1. Bericht über den Geschäftsverlauf und die wirtschaftliche Lage 2024/2025

1.1. Geschäftsverlauf

Die Berger Feinste Confiserie GmbH ist ein im Jahre 1994 gegründetes Unternehmen in erster Generation, welches den Sprung vom "Garagenunternehmen" zum weltweit agierenden Betrieb meistern konnte. Im Jahr 2004 erfolgte eine Einbringung des Einzelunternehmens in die heutige GmbH.

Hergestellt und vertrieben werden feinste Confiserie- und Chocolaterie-Produkte wie

- Oberstrüffel und Pralinen
- Schokoladetafeln
- saisonale Schokoladenprodukte
- Schokoladenprodukte (z.B. schokolierte Nüsse, Rohkost, etc)
- Sonderanfertigungen aus Schokolade
- Schokoladenpräsente

Investitionen

Im Wirtschaftsjahr 2024/2025 wurde in eine Filiale in Kufstein investiert.

Ertragslage

Im Geschäftsjahr 2024/2025 konnten ein Umsatzwachstum und ein Wachstum der Betriebsleistung gegenüber dem Vorjahr von rund 4,19 % erzielt werden. Hinsichtlich des Betriebsergebnisses konnte an die guten Ergebnisse der Vorjahre angeknüpft werden.

1.2. Bericht über die Zweigniederlassungen

Die Berger Feinste Confiserie GmbH betreibt derzeit neben dem Verkaufslokal in Lofer auch Verkaufsfilialen in Saalfelden, Salzburg (2 Filialen), St. Johann im Pongau, St. Johann in Tirol, Innsbruck und Graz. Im Wirtschaftsjahr 2024/2025 wurde eine neue Filiale in Kufstein eröffnet. Bei diesen Filialen handelt es sich jedoch nicht um selbständige Zweigniederlassungen.

1.3. Finanzielle Leistungsindikatoren

Finanzierungskennzahlen

		2024/2025	2023/2024
Eigenkapitalanteil in % der Bilanzsumme	Eigenkapital x 100 / Gesamtkapital	49,59%	46,48%
Verschuldungsgrad in %	Fremdkapital x 100 / Eigenkapital	101,64%	115,16%

Die **Eigenkapitalquote** beschreibt das Verhältnis von Eigenkapital zu Gesamtkapital.

Der **Verschuldungsgrad** gibt das Verhältnis von Fremdkapital zu Eigenkapital an.

Cashflow-Rechnung

	2024/2025 TEUR	2023/2024 TEUR
Ergebnis vor Steuern	**878**	**544**
Steuern vom Einkommen	**-199**	**-128**
Abschreibungen auf das Anlagevermögen (ohne GWG/inkl. BW Abgang AV)	**387**	**381**
Gewinn aus dem Abgang von Anlagevermögen	**-8**	**-14**
Veränderung langfristiger Rückstellungen	**61**	**46**
Cashflow	**1.119**	**829**

Rentabilitätskennzahlen

		2024/2025	2023/2024
Eigenkapitalrentabilität in %:	$\frac{\text{Ergebnis vor Steuern x 100}}{\text{Ø EK}}$	20,55%	13,76%
Gesamtkapitalrentabilität in %:	$\frac{\text{(Ergebnis vor Steuern + FK-Zinsen) x 100}}{\text{Ø Gesamtkapital}}$	10,73%	7,19%

Die **Eigenkapital- und die Gesamtkapitalrentabilität** geben die Verzinsung des Eigen- bzw des Gesamtkapitals an.

2. Bericht über die voraussichtliche Entwicklung und die Risiken der Gesellschaft

2.1. Voraussichtliche Entwicklung der Gesellschaft

Derzeit lassen sich die weiteren Folgewirkungen der steigenden Rohstoffpreise für unser Unternehmen nur schwer abschätzen. Als Hersteller von Confiserie- und Chocolaterie-Produkten ist auch unser Unternehmen von einer funktionierenden Lieferkette abhängig. Ebenso bedient sich unser Unternehmen im Absatzbereich zahlreicher Groß- und Einzelhändler. Das Erreichen zukünftiger Ziele wird im Wesentlichen von der Weiterentwicklung der Wirtschaft, sowie dem zukünftigen Konsumverhalten abhängen.

Auch für die weitere Zukunft wird mit einem positiven Fortbestand des Unternehmens gerechnet. Aus heutiger Sicht wird aufgrund der getroffenen Maßnahmen für das Wirtschaftsjahr 2025/2026 mit ähnlichen Ergebnissen wie im Wirtschaftsjahr 2024/2025 gerechnet.

2.2. Wesentliche Risiken und Ungewissheiten

Neben den bereits im Jahresabschluss und Anhang berücksichtigten Risiken bestehen keine weiteren erkennbaren Risiken, die den Fortbestand des Unternehmens gefährden könnten.

Kundenrisiken

Ein Kundenrisiko ist die Preissensibilität von Kunden auch im Zusammenhang mit den steigenden Preisen aufgrund von steigenden Rohstoffpreisen. Diesem Risiko wird durch die langjährige Positionierung der Gesellschaft als regionaler Hersteller von besonders hochwertigen Manufakturprodukten entgegengewirkt. Durch die Konzentration auf qualitätsbewusste Verbraucher, die in der Regel weniger preissensibel sind, können negative Auswirkungen auf den Absatz abgemildert werden. Zur Aufrechterhaltung der hohen Qualität wird ausschließlich Schokolade mit fairtrade-zertifiziertem Kakao verwendet. Das Angebot an BIO-Produkten und Produkten mit Zutaten aus der Region wird stetig ausgebaut. Mit viel Kreativität werden neben dem Jahressortiment auch saisonale Schokoladenkollektionen mit speziellen Sorten und Themenwelten entworfen, die zu jeder Jahreszeit für abwechslungsreichen Genuss sorgen. Des Weiteren wird die Kundenbindung durch zusätzliche Maßnahmen wie zB den Betrieb des Café-Anna forciert.

Lieferantenrisiken

Störungen in der Zulieferkette und Preiserhöhungen im Einkauf stellen ein Risiko dar. Bisher kam es trotz der gestiegenen Rohstoffpreisen zu keinen Ausfällen in der Zulieferkette. Die Preiserhöhungen beim Einkauf von Rohstoffen waren bisher moderat. Der Zuliefermarkt wird von der Gesellschaft laufend beobachtet und bei Bedarf werden entsprechende Maßnahmen ergriffen.

Personalrisiken

Dem derzeit zu beobachtenden Mangel an Fachkräften und Mitarbeitern wird aktiv entgegengesteuert. Durch Ganzjahresbeschäftigung, die Ausbildung von Lehrlingen und die aktive Pflege der Mitarbeiterbeziehungen werden Stammmitarbeiter aufgebaut und an das Unternehmen gebunden.

Zinsänderungsrisiken

Für die Verbildlichkeiten gegenüber Kreditinstituten bestehen überwiegend Fixzinsvereinbarungen. Die zur Bekämpfung der Inflation durchgeführten Anhebungen des Basiszinssatzes stellen daher derzeit kein bedeutendes Risiko dar.

Fremdwährungsrisiken

Es bestehen keine Fremdwährungsrisiken.

Umweltrisiken

Die Einhaltung aller Auflagen zum Schutz der Umwelt gehören zum Selbstverständnis der Gesellschaft.

3. Forschung und Entwicklung

Teil der Philosophie der Berger Feinste Confiserie ist die stete Veredlung und Weiterentwicklung von Schokolade. Es werden laufend neue Produkte und Geschmacksrichtungen kreiert und es wird an der Optimierung der Produktionsprozesse gearbeitet.

01.10.2025

Datum, Unterschrift des Geschäftsführers/
der Geschäftsführer