliance, insbesondere im Bereich Antikorruption, mittelfristig weiter auszubauen, um jeden für diesen Bereich zu sensibilisieren.

Goldschmaus ist in keinen Lobbytätigkeiten involviert und tätigt keine Ausgaben für solche Aktivitäten. Ebenso leisten wir keine geldwerten Beiträge im Zusammenhang mit politischen Aktivitäten. Im Berichtszeitraum gab es bei Goldschmaus zudem keine Bußgelder oder Strafen im Zusammenhang mit Korruption oder Kartellrecht.

Neben der klaren Haltung zu Lobby- und politischen Aktivitäten ist auch unsere Unternehmensstruktur transparent und klar geregelt. Goldschmaus wird direkt von den gesellschaftlichen Vertretern geführt. Bei der Böseler Qualitätsfleisch ist zudem ein Beirat eingesetzt, der bereits im Kapitel „Unternehmensprofil Böseler Qualitätsfleisch“ beschrieben wurde.

Im Berichtszeitraum gab es bei Goldschmaus keine offenen Gerichtsverfahren im Zusammenhang mit Zahlungsverzug. Rechnungen werden aktuell im Durchschnitt 14 Tage nach Beginn der

vereinbarten Zahlungsfrist beglichen. Zwar existiert keine formelle Richtlinie zur Vermeidung von Zahlungsverzug, dennoch sind alle Mitarbeitenden der Fachabteilungen dazu angehalten, die fristgerechte Begleichung von Verbindlichkeiten regelmäßig zu überwachen und sicherzustellen.

COMPLIANCE & VERANTWORTUNG

Compliance und Verantwortung sind für uns zentrale Säulen eines nachhaltigen Wirtschaftens. Für uns bedeutet Compliance weit mehr als die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben – sie steht für Fairness, Integrität, Sicherheit und eine Unternehmenskultur, die von Respekt und Verantwortung geprägt ist. Unsere Geschäftsführung lebt diese Werte aktiv vor und fördert eine Kultur der Transparenz und Rechtskonformität auf allen Ebenen.

Bereits 2016 haben wir unsere ethischen Grundsätze in einem mehrsprachigen Code of Conduct festgehalten und diesen im Jahr 2023 sowohl für Lieferanten als auch Mitarbeitende aktualisiert. Dieser definiert klare Erwartungen an unsere Mitarbeitenden und Geschäftspartner – darunter der Verzicht auf Kinderarbeit und Zwangsarbeit, faire Arbeitsbedingungen, Chancengleichheit sowie ein verantwortungsvoller Umgang mit Klima, Ressourcen und Umwelt. Ab 2026 wird dieser Kodex überarbeitet und weiter konkretisiert. Ziel ist es, ein praxisnahes Verständnis zu fördern: Mitarbeitende erhalten konkrete Beispielsituationen und klare Handlungsempfehlungen, wie sie im Sinne unserer Werte und Richtlinien agieren sollen.

Im Jahr 2025 veröffentlichen wir eine unternehmensweite Antikorruptionsrichtlinie, die den Umgang mit Zuwendungen klar regelt. Bestechung, Vorteilsgewährung oder Vorteilsnahme werden in unserem Unternehmen nicht geduldet. Die Richtlinie schafft Transparenz und Orientierung für alle Mitarbeitenden und stärkt unsere Haltung gegenüber Integrität und fairen Geschäftsbeziehungen.

Bereits 2024 wurde eine Datenschutzrichtlinie eingeführt, die unseren Mitarbeitenden den verantwortungsvollen Umgang mit personenbezogenen Daten näherbringt. Sie trägt zur Sensibilisierung für den Schutz schützenswerter Informationen bei und unterstützt die Einhaltung datenschutzrechtlicher Vorgaben im Arbeitsalltag.

Auch in der Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten setzen wir auf klare Werte und transparente Prozesse. Ab 2026 führen wir einen spezifischen Supplier Code of Conduct ein, der unsere Anforderungen entlang der Lieferkette verbindlich macht. Bereits ab 2025 etablieren wir einen Lieferantenfragebogen zu den Themen Compliance, Nachhaltigkeit und Energie. Die Ergebnisse fließen in unsere Lieferantenbewertung und unseren Due-Diligence-Prozess ein und dienen der gemeinsamen Weiterentwicklung. Bei Auffälligkeiten setzen wir auf den offenen Dialog und konstruktive Lösungsansätze.

Unsere Managementsysteme unterstützen uns dabei, Risiken frühzeitig zu erkennen, Prozesse kontinuierlich zu verbessern und die Lebensmittelsicherheit sowie den sozialen Umgang im

Unternehmen zu stärken. Sie wirken in enger Abstimmung mit der Geschäftsleitung und bilden die Grundlage für eine verantwortungsvolle Unternehmensführung – vom Umgang mit Mitarbeitenden über die Auswahl unserer Lieferanten bis hin zur nachhaltigen Produktion sicherer Lebensmittel.

Alle Richtlinien dienen der Orientierung unserer Mitarbeitenden im Arbeitsalltag. Der Compliance Officer sowie die Geschäftsführung stehen jederzeit mit einem offenen Ohr für Fragen, Unsicherheiten oder Hinweise zur Verfügung und fördern eine vertrauensvolle und verantwortungsbewusste Unternehmenskultur.

Wir setzen uns aktiv für die Wahrung der Menschenrechte, Korruptionsprävention sowie die Einhaltung von Recht und Regeln ein. Ebenso legen wir großen Wert auf Gesundheit, Arbeitsschutz, Chancengleichheit, Datenschutz, Ethik, Tierschutz, verantwortungsvolle Spendenaktivitäten und höchste Lebensmittelsicherheit.

LEBENSMITTELSICHERHEIT	
EINHALTUNG VON RECHT & REGELN	
KORRUPTIONSPRÄVENTION	
MENSCHENRECHTE	
GESUNDHEIT	
ARBEITSSCHUTZ	
TIERSCHUTZ	
DATENSCHUTZ	
CHANCENGLEICHHEIT & ETHIK	

Wesentliche Auswirkungen, Risiken und Chancen bei Goldschmaus liegen im Bereich der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften. Die stetige Veränderung und das Hinzukommen von Gesetzen stellt uns vor neue Herausforderungen, die wir aktiv annehmen und konsequent umsetzen. Hierzu zählt aktuell besonders die EU-Verordnung über entwaldungsfreie Produkte (EUDR), das Lieferkettensorgfaltspflichten-gesetz (LkSG), das Barrierefreiheitsstärkungs-gesetz (BFSG) und das Tierhaltungskennzeich-nungsgesetz (TierHaltKennzG). Goldschmaus begegnet diesen regulatorischen Entwicklungen mit einem proaktiven Compliance-Management, das auf Transparenz, Schulung und kontinuier-licher Prozessanpassung basiert. So stellen wir sicher, dass wir nicht nur gesetzlichen Anforderun-gen gerecht werden, sondern auch unserer gesell-schaftlichen Verantwortung als Unternehmen in der Lebensmittelwirtschaft nachkommen.

Ein weiteres Risiko besteht im Bereich der Korruption, da trotz regelmäßiger Schulungen und Sensibili-sierung nicht jede Handlung vollständig kontrolliert werden kann.

Uns ist bewusst, dass wir trotz aller Vorsichtsmaß-nahmen nicht fehlerfrei sind. Deshalb bieten wir allen Stakeholdern die Möglichkeit, uns anonym Hinweise auf mögliche Verstöße zu geben. Hinweise können über verschiedene Kanäle gemeldet werden, entweder über unser Online-Meldesystem, persönlich oder schriftlich an die

Geschäftsleitung, Betriebsleitung, Personalab-teilung, Führungskräfte oder auch direkt an die Datenschutz- und Compliance-Beauftragten.

Jeder eingegangene Hinweis wird von unseren beauftragten Mitarbeitenden geprüft. Die Hinweise werden zunächst sorgfältig beurteilt und anschlie-ßend erfolgt die Ermittlung und Umsetzung geeigneter Maßnahmen. Eine Rückmeldung an den Hinweisgeber ist über das Online-Meldesystem möglich, da auch bei anonym eingereichten Hinweisen durch die Vergabe einer Kennnummer und eines Passworts eine Kommunikation gewährleistet werden kann. Jeder Hinweis wird dabei gleichermaßen vertraulich behandelt.

Darüber hinaus ist jeder Hinweisgeber durch das Hinweisgeberschutzgesetz vor Benachteiligung geschützt. Anonyme Hinweise sind ausdrücklich möglich, wobei die Rückmeldung in diesem Fall nur eingeschränkt erfolgen kann, sofern der Hinweis-geber im Anschluss auf die Meldung zugreift. Auch bei Hinweisen gegen leitende Personen oder Führungskräfte bleibt die Anonymität jederzeit gewahrt und niemand muss mit Benachteiligungen oder negativen Konsequenzen rechnen. Seit der Einführung des Online-Meldesystems – und auch bereits in den Jahren zuvor – hat Goldschmaus keine Hinweise auf Verstöße im Zusammenhang mit Korruption oder Bestechung erhalten. Ebenso liegen aktuell keine offenen Gerichtsverfahren oder entsprechende Ergebnisse vor.

Dennoch ist es unser Anspruch, die bestehenden Möglichkeiten zur Meldung von Auffälligkeiten noch transparenter darzustellen und weiter zu fördern. Dazu möchten wir im Jahr 2025 unsere Mitarbeitenden gezielt in diesem Bereich schulen, um sicherzustellen, dass jeder die Gelegenheit hat, potenzielle Hinweise oder Unregelmäßigkeiten vertrauensvoll und unkompliziert mitzuteilen.

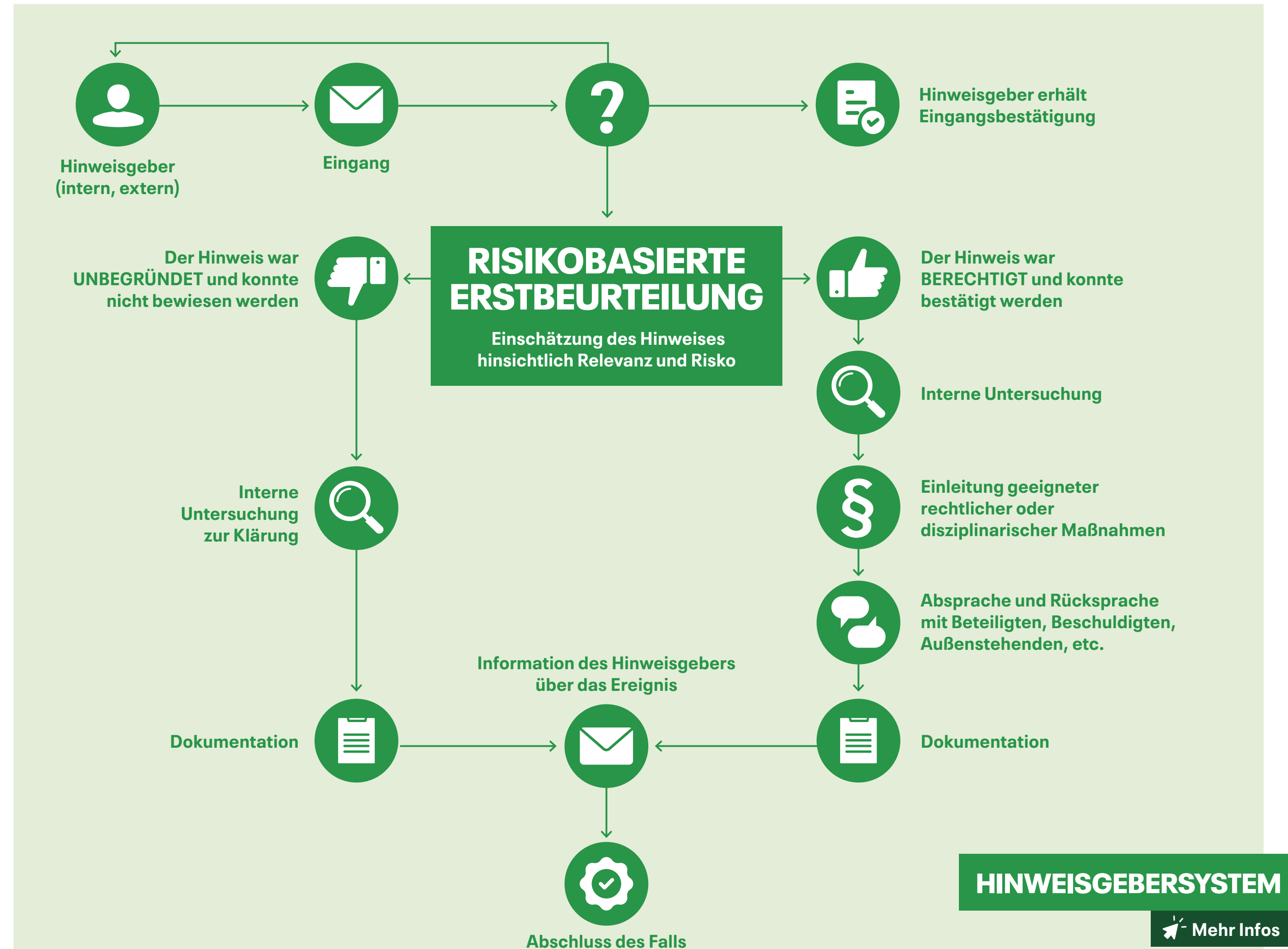
PROZESS HINWEISGEBERSYSTEM

Jede Person, unabhängig davon, ob sie intern im Unternehmen tätig ist, extern mit uns zusammenarbeitet oder anderweitig verbunden ist, kann unser Hinweisgebersystem nutzen, um auf Missstände oder Auffälligkeiten aufmerksam zu machen.

Über unsere Unternehmenswebseite ist das System in mehreren Sprachen zugänglich. Hinweise können dabei wahlweise anonym oder unter Angabe der eigenen Identität eingereicht werden. Auf diese Weise stellen wir sicher, dass mögliche Missstände oder Auffälligkeiten jederzeit transparent und vertraulich gemeldet werden können. Nach Eingang eines Hinweises erhält die hinweisgebende Person eine Eingangsbestätigung. Zur Klärung offener Fragen erfolgt eine weitere Kommunikation, die auch bei anonymen Meldungen möglich ist. Hierfür wird jedem Hinweis eine individuelle Kennnummer und ein persönliches Passwort zugewiesen, sodass eine sichere und vertrauliche Kommunikation gewährleistet ist, ohne dass personenbezogene Daten preisgegeben werden müssen. Im Anschluss erfolgt eine sorgfältige Prüfung durch die beauftragte Stelle im Unternehmen mit einer Ersteinschätzung der

Relevanz und des möglichen Risikos des Hinweises. Bestätigt sich die Berechtigung, wird der Hinweis im Rahmen einer internen Untersuchung weiterverfolgt. Gegebenenfalls werden rechtliche oder disziplinarische Maßnahmen ergriffen und mit den beteiligten Personen kommuniziert. Sämtliche Schritte und Ergebnisse werden dokumentiert. Nach Abschluss der Untersuchung informieren wir die Hinweisgeberin oder den Hinweisgeber über das Ergebnis, womit der Fall abgeschlossen ist und die ergriffenen Maßnahmen umgesetzt werden.

Erweist sich ein Hinweis als unbegründet oder nicht zu bestätigen, erfolgt dennoch eine interne Klärung und gegebenenfalls eine Rücksprache mit der hinweisgebenden Person. Sollte auch danach keine Bestätigung möglich sein, wird der Vorgang ordnungsgemäß dokumentiert und abgeschlossen. In jedem Fall ist der Hinweisgebende durch das Hinweisgeberschutzgesetz vor Benachteiligung oder Repressalien geschützt. Niemand muss negative Konsequenzen befürchten, auch nicht bei Hinweisen gegen Personen in leitender Funktion. Auf diese Weise stellen wir sicher, dass alle Hinweise vertraulich behandelt werden und zu einer kontinuierlichen Verbesserung unserer Unternehmensprozesse beitragen.


HINWEISGEBERSYSTEM

Mehr Infos

07 ANHANG

INHALTSINDEX VSME	77
PRÜFUNG DES NACHHALTIGKEITSBERICHTES	78
ÜBERSICHT DER KENNZAHLEN	82
GLOSSAR	86



ANHANG

Wir blicken mit Stolz auf die bisherigen Fortschritte im Bereich Nachhaltigkeit bei Goldschmaus. Unser besonderer Dank gilt allen Kolleginnen und Kollegen sowie unseren Partnern, die durch ihr Engagement und ihre Mitarbeit diesen Bericht ermöglicht haben. Er verdeutlicht, dass wir Verantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette übernehmen und kontinuierlich daran arbeiten, ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in Einklang zu bringen.

Gleichzeitig verstehen wir Nachhaltigkeit als einen fortlaufenden Prozess. Deshalb werden wir unsere Maßnahmen und Strategien stetig weiterentwickeln, um den steigenden Anforderungen von Kunden, Partnern, Mitarbeitenden und der Gesellschaft gerecht zu werden. Transparenz, Dialog und Zusammenarbeit mit allen Beteiligten bleiben dabei die Grundlage unseres Handelns. Unser Ziel ist es, Goldschmaus zukunftsfähig zu gestalten und einen positiven Beitrag für Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft zu leisten. Wir freuen uns, wenn Sie uns auch weiterhin auf diesem Weg begleiten. Der nächste Nachhaltigkeitsbericht wird im Jahr 2028 (Berichtsjahr 2027) veröffentlicht. Bereits im Jahr 2026 werden wir zudem unseren ersten Fortschrittsbericht vorlegen und damit unsere Entwicklung im Jahr 2025 transparenter dokumentieren.

INHALTSINDEX VSME

ANFORDERUNGEN	SEITE
Basismodul	
B1 – Grundlage für die Erstellung und allgemeine Informationen zum Unternehmen	5, 8-12,15-20, 82-85
B2 – Maßnahmen, Richtlinien und künftige Initiativen	16, 21-27, 30, 32, 35-38, 42, 53-55, 66-67
B3 – Energie und Treibhausgasemissionen	26, 29-35, 82
B4 – Umweltverschmutzung	26, 36-38, 82
B5 – Biodiversität	26, 36, 82
B6 – Wasserverbrauch und Wasserstress	26, 37, 82
B7 – Ressourcennutzung, Kreislaufwirtschaft und Abfall	26, 38, 82
B8 – Belegschaft – Allgemeine Angaben	26, 41-44, 48-50, 83
B9 – Belegschaft – Gesundheit und Sicherheit	26, 43, 45-47, 83
B10 – Belegschaft – Vergütung, Tarifbindung, Weiterbildung	41-42, 48, 83
B11 – Korruption und Bestechung	74-76, 83
Zusatzmodul	
C1 – Geschäftsmodell und Strategie	8-11, 15-20, 74-76
C2 – Erweiterte ESG-Praktiken und Verantwortlichkeiten	21-27,35,
C3 – Klimaziele und Übergangspläne	29-32, 35-38
C4 – Klimarisiken	21-26, 35
C5 – Erweiterte Angaben zur Belegschaft	41-50, 83
C6 – Erweiterte Angaben zur Belegschaft – Menschenrechtspolitik	42, 51-52, 74-77, 83
C7 – Schwere Verstöße gegen Menschenrechte	42, 51-52, 74-77, 83
C8 – Umsatz aus kritischen Sektoren und EU-Benchmark-Ausschluss	74-76
C9 – Geschlechterverhältnis im Leitungsorgan	41

PRÜFUNG DES NACHHALTIGKEITSBERICHTES



Vermerk des unabhängigen Wirtschaftsprüfers über eine betriebswirtschaftliche Prüfung zur Erlangung begrenzter Sicherheit über Nachhaltigkeitsinformationen

An Goldschmaus mit dem festgelegten Konsolidierungskreis:

- Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG
- Goldschmaus Natur GmbH & Co. KG
- Abwassergesellschaft Garrel GmbH
- Garreler Goldschmaus Logistik GmbH & Co. KG
- BG Immobilien GmbH
- BG Dienstleistungen GmbH
- GTH GmbH & Co. KG
- BG Energie GbR
- Drentweder Porc GmbH
- Böseler Qualitätsfleisch GmbH

Prüfungsurteil

Wir haben die Angaben im beigefügten „Nachhaltigkeitsbericht“ von Goldschmaus für den Zeitraum vom 1. Januar bis 31. Dezember 2024 (im Folgenden der „Bericht“) einer betriebswirtschaftlichen Prüfung zur Erlangung begrenzter Sicherheit unterzogen. Nicht Gegenstand unserer Prüfung waren die Vorjahresangaben für den Zeitraum vom 1. Januar bis 31. Dezember 2023 und die Basisjahrdaten 2021 und 2022 sowie die Angaben in Appendix 1 zum Nachhaltigkeitsbericht.

Auf der Grundlage der durchgeführten Prüfungshandlungen und der erlangten Prüfungsnachweise sind uns keine Sachverhalte bekannt geworden, die uns zu der Auffassung veranlassen, dass die Angaben im beigefügten Bericht für den Zeitraum vom 1. Januar bis 31. Dezember 2024 nicht in allen wesentlichen Belangen in Übereinstimmung mit dem Voluntary Sustainability Reporting Standard for non-listed SMEs der European Financial Reporting Advisory Group (im Folgenden der „VSME-Standard“) im Basis- und Zusatzmodul sowie mit den von den gesetzlichen Vertretern dargestellten konkretisierenden Kriterien aufgestellt sind.

Nach unserer Beurteilung entspricht der Nachhaltigkeitsbericht von Goldschmaus für das Geschäftsjahr 2024 somit in allen wesentlichen Belangen den Anforderungen des VSME-Standards (Basis- und Zusatzmodul).



(ISAE) 3000 (Revised): „Assurance Engagements other than Audits or Reviews of Historical Financial Information“ durchgeführt. Bei einer Prüfung zur Erlangung einer begrenzten Sicherheit unterscheiden sich die durchgeführten Prüfungshandlungen im Vergleich zu einer Prüfung zur Erlangung einer hinreichenden Sicherheit in Art und zeitlicher Einteilung und sind weniger umfangreich. Folglich ist der erlangte Grad an Prüfungssicherheit erheblich niedriger als die Prüfungssicherheit, die bei Durchführung einer Prüfung mit hinreichender Prüfungssicherheit erlangt worden wäre. Unsere Verantwortung nach ISAE 3000 (Revised) ist im Abschnitt „Verantwortung des Wirtschaftsprüfers für die Prüfung der Angaben im Bericht“ weitergehend beschrieben. Wir sind von dem Unternehmen unabhängig in Übereinstimmung mit den deutschen handelsrechtlichen und berufsrechtlichen Vorschriften und haben unsere sonstigen deutschen Berufspflichten in Übereinstimmung mit diesen Anforderungen erfüllt. Unsere

Wirtschaftsprüferpraxis hat die Anforderungen an das Qualitätssicherungssystem des vom Institut der Wirtschaftsprüfer (IDW) herausgegebenen IDW Qualitätsmanagementstandards: Anforderungen an das Qualitätsmanagement in der Wirtschaftsprüferpraxis (IDW QMS 1 (09.2022)) angewendet. Wir sind der Auffassung, dass die von uns erlangten Prüfungsnachweise ausreichend und geeignet sind, um als Grundlage für unser Prüfungsurteil zu dienen.

Verantwortung der gesetzlichen Vertreter für die Angaben im Bericht

Die gesetzlichen Vertreter sind verantwortlich für die Aufstellung des Berichts in Übereinstimmung mit dem VSME-Standard sowie mit den von den gesetzlichen Vertretern dargestellten konkretisierenden Kriterien und für die Ausgestaltung, Implementierung und Aufrechterhaltung der internen Kontrollen, die sie als notwendig erachtet haben, um die Aufstellung eines Berichts in Übereinstimmung mit dem VSME-Standard zu ermöglichen, der frei von wesentlichen falschen Darstellungen aufgrund von dolosen Handlungen (d.h. Manipulationen des Berichts) oder Irrtümern ist. Diese Verantwortung der gesetzlichen Vertreter umfasst die Auswahl und Anwendung angemessener Methoden zur Aufstellung des Berichts sowie das Treffen von Annahmen und die Vornahme von Schätzungen und die Ermittlung von zukunftsorientierten Informationen zu einzelnen Nachhaltigkeitsangaben.

Inhärente Grenzen bei der Aufstellung des Berichts

Der VSME-Standard enthält Formulierungen und Begriffe, die erheblichen Auslegungsunsicherheiten unterliegen und für die noch keine maßgebenden umfassenden Interpretationen veröffentlicht wurden. Da solche Formulierungen und Begriffe unterschiedlich durch Regulatoren oder Gerichte ausgelegt werden können, ist die Gesetzmäßigkeit von Messungen oder Beurteilungen der Nachhaltigkeitssachverhalte auf Basis dieser Auslegungen unsicher. Diese inhärenten Grenzen betreffen auch die Prüfung des Berichts.

Verantwortung des Wirtschaftsprüfers für die Prüfung der Angaben im Bericht

Unsere Zielsetzung ist es, auf Grundlage der von uns durchgeführten Prüfung ein Prüfungsurteil mit begrenzter Sicherheit darüber abzugeben, ob uns Sachverhalte bekannt geworden sind, die uns zu der



Auffassung gelangen lassen, dass die Angaben im Bericht von Goldschmaus für den Zeitraum vom 1. Januar bis 31. Dezember 2024 nicht in allen wesentlichen Belangen in Übereinstimmung mit dem VSME-Standard sowie mit den von den gesetzlichen Vertretern dargestellten konkretisierenden Kriterien aufgestellt worden sind sowie einen Prüfungsvermerk zu erteilen, der unser Prüfungsurteil zu den Angaben im Bericht beinhaltet.

Im Rahmen einer Prüfung zur Erlangung einer begrenzten Sicherheit gemäß ISAE 3000 (Revised) üben wir pflichtgemäßes Ermessen aus und bewahren eine kritische Grundhaltung.

Darüber hinaus

- erlangen wir ein Verständnis über den für die Aufstellung des Berichts angewandten Prozess.
- identifizieren wir Angaben, bei denen die Entstehung einer wesentlichen falschen Darstellung aufgrund von dolosen Handlungen oder Irrtümern wahrscheinlich ist, planen und führen Prüfungshandlungen durch, um diese Angaben zu adressieren und eine das Prüfungsurteil unterstützende begrenzte Prüfungssicherheit zu erlangen. Das Risiko, dass eine aus dolosen Handlungen resultierende wesentliche falsche Darstellung nicht aufgedeckt wird, ist höher als das Risiko, dass eine aus Irrtümern resultierende wesentliche falsche Darstellung nicht aufgedeckt wird, da dolose Handlungen kollusives Zusammenwirken, Fälschungen, beabsichtigte Unvollständigkeiten, irreführende Darstellungen bzw. das Außerkraftsetzen interner Kontrollen beinhalten können. Außerdem ist das Risiko, eine wesentliche falsche Darstellung in Informationen aus der Wertschöpfungskette nicht aufzudecken, die aus Quellen stammen, die nicht unter der Kontrolle von Goldschmaus stehen (Informationen aus der Wertschöpfungskette), in der Regel höher als das Risiko, eine wesentliche Falschdarstellung in Informationen nicht aufzudecken, die aus Quellen stammen, die unter der Kontrolle des Unternehmens stehen, da sowohl die gesetzlichen Vertreter als auch wir als Prüfer in der Regel Beschränkungen beim direkten Zugang zu den Quellen von Informationen aus der Wertschöpfungskette unterliegen.
- erlangen wir Verständnis über die weiterführenden Prozesse wie die doppelte Wesentlichkeitsanalyse und weitere Due-Diligence-Prozesse wie die Stakeholderanalyse und die Klimarisikoanalyse.
- würdigen wir die zukunftsorientierten Informationen, einschließlich der Angemessenheit der zugrunde liegenden Annahmen.

Es besteht ein erhebliches unvermeidbares Risiko, dass künftige Ereignisse wesentlich von den zukunftsorientierten Informationen abweichen.

Zusammenfassung der vom Wirtschaftsprüfer durchgeführten Tätigkeiten

Eine Prüfung zur Erlangung einer begrenzten Sicherheit beinhaltet die Durchführung von Prüfungshandlungen zur Erlangung von Nachweisen über die Nachhaltigkeitsinformationen. Art, zeitliche Einteilung und Umfang der ausgewählten Prüfungshandlungen liegen in unserem pflichtgemäßen Ermessen. Bei der Durchführung unserer Prüfung mit begrenzter Sicherheit haben wir unter anderem:

- Verschaffung eines Verständnisses über die Struktur der Nachhaltigkeitsorganisation und über die Einbindung von Stakeholdern



- Befragung der gesetzlichen Vertreter und relevanter Mitarbeitender, die in die Aufstellung der nichtfinanziellen Konzernklärung einbezogen wurden, über den Aufstellungsprozess, über das auf diesen Prozess bezogene interne Kontrollsystem sowie über Angaben im Nachhaltigkeitsbericht
- Identifikation wahrscheinlicher Risiken wesentlicher falscher Angaben im Nachhaltigkeitsbericht
- Analytische Beurteilung von ausgewählten Angaben
- Abgleich von ausgewählten Angaben mit den entsprechenden Daten aus der finanziellen Berichterstattung
- Beurteilung der Darstellung des Nachhaltigkeitsberichts
- Beurteilung des Prozesses zur Identifikation der Wirtschaftsaktivitäten und der entsprechenden Angaben im Nachhaltigkeitsbericht.

Verwendungsbeschränkung für den Vermerk

Wir weisen darauf hin, dass die Prüfung für Zwecke von Goldschmaus durchgeführt wurde und der Vermerk nur zur Information von Goldschmaus über das Ergebnis der Prüfung bestimmt ist. Somit ist der Vermerk nicht dazu bestimmt, dass Dritte hierauf gestützt (Vermögens-) Entscheidungen treffen. Unsere Verantwortung besteht allein Goldschmaus gegenüber. Dritten gegenüber übernehmen wir dagegen keine Verantwortung, Sorgfaltspflicht oder Haftung.

Vechta, den 16. Dezember 2025

Freese Feldhaus GmbH
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft



Jan-Bernd Klöker
Wirtschaftsprüfer

Ludwig Voss
Wirtschaftsprüfer

ÜBERSICHT DER KENNZAHLEN - ENVIRONMENT

Dimension	Datenpunkt	Einheit	2021	2022	2023	2024	Anteil an der Gesamtmenge 2024	Bemerkungen
Treibhausgasemissionen	Gesamtemissionen	tCO ₂ e	28.912	29.286	1.272.579	1.387.093		Die Zahlen beziehen sich auf folgende Unternehmen: Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG, Goldschmaus Natur GmbH & Co. KG, Garreler Goldschmaus Logistik GmbH & Co. KG, BG Dienstleistungs GmbH, BG Immobilien GmbH, BG Energie GbR, GTH GmbH & Co. KG, Abwassergesellschaft Garrel GmbH, Drentweder Porc
	Scope 1	tCO ₂ e	27.116	27.604	24.446	25.545	1,84 %	
	Scope 2	tCO ₂ e	1.796	1.682	2.463	2.171	0,16 %	
	Scope 3	tCO ₂ e			1.245.670	1.359.377	98,0%	
	FLAG Emissionen gesamt	tCO ₂ e			1.057.502	1.157.572		
	Nicht-FLAG Emissionen Scope 3	tCO ₂ e			188.921	202.640		
	FLAG Emissionen Scope 3	tCO ₂ e			1.056.749	1.156.737		
Energieverbrauch	Gesamtstromverbrauch	kWh	28.878.563	28.563.450	29.767.277	30.792.339		Strommix (49% erneuerbare Energie)
	Strom Fremdbezug	kWh	6.609.556	6.322.086	6.171.114	6.122.585		
	Strom aus erneuerbaren Energien	kWh	4.296.211	3.616.233	3.579.246	3.643.609		
	Heizöl	kWh	34.005	27.635	0	16.165		
	Diesel	Liter	1.825.064	1.623.250	1.845.517	1.660.167		
	LNG	kg	104.682	332.552	364.853	427.874		
	LNG aus alternativen Quellen	kg	6.437			216.897		
	Erdgas	kWh	81.286.544	83.196.849	83.222.832	87.392.258		
	Propangas	kWh	137.439	8.224	13.269	13.449		
	Gesamtenergieverbrauch	MWh	141.668	143.249	147.229	150.308		
	Gesamtenergieverbrauch Anteil erneuerbar	MWh	4.386	3.616	3.579	6.676	4,44 %	
	Gesamtenergieverbrauch Anteil nicht erneuerbar	MWh	137.282	139.633	143.649	143.632	95,56 %	
Wasserverbrauch	Gesamtwasserverbrauch	m³	488.511	519.889	536.605	577.078		
	Entnommenes Wasser	m³	430.813	458.328	499.922	537.986		
	Geklärtes Wasser durch die Abwassergesellschaft	m³	367.783	396.441	385.040	303.245		
Abfallmanagement	Gesamtmenge	t	1.834,7	1.990	1.439	1.775		
	gefährdende Stoffe	%	0,5	0,10	0,5	0,3		
	Recycling	%		19	25	18		
	Thermische Verwertung	%		37	62	65		
	Nicht verwertbare Abfälle	%		38	3	2		

ÜBERSICHT DER KENNZAHLEN - SOCIAL

Dimension	Datenpunkt	Einheit	2021	2022	2023	2024	Bemerkungen
Unsere Mitarbeitenden	Mitarbeiteranzahl	Anzahl	2.184	1.864	1.865	1.990	
	Mitarbeiteranzahl	In FTE	2.070,5	1.787,5	1.815,5	1.918,75	
	Mitarbeitende im unbefristeten Arbeitsverhältnis	%				60,6	
	Mitarbeitende im befristeten Arbeitsverhältnis	%				39,4	
Diversität	Weibliche Mitarbeiterinnen	Anzahl	585	551	594	647	
	Männliche Mitarbeiter	Anzahl	1.599	1.313	1.271	1.343	
	Diverse Mitarbeitende	Anzahl	0	0	0	0	
	Mitarbeitende mit Beeinträchtigungen	Anzahl	48	45	63	70	
	Frauenanteil	%	26,8	29,6	31,8	32,5	
	Männeranteil	%	73,2	70,4	68,2	67,5	
	Frauenanteil ab mittlerer Führungsebene	%	26	27	28	30	
	Männeranteil ab mittlerer Führungsebene	%	74	73	72	70	
Aus- & Weiterbildung	Anzahl der Auszubildenden gesamt	Anzahl	28	30	42	52	Die durchschnittlichen Schulungsstunden beziehen sich im Jahr 2024 auf die Schulungen der Mitarbeitenden in der Produktion. Für die kaufmännischen Bereiche der Verwaltung wird die entsprechende Kennzahl im Jahr 2025 aufgrund der Einführung eines neuen Schulungssystems neu bewertet.
	Ausbildungsquote	%	1,30	1,64	2,30	2,66	
Schulungen	Anzahl der durchschnittlichen Schulungsstunden pro Mitarbeitende	min				205	
Gesundheit & Sicherheit	Arbeitsunfallquote	%	8,1	10,0	7,8	7,5	
	Todesfälle, die auf arbeitsbedingte Verletzungen und Erkrankungen zurückzuführen sind	Anzahl				0	
	Gesundheitsquote	%	87,6	85,6	85,9	84,2	
	Durchschnittsalter der Mitarbeitenden	In Jahren			39,8	39,5	
Menschenrechte	Diskriminierungsvorfälle	Anzahl	0	0	0	0	
	Schwere Menschenrechtsverletzungen	Anzahl	0	0	0	0	

ÜBERSICHT DER KENNZAHLEN - GOVERNANCE

Dimension	Datenpunkt	Einheit	2021	2022	2023	2024
Korruption und Bestechung	Anzahl der bestätigten Vorfälle	Anzahl	0	0	0	0
Hinweisgebersystem	Anzahl der eingegangenen Hinweise	Anzahl	0	0	0	0
	Anzahl der bestätigten Vorfälle	Anzahl	0	0	0	0

ÜBERSICHT DER KENNZAHLEN - TIERWOHL

Dimension	Datenpunkt	Einheit	2021	2022	2023	2024	Bemerkungen
Schweine	Anzahl der insgesamt geschlachteten Schweine	Anzahl	1.633.296	1.641.672	1.627.538	1.752.177	Anzahl der Eigenschlachtungen
	Anteil der Schweine im Programm Initiative Tierwohl	%	24,7	75,7	91,0	93,7	
	Anteil der Schweine im Programm „Goldschmaus – Die Marke der Bauern Regional & Fair“	%	0,2	0,8	1,2	1,7	
	Anteil der Schweine im Programm „Goldschmaus – Die Marke der Bauern Premium“	%			0,2	0,5	
	Anteil der Schweine in Bio-Haltungsform/Zertifizierung	%			0,4	0,7	
Jungbullen/ Großvieh	Anzahl der insgesamt geschlachteten Jungbullen/Großvieh	Anzahl	79.318	84.439	90.029	97.250	Anzahl der Eigenschlachtungen
	Anteil der Jungbullen/Großvieh im Programm Pro Weideland	%				2,8	
	Anteil der Jungbullen/Großvieh im Programm „Goldschmaus – Die Marke der Bauern Regional & Fair“	%				6,9	
	Anteil der Jungbullen/Großvieh im Programm „Goldschmaus – Die Marke der Bauern Premium“	%				1,4	
	Anteil der Jungbullen/Großvieh in Bio-Haltungsform/Zertifizierung	%		2,5	3,4	3,3	
Herkunft	Durchschnittliche Herkunft der Schweine	Km	25,0	26,2	26,5	28	
	Durchschnittliche Herkunft der Jungbullen/Großvieh	Km	50,0	79,3	85,0	95,5	
	Anteil der Tiere mit einer Herkunft von >100 km	%	96	95	94	94	

VSME B1 24E

	Goldschmaus	Böseler Qualitätsfleisch
Rechtsformen	Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG, Goldschmaus Natur GmbH & Co. KG, Garreler Goldschmaus Logistik GmbH & Co. KG, BG Dienstleistungs GmbH, BG Immobilien GmbH, BG Energie GbR, GTH GmbH & Co. KG, Abwassergesellschaft Garrel GmbH, Drentweder Porc GmbH	Böseler Qualitätsfleisch GmbH
NACE-Code	10.11.0 Schlachten (ohne Schlachten von Geflügel)	46.23.0 Großhandel mit lebenden Tieren
	10.13.0 Fleischverarbeitung	
	52.25.0 Erbringung von Logistikdienstleistungen	
	35.11.3 Elektrizitätserzeugung ohne Fremdbezug zur Verteilung	
	52.10.0 Betrieb von Lagereinrichtungen für alle Arten von Gütern	
	37.00.2 Betrieb von Kläranlagen	
	68.20.1 Vermietung, Verpachtung von eigenen oder geleasten Wohngrundstücken, Wohngebäuden und Wohnungen	
	01.46.0 Haltung von Schweinen	
	49.31.0 Personenbeförderung im Nahverkehr zu Lande (ohne Taxis)	
	96.09.0 Erbringung von sonstigen Dienstleistungen a.n.g.	
Bilanz in Euro	173.919.945,59 €	54.409.685,68 €
Umsatz in Euro	768.904.679,46 €	148.025.743,53 €
Anzahl der Mitarbeitenden (in FTE)	1886,25	32,5
Land der Haupttätigkeiten und Standort der wesentlichen Vermögenswerte	Deutschland	Deutschland
Geolokalisierung der eigenen, gepachteten oder verwalteten Standorte	Hauptstandort Garrel: 52°56'44.9"N 8°01'06.4"E	Standort Garrel: 52°56'44.9"N 8°01'06.4"E
	Standort Oldenburg: 53°06'24.2"N 8°15'52.4"E	

GLOSSAR

ALLGEMEIN

5xD
Die Tiere nach 5xD wurden in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet, zerlegt und verarbeitet. Die daraus entstandenen Produkte stammen somit zu 100% aus Deutschland.

BGM (Betriebliches Gesundheitsmanagement)
Ein systematischer Ansatz zur Förderung und Erhaltung der Gesundheit von Beschäftigten im Unternehmen. Ziel ist es, Arbeitsbedingungen gesundheitsgerecht zu gestalten und langfristig die Leistungsfähigkeit der Mitarbeitenden zu sichern.

Bundesimmissionsschutzgesetz (BImSchG)
Ein deutsches Gesetz, das dem Schutz von Menschen, Tieren, Pflanzen und natürlichen Ressourcen vor schädlichen Umwelteinwirkungen dient. Es regelt unter anderem den Betrieb von Anlagen sowie den Umgang mit Emissionen.

CO2 (Kohlenstoffdioxid)
Ein natürlich vorkommendes Treibhausgas, das bei der Verbrennung fossiler Energieträger, in der Landwirtschaft und durch industrielle Prozesse entsteht. Es ist wesentlich für den Klimawandel und steht im Fokus zahlreicher Klimaschutzmaßnahmen. Zudem wird es als Betäubungsmittel für Tiere eingesetzt.

Code of Conduct (Verhaltenskodex)
Ein verbindliches Regelwerk, das die ethischen Grundsätze und Verhaltensrichtlinien eines Unternehmens festlegt. Er dient als Leitlinie für verantwortungsbewusstes und regelkonformes Handeln aller Mitarbeitenden und Geschäftspartner.

Content
Ein allgemeiner Begriff für digitale Inhalte wie Texte, Bilder, Videos oder Grafiken, die online oder innerhalb eines Unternehmens veröffentlicht werden. Content dient der Information, Kommunikation und Interaktion mit Zielgruppen.

Cybersicherheit
Umfasst alle Maßnahmen zum Schutz von IT-Systemen, Netzwerken und Daten vor digitalen Angriffen, Missbrauch oder unbefugtem Zugriff. Ziel ist es, Vertraulichkeit, Integrität und Verfügbarkeit von Informationen zu gewährleisten.

DIN EN ISO 50001:2018 (Energiemanagementsystemnorm)
Eine international anerkannte Norm, die Anforderungen an die Einführung, Umsetzung und Verbesserung eines Energiemanagementsystems definiert. Sie unterstützt Unternehmen dabei, ihre Energieeffizienz zu steigern und den Energieverbrauch systematisch zu senken.

EU-Verordnung 2019/6
Eine europäische Verordnung, die den Umgang mit Tierarzneimitteln regelt. Sie zielt darauf ab, den Einsatz von Antibiotika zu reduzieren und die Verbreitung antimikrobieller Resistenzen zu verhindern.

Gesundheitsquote
Die Gesundheitsquote gibt den Anteil der Mitarbeitenden an, die im jeweiligen Zeitraum keinen krankheitsbedingten Fehltag aufweisen und somit als „gesund“ gelten. Sie dient als Kennzahl zur Bewertung des allgemeinen Gesundheitszustands und Wohlbefindens der Belegschaft.

TierSchG (Tierschutzgesetz)
Das Tierschutzgesetz in Deutschland schützt das Leben und Wohlbefinden von Tieren. Es legt fest, dass niemand einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen darf (§ 1 TierSchG). Ziel des Gesetzes ist es, aus der Verantwortung des Menschen für das Tier als Mitgeschöpf dessen Leben und Wohlbefinden zu schützen. Es umfasst eine Reihe von Regeln, die den Umgang mit Tieren in verschiedenen Lebenslagen betreffen.

KI (Künstliche Intelligenz)
Computergestützte Systeme, die aus Daten lernen, Entscheidungen treffen und Aufgaben automatisiert ausführen, die normalerweise menschliche Intelligenz erfordern.

GLOSSAR NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT

CCF (Corporate Carbon Footprint)
CO2-Fußabdruck des gesamten Unternehmens oder Konsolidierungskreises.

PCF (Product Carbon Footprint)
CO2-Fußabdruck eines einzelnen Produktes.

Compliance-Officer
Eine verantwortliche Person im Unternehmen, die sicherstellt, dass gesetzliche Vorgaben, interne Richtlinien und ethische Standards eingehalten werden. Der Compliance-Officer überwacht die Umsetzung von Compliance-Maßnahmen, schult Mitarbeitende zu relevanten Themen und dient als Ansprechpartner:in für Fragen oder Hinweise zu Regelverstößen. Ziel ist es, rechtliche Risiken zu minimieren und integres Handeln im Unternehmen zu fördern.

Corporate Governance
Corporate Governance bezeichnet den rechtlichen und faktischen Ordnungsrahmen für die Leitung und Überwachung eines Unternehmens. Regelungen zur Corporate Governance haben grundsätzlich die Aufgabe, durch geeignete rechtliche und faktische Arrangements die Spielräume und Motivationen der Akteure für opportunistisches Verhalten einzuschränken.

CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive)
EU-Richtlinie zur Verpflichtung der Nachhaltigkeitsberichterstattung als Teil des Lageberichtes.

Diversity Management
Das Diversity Management ist ein Teilbereich des Personalmanagements. Seine Aufgabe ist es, die soziale, kulturelle und ethnische Vielfalt der Mitarbeitenden zu fördern und zum Wohl des Unternehmens einzusetzen.

Doppelte Wesentlichkeit
Die doppelte Wesentlichkeitsanalyse ist Hauptbestandteil der CSRD. Dabei sind Unternehmen verpflichtet, die ESRS-Themenpunkte nach den Auswirkungen der Impact-Materiality und der Financial-Materiality zu bewerten.

Due-Diligence Prozess
Ein strukturierter Prüf- und Analyseprozess, bei dem ein Unternehmen potenzielle Risiken und Chancen in Bereichen wie Finanzen, Recht, Umwelt, Soziales und Unternehmensführung systematisch bewertet. Ziel ist es, fundierte Entscheidungen zu ermöglichen, Risiken frühzeitig zu erkennen und sicherzustellen, dass gesetzliche Anforderungen und interne Standards eingehalten werden.

ESG (Environmental Social Governance)
Allgemein ist ESG der Grundsatz der Nachhaltigkeit. Aber es bezeichnet auch ein Regelwerk zur Bewertung der nachhaltigen und ethischen Praxis. Fast jede Leitlinie basiert auf diesem Prinzip.

ESRS (European Sustainability Reporting Standards)
Teil des CSRD; Es beschreibt die Details der Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen der EU auf Basis der ESG.

EUDR (EU-Deforestation Regulation)
Entwaldungsfreie Lieferkette, die Rohstoffe (insbesondere Soja, Rindfleisch, Palmöl) dürfen nicht von Flächen stammen, die nach dem 31.12.2020 entwaldet wurden.

FLAG-Emissionen
Emissionen, die am Betriebstor enden und sich nur mit Landnutzungsänderungen und landwirtschaftlichen Tätigkeiten auseinandersetzen.

GHG (Greenhouse Gas Protocol)
Das Treibhausgasprotokoll ist ein anerkannter Standard für die Messung und Verwaltung von Treibhausgasemissionen.

GRI (Global Reporting Initiative)
Ein Anbieter (gemeinnützige Stiftung) von Richtlinien für die Erstellung eines Nachhaltigkeitsberichtes.

Inside-Out
Dient als Bewertungsmethode bei der doppelten Wesentlichkeitsanalyse und steht für die Auswirkungen des eigenen Unternehmens und der Geschäftspartner auf die Umwelt & Gesellschaft (Impact-Materiality).

IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change)
Zwischenstaatlicher Ausschuss für Klimaänderungen, der von den Vereinten Nationen eingerichtet wurde, um wissenschaftliche Informationen über den Klimawandel zusammen-zutragen, zu bewerten und politische Entscheidungsträger auf der Basis dieser Erkenntnisse zu informieren.

IRO-Ansatz
Der IRO-Ansatz ist eine Methode zur Wesentlichkeitsanalyse in der Nachhaltigkeitsberichterstattung. Er berücksichtigt drei zentrale Perspektiven: Impact (Auswirkungen), Risks (Risiken) und Opportunities (Chancen). Dabei werden die Auswirkungen der Geschäftstätigkeit auf Umwelt und Gesellschaft, die Risiken für das Unternehmen sowie die sich daraus ergebenden Chancen systematisch bewertet. Dieser Ansatz dient als Grundlage für die Priorisierung von Nachhaltigkeitsthemen und die Berichterstattung nach den ESRS.

LKSG (Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz)
Das dt. Bundesgesetz steuert das wirtschaftliche Handeln und verpflichtet Unternehmen dazu die Verantwortung für den Schutz der Menschenrechte und der Umwelt entlang der eigenen globalen Lieferkette zu tragen.

OECD-Leitlinien
Die OECD-Leitlinien für multinationale Unternehmen sind Empfehlungen der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) an international tätige Unternehmen. Sie geben Orientierung für verantwortungsvolles unternehmerisches Handeln in Bereichen wie Menschenrechte, Arbeitsstandards, Umwelt, Korruptionsbekämpfung und Verbraucherinteressen. Die Leitlinien sind rechtlich nicht bindend, werden jedoch weltweit als anerkannter Standard für nachhaltige und ethische Unternehmensführung genutzt und dienen häufig als Grundlage für Due-Diligence-Prozesse.

Outside-In
Die Finanzielle Wesentlichkeit umfasst nachhaltigkeitsbezogene Risiken und Chancen für den wirtschaftlichen Erfolg (Financial-Materiality). Hierbei beantwortet man innerhalb der Wesentlichkeitsanalyse die Frage: „Wie wirkt sich das Thema finanziell auf das Unternehmen aus?“

Physische Risiken/klimatische Risiken

Direkte Risiken, die durch physische Auswirkungen des Klimawandels entstehen, wie extreme Wetterereignisse (Stürme, Überschwemmungen, Hitzeperioden) oder langfristige Veränderungen (Anstieg des Meeresspiegels, Dürre). Diese können materielle Schäden verursachen und die Betriebsabläufe beeinträchtigen.

Resilienzanalyse

Analyse, die bewertet, wie widerstandsfähig ein Unternehmen, eine Organisation oder ein System gegenüber negativen Einflüssen, wie z.B. klimabedingten Ereignissen oder wirtschaftlichen Veränderungen, ist. Ziel ist es, Schwachstellen zu identifizieren und Strategien zur Stärkung der Anpassungsfähigkeit zu entwickeln.

SBTI (Science Based Target Initiative)

Gemeinsame Initiative, um Unternehmen bei der Entwicklung von Klimazielen zu unterstützen, die auf wissenschaftlichen Daten beruhen. Das Hauptziel der Initiative ist die Einhaltung des Pariser Klimaabkommens.

Scope

Allgemein bezeichnet Scope den Umfang einer Sache. Im Bereich Nachhaltigkeit berechnet man den CCF anhand der Scopes 1, 2 und 3. Hierbei besteht der Scope 1 aus direkten Emissionen, die am Standort entstanden sind (z.B. Verbrennung von Diesel im Auto). Scope 2 beschreibt den indirekten Zukauf von Strom, Wärme, Dampf und Kälte. Der Scope 3 beschreibt alle Emissionen die vorgelagert oder nachgelagert in der Wertschöpfungskette entstehen.

SDGs (Sustainable Development Goals)

Die SDGs sind die globalen Ziele der UN und vereinen 17 nachhaltige Ziele auf den drei Ebenen der Nachhaltigkeit (ökologisch, ökonomisch, sozial).

Task Force on Climate related

Financial Disclosures (TCFC)

Eine von der Financial Stability Board gegründete Initiative, die Empfehlungen zur freiwilligen und einheitlichen Berichterstattung von klimabezogenen Finanzrisiken und -chancen durch Unternehmen entwickelt hat. Ziel ist es, Investoren und anderen Stakeholdern mehr Transparenz über die finanziellen Auswirkungen des Klimawandels zu geben.

THG (Treibhausgasemissionen)

Zu den Treibhausgasemissionen gehören Kohlendioxid, Ozon, Methan und Distickstoffoxid. Diese Gase sind für den Anstieg der Temperatur in der Atmosphäre verantwortlich. Durch den zu hohen Ausstoß dieser Gase steigt die Temperatur weiter an und der Klimawandel wird extremer.

Transitionsszenario

Ein Zukunftsszenario, das den möglichen Verlauf und die Auswirkungen des Übergangs zu einer kohlenstoffarmen Wirtschaft beschreibt. Es berücksichtigt Maßnahmen wie politische Regulierung, technologische Innovationen und Marktveränderungen, die den Strukturwandel beeinflussen.

Transitorische Klimarisiken

Risiken, die sich aus dem Übergang zu einer nachhaltigen, klimafreundlichen Wirtschaft ergeben. Dazu zählen beispielsweise regulatorische Änderungen, technologische Umstellungen oder sich verändernde Marktbedingungen, die finanzielle Auswirkungen auf Unternehmen haben können.

UN-Leitprinzipien

Die UN-Leitprinzipien für Wirtschaft und Menschenrechte (UNGP) sind ein internationaler Rahmen, der Unternehmen zur Achtung der Menschenrechte verpflichtet. Sie basieren auf den drei Säulen Schutzpflicht der Staaten, Verantwortung der Unternehmen und Zugang zu Abhilfe für Betroffene.

GLOSSAR

LANDWIRTSCHAFT

Auslauf

Ein Auslauf ist ein offener Bereich, der Tieren zusätzlichen Platz im Freien bietet und ihr Bewegungsverhalten sowie ihr Wohlbefinden fördert.

Beschäftigungsmaterial

Beschäftigungsmaterial dient der Förderung des natürlichen Verhaltens von Tieren, indem es ihnen Abwechslung und Beschäftigungsmöglichkeiten bietet, z. B. Stroh oder Holz.

Buchtenstruktur

Die Buchtenstruktur bezeichnet die räumliche Aufteilung im Tierstall, die es Tieren ermöglicht, unterschiedliche Funktionsbereiche wie Liege-, Fress- und Aktivitätszonen zu nutzen.

GVO (Gentechnisch veränderte Organismen)

Organismen, deren genetisches Material gezielt durch biotechnologische Verfahren verändert wurde, um bestimmte Eigenschaften wie höhere Erträge oder Krankheitsresistenz zu erzielen.

Laufhof

Ein Laufhof ist ein befestigter Außenbereich für Tiere, der ihnen Bewegung und Frischluft außerhalb des Stalls ermöglicht.

Laufstall

Ein Laufstall ist eine Haltungsform, bei der Tiere sich frei innerhalb des Stalls bewegen können, anstatt in festen Boxen oder Anbindehaltungen gehalten zu werden.

Offenfrontstall

Ein Offenfrontstall ist eine Stallbauweise mit offenen Seiten, die eine gute Belüftung und natürlichen Lichteinfall ermöglicht und so das Tierwohl fördert.

Tränkewassercheck

Der Tränkewassercheck ist die regelmäßige Untersuchung von Trinkwasser für Tiere, um eine einwandfreie Qualität und die Gesundheit der Tiere sicherzustellen.

VLOG

(Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.)

Der VLOG ist ein Verein, der Lebensmittel und Futtermittel ohne Gentechnik kennzeichnet.

IMPRESSUM

Goldschmaus

Industriestraße 10-12
49681 Garrel
Tel.: +49 4474 / 895 - 0
www.goldschmaus.de

Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG

Industriestraße 10, 49681 Garrel
vertreten durch die Goldschmaus Gruppe Verwaltungsgesellschaft mbH
Geschäftsführer: Daniel Runden, Tobias Flerlage, Dennis Burke
Gesellschaftsvertreter: H. Kock, M. Göken, G. Gerwin, A. Fleming, C. Schiplage, M. Götting
HRA 150 434 Amtsgericht Oldenburg (Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG)
HRB 150 673 Amtsgericht Oldenburg (Goldschmaus Gruppe Verwaltungsgesellschaft mbH)

Nachhaltigkeitsteam & Ansprechpartner bei Rückfragen:

Justus Lampe	Charlotte Oer	Clara Lüske
lampe@goldschmaus.de	oer@goldschmaus.de	lueske@goldschmaus.de
04474-895-273	04474-895-400	04474-895-585

Hinweis zur geschlechtergerechten Sprache

Zur besseren Lesbarkeit wird in diesem Bericht eine geschlechtergerechte Sprache verwendet. In einzelnen Fällen wurde aus Gründen der Verständlichkeit oder Lesbarkeit auf eine geschlechtsneutrale Formulierung verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten jedoch gleichermaßen für alle Geschlechter.

Goldschmaus Nachhaltigkeitsbericht

HB 01.022 A
Stand 10/2025
Veröffentlichung 12/2025