

ÖMA Beer GmbH

„Unsere Motivation ist es, wesentlicher Teil einer Lebensmittelwirtschaft zu sein, die eine echte Wahlmöglichkeit für die Kunden darstellt, die sich anders ernähren, die anders einkaufen, genießen und konsumieren wollen.“



Die ÖMA Beer GmbH wurde von den Bio-Pionieren Heide und Hermann Beer 1985 im Allgäu gegründet. Aus persönlicher Überzeugung schafften die beiden Gründer eine Alternative zu herkömmlichem Käse und trugen somit zur Entwicklung der Bio-Milchverarbeitung im Allgäu bei. Diese Unternehmensphilosophie ist bis heute kennzeichnend für die Marke ÖMA und prägt das gesamte Unternehmen. Deshalb bieten die Ökologischen Molkereien Allgäu zu 100% ökologischen Käse mit über 180

verschiedenen Käsesorten an. Damit beteiligen sie sich an der Weiterentwicklung der Bio-Milchwirtschaft im Allgäu und in den anderen Käse-Traditionsregionen Europas. Als Bio-Partner der Produktionsbetriebe und Landwirte wirkt das Unternehmen in den Produktionsprozess, in die Produktentwicklung und die Qualitätsarbeit der Einzelbetriebe hinein. Die ÖMA versteht sich als Bindeglied zwischen Endverbraucher und Uerzeugung. „Mit unseren fünf Mutterkäsereien haben wir seit 2001 eine Herstellerfunktion mit eigenem Rohstoff. Für die Partnermolkereien veredeln wir die Fertigprodukte hier im Haus so weiter, dass sie zu marktgängigen Produkten werden. Das heißt, wir reifen, wir verschneiden, wir verreiben, wir verpacken und wir veredeln die Ware aus den Produktionen“, so Manuel Pick, Geschäftsführer des Unternehmens. Zudem werden besonders für die kleinen Käsereien auch weitere Aufgaben erfüllt, mit dem Ziel, diese Strukturen zu sichern und zu fördern. 100% der inländischen und 80% der ausländischen Ware sind verbandszertifiziert. Seit 2011 wird die ÖMA von den Geschäftsführern Michael Welte und Manuel Pick geleitet und beschäftigt 49 Mitarbeiter.

Im Moment befindet sich das Unternehmen noch im Findungsprozess nach einem Umweltmanagementsystem, welches die vielfältigen Unternehmenswirkungen und Leistungen erfassen und abbilden kann. Es werden jedoch bereits intern Nachhaltigkeitsindikatoren bearbeitet und erhoben, um zukünftig einen Bericht zu diesen Themen zu veröffentlichen.



Das Verständnis der Nachhaltigkeit umfasst Ökonomie, Ökologie und Soziales und schlägt sich in allen wesentlichen Unternehmensbereichen wie Energieversorgung, Beschaffung, Produktentwicklung, Verpackungsgestaltung und Mitarbeiterereinbindung nieder. Ein besonderes Anliegen des Unternehmens ist der persönliche Kontakt zu den Milchproduzenten und -verarbeitern, sowie die Sicherung der materiellen Grundlage der Landwirte durch die Erwirtschaftung wirtschaftlich sinnvoller Preise. Ein fairer Umgang mit Partnern, Mitarbeitern und Dienstleistern und die Umsetzung des nachhaltigen Handelns in allen Tätigkeitsbereichen bildet die Basis der Unternehmensphilosophie. Das schlägt sich unter anderem in der Dauer der Partnerschaften und im täglichen Umgang miteinander nieder. Die ÖMA begegnet ihren Partnern auf Augenhöhe.

Mitarbeiterförderung

Seit mehr als fünf Jahren werden die Mitarbeiter am Unternehmensergebnis beteiligt, vorausgesetzt, dass dieses eine Beteiligung erlaubt. Gleichberechtigung und ein fairer Umgang, auch im monetären Bereich, ist die Grundlage eines optimalen Betriebsklimas. Die anstehende Lohnerhöhung wird nach Abstimmung mit den leitenden Mitarbeitern nicht prozentual, sondern in absoluten Beträgen durchgeführt. Dies verhindert ein Auseinanderdriften der Gehaltsklassen, wobei die Gehaltsspreizungen bei der ÖMA ohnehin sehr gering ausfallen.

Die Mitarbeitergesundheit wird durch die Möglichkeit zur Teilnahme am ÖMA Gesundheitsworkshop gefördert. Zusätzlich ist die AoEL Inhouse-Schulung zu relevanten Themen des Ökolandbaus fester Bestandteil des Jahreskalenders.

Umweltengagement

„Das „Ö“ in ÖMA verpflichtet“, erklärt Manuel Pick „denn Bio oder Öko kann nicht nur ein Teilaspekt sein, sondern umfasst in unserem ganzheitlichen Verständnis alle Aspekte der Nachhaltigkeit. Es geht uns darum, ein Treiber und Teil eines veränderten Lebensmittelmarktes zu sein“.

Seit 2003 wird das Firmengelände zu 100% mit erneuerbaren Energien versorgt, seit 2008 auch aus Bürgerhand.

In Kooperation mit der Bioland Beratung wurde 2012 ein betriebsübergreifendes Naturschutzprojekt mit elf landwirtschaftlichen Betrieben und einem Produktionsstandort initiiert. Die gemeinsame Arbeit führt in engem Dialog zur Auseinandersetzung mit nachhaltiger Landwirtschaft und zur Verbesserung der Umweltleistung der Einzelbetriebe. Im Zentrum des Pilotprojekts steht die Weiterentwicklung der Bio-Milchwirtschaft (<http://www.öma.de/aktuelles/index.php#> - Pressemeldung August 2012).

In Zusammenarbeit mit einem Folienhersteller und einer Diplomandin der Hochschule Weihenstephan wurde eine neue ökologische Produktverpackung für Teile des Sortiments entwickelt. Zusätzlich können durch Umstrukturierungen im Lager nun einheitliche RPCs (Reusable Plastic Container) als Transport- und Logistikverpackung eingesetzt werden. Hierdurch wird Platz, Verpackungsmaterial und Arbeitskraft gespart. Die im Sommer anstehende EDV-Umstellung wird das gesamte Druckvolumen um ein Drittel reduzieren.

Kulturelles und soziales Engagement

Der nächste Allgäuer Käsetag im Bauernhausmuseum geht in Planung. Besucher erfahren Wissenswertes über die Grasverarbeitung bis hin zur Käseherstellung und dürfen auch an zahlreichen Stationen selbst praktisch mitmachen. Die ÖMA ist schon seit 2004 Sponsor des Museums und Pate des Käsetags.

Mit dem Motto „Kicken, Kontern, Käse kosten“ wird der örtliche Fußballverein SG Kisslegg durch die ÖMA seit zwei Jahren bei jedem Heimspiel unterstützt.

Verschiedene betriebliche Tätigkeiten werden mit den beiden Behinderteneinrichtungen vor Ort organisiert. Darüber hinaus bietet das Unternehmen immer wieder Integrations- und Schülerpraktika an.

„Wir wollen als Unternehmen auf vielfältige Weise positiv in unsere Heimatregion, das Allgäu, hineinwirken, weil wir wissen, dass wir hier in einer wunderbaren Region sind, die wir mit Leben füllen“, sagt Manuel Pick. „Neben der Vision von einem anderen Ernährungssystem und der Liebe zum Käse ist das sicherlich die stärkste Motivation für unsere Arbeit.“