



Loacker

Update
2024

Rohstoffe aus erster Hand

Warum uns eine nachhaltige
Lieferkette so wichtig ist und
wie wir sie gestalten

S. 8

Unsere Welt erhalten

Was wir für unser Klima tun

S. 18

Das Gute darin schmecken

Wie Genuss auch ohne Reue geht

S. 22

Natürlich gut!

Nachhaltigkeit bei Loacker

Seit drei Generationen – Konditor-Handwerk mit Leidenschaft



Mit viel Leidenschaft, Wissen und exquisitem Konditor-Handwerk kreierte Alfons Loacker im Jahr 1925 in seiner kleinen Konditorei in Bozen (Südtirol) eine handliche Waffelspezialität mit einzigartigem Geschmack, die länger frisch blieb als andere Backwaren. Heute sind wir ein internationaler Markenartikler für hochwertige Waffel- und Schokoladespezialitäten und exportieren in mehr als hundert Länder.

Unsere Kundinnen und Kunden auf der ganzen Welt schätzen besonders die knusprige Qualität unserer Spezialitäten aus achtsam ausgewählten Zutaten und den authentischen Geschmack – eben wie gerade gebacken. Dabei sind wir ein familiengeführtes Unternehmen geblieben, das an seinen zentralen Unternehmenswerten festhält: ein faires Miteinander, Verantwortung für unser Umfeld und unsere Umwelt, höchste Produktqualität, ein bewusster und schonender Umgang mit Ressourcen und das Bewahren unserer Eigenständigkeit.

Aus Liebe zur Natur verlegten wir in den 1970er-Jahren unsere Produktion ins Herz der Südtiroler Alpen: nach Unterinn, auf 1.000 Meter ü. d. Meeresspiegel gelegen, mit Blick auf den Schlern. Einen zweiten Produktionsstandort schufen wir 1999 in Heinfels, Osttirol, ebenfalls auf 1.000 Metern Höhe. Wir verbinden mit der Wahl unserer Produktionsstandorte die Nähe zur Region, zu Natur, zu Einfachheit, zu frischer Luft und reinem Wasser. Wir finden, das schmeckt man auch in unseren Produkten.

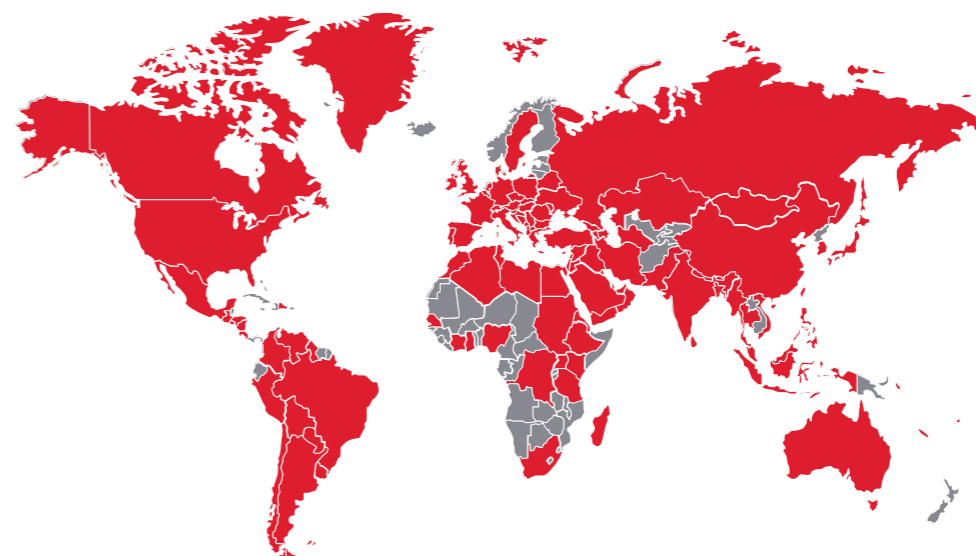
Die Geschichte eines Familienunternehmens

- 1925** Alfons Loacker gründet seine eigene Backstube in Bozen.
- 1925 – 1940** Produktion erster verpackter Loacker Waffeln.
- 1958/68** Sohn Armin und Tochter Christine steigen ins Unternehmen ein.
- 1974** Neuer Produktionsstandort Unterinn (Nähe Bozen) auf 1.000 m Höhe.
- 1970er** Waffeln von Südtirol über Norditalien und in die ganze Welt.
- 1984** Neue Markenbotschafter: Die Gnometti tragen zur Marktführerschaft in Italien bei.
- 1996** Alfons' Enkel Ulrich, Andreas und Martin führen Familientradition weiter.
- 1999** Heinfels (Osttirol, auch auf 1.000 m Höhe), wird zweiter Produktionsstandort.
- 2007** Das erste Loacker Café eröffnet am Brenner.
- 2011 – 2014** Loacker startet Programm „Italienische Haselnussplantagen“; erste eigene Plantagen in der Toskana.
- 2016** Loacker wird der Nr. 1 Waffelmarke weltweit.
- 2021** Marken-Relaunch, neue Rezepturen, mehr Nachhaltigkeit, neues Logo, neue Verpackung.



Natürlicher Genuss auf der ganzen Welt

In mehr als 100 Ländern sind wir vertreten:



TOP 5 umsatzstärkste Länder:

- Italien
- USA
- Saudi Arabien
- Israel
- China



Unser Produktportfolio

Ausgehend von den klassischen Waffelspezialitäten haben wir unser Produktportfolio kontinuierlich auf mittlerweile rund 200 Artikel erweitert. Es umfasst heute Patisserie-Spezialitäten, Schokoriegel, Pralinen, Kekse und Schokolade in insgesamt 46 verschiedenen Geschmacksrichtungen. Abgerundet wird unser Sortiment von Saison- und Geschenkartikeln.



Unternehmenszahlen 2023

435,45 Mio. €
Umsatz (ohne Retail B2B)



1.03 Mio.
produzierte Stücke
35.729 t
verkaufte Produkte





Neue Herausforderungen brauchen neue Strategien

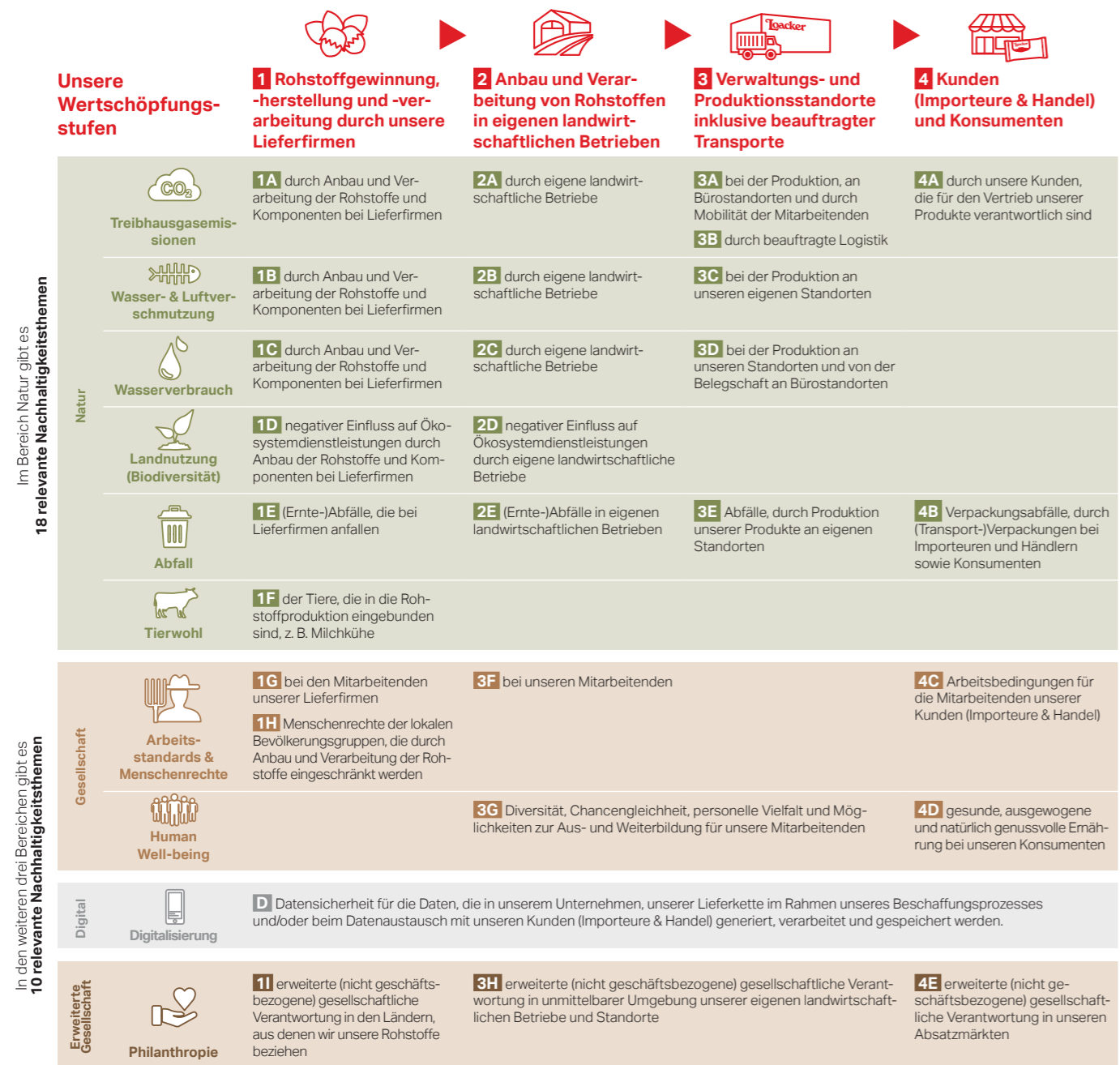
Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Ressourcen effizient nutzen, ökologische Verantwortung für die Umwelt übernehmen und das Wohlergehen der Mitarbeitenden im Blick haben: Nachhaltiges Denken und Handeln wird von der Unternehmerfamilie Loacker seit jeher wie selbstverständlich gelebt. Heute ist nachhaltiges Handeln mehr denn je unabdingbar, um den aktuellen Herausforderungen begegnen zu können und zukunftsfähig zu bleiben.

Vor einigen Jahren haben wir deshalb damit begonnen, unsere Nachhaltigkeitsstrategie neu zu denken, unsere wesentlichen Themen entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette zu definieren und mit unseren Stakeholdern zu bewerten.

Dafür teilen wir die Wertschöpfungskette in vier Stufen ein:

- 1** Die Rohstoffgewinnung, -herstellung und -verarbeitung durch die Lieferfirmen,
- 2** Anbau und die Verarbeitung von Rohstoffen in eigenen landwirtschaftlichen Betrieben,
- 3** Verwaltungs- und Produktionsstandorte mit der vor- und nachgelagerten Logistik und
- 4** Kunden (Importeure & Handel) sowie Konsumenten.



Im Bereich Natur gibt es 18 relevante Nachhaltigkeitsthemen

In den weiteren drei Bereichen gibt es 10 relevante Nachhaltigkeitsthemen

Diesen vier Stufen ordneten wir Themen aus den Kategorien Natur, Gesellschaft, Digital und erweiterte Gesellschaft zu, die für nachhaltiges Wirtschaften relevant sind.

Welche Bedeutung diese Nachhaltigkeitsthemen für unser Unternehmen sowie für unsere internen und externen Stakeholder haben, bewerteten wir anschließend auf der Basis von Umfragen und Interviews.

Weiter klärten wir mit diesen Stakeholdern die Fragen:

- Welche Stärken, welche Schwächen ergeben sich für das Unternehmen Loacker?
- Welche Risiken und welche Chancen liegen im Bereich Nachhaltigkeit und darüber hinaus?

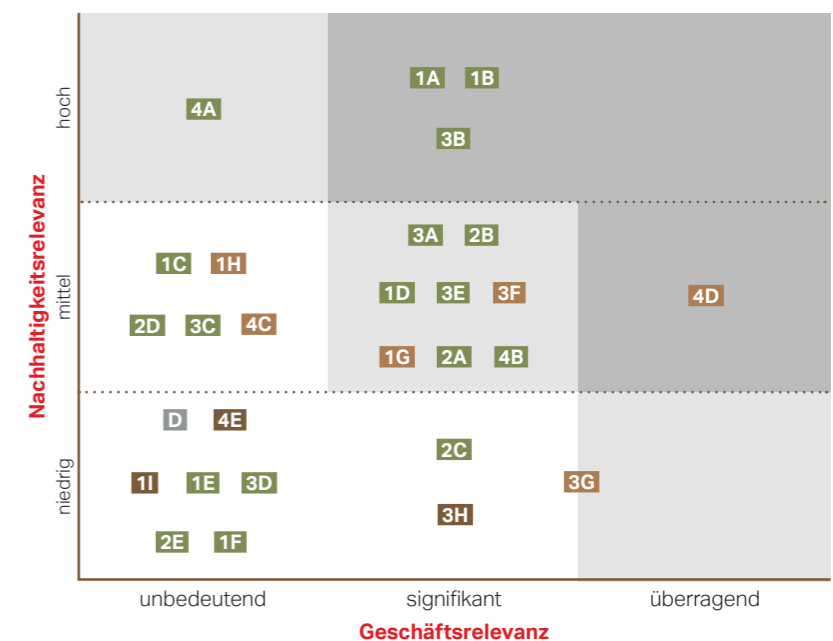
Gemeinsam mit den Führungskräften wurde auch der Kostenfaktor bewertet. Aufgrund der Rückmeldungen und Einschätzungen konnten wir die Relevanz und Wertigkeit bestimmter Nachhaltigkeitsthemen ermitteln.

Unsere Wesentlichkeitsmatrix veranschaulicht diese Ergebnisse.

Unsere wichtigsten Stakeholder

- Lieferanten & Dienstleister
- Mitarbeitende
- Konsumenten
- Eigentümerfamilie
- Kunden (Importeure & Handel)
- Wissenschaft
- Politik

Materialitätsmatrix (strategischer Rahmen)



Nachhaltigkeitsthemen

- Natur (Green)
- Gesellschaft (Orange)
- Digital (Blue)
- Erweiterte Gesellschaft (Brown)

Relevanz

- Hohe strategische Intensität (Dark Grey)
- Mittlere strategische Intensität (Light Grey)
- Niedrige strategische Intensität (White)

Nachhaltige Lieferkette
Rohstoffe
aus erster Hand

S. 8

Klimaneutralität
Unsere Welt
erhalten

S. 18

Genuss ohne Reue
Das Gute darin
schmecken

S. 22

Nachhaltige Verpackung
Gutes bewahren

S. 26

Verantwortung für
Menschen im Unternehmen
Hand in Hand
arbeiten

S. 30

Fünf Themen — eine Strategie

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie gründet auf unseren Unternehmenswerten, unserer Mission und Vision und unserem Verständnis einer nachhaltigen Wirtschaftsweise.

Um unser Streben nach Nachhaltigkeit systematisch voranzubringen, wurden auf Basis unserer wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen fünf besonders wichtige Handlungsfelder identifiziert, die für das Unternehmen eine hohe strategische Bedeutung haben und in der Unternehmensstrategie Loacker 2030 verankert sind.

Diese strategischen Handlungsfelder sollen uns durch den Unternehmensalltag führen und als Kompass dienen, zukünftig die richtigen Entscheidungen zu treffen.

Nachhaltige Lieferkette
Rohstoffe
*aus erster
Hand*

Für den Umgang mit unseren wichtigsten Rohstoffen tragen wir eine große soziale und ökologische Verantwortung. In der Art, wie wir diese erfüllen, sind wir einzigartig und setzen neue Maßstäbe im Markt.





Persönlicher Kontakt zu unseren Partnerfirmen: Hier besuchte unser Team 2019 das Dorf Marofototra in Antalaha, Madagaskar, zum Start des Vanille-Programms.

Partnerschaftlich & transparent: Unsere Lieferkette

Authentischer, unverwechselbarer Geschmack und höchste Qualität für unsere Spezialitäten können wir nur mit besten, natürlichen Rohstoffen erreichen, die im Einklang mit Umwelt und Mensch gewonnen werden. Daher engagieren wir uns mit so viel Leidenschaft für eine sichere und nachhaltige Lieferkette.

Möglichst viele unserer Rohstoffe beziehen wir direkt aus der Region oder Europa – vorwiegend aus Italien, Österreich und Deutschland. Rohstoffe, die nicht in Europa wachsen, beziehen wir aus Westafrika, Südamerika und Südostasien. Dabei pflegen wir den direkten Kontakt zu den Produzierenden, achten auf nachhaltig produzierende Unternehmen und vereinbaren langfristige Anbauverträge mit den Landwirtinnen und Landwirten.



Unser Lieferantenmanagement

Beim Bezug unserer Rohstoffe und Auswahl der Lieferfirmen ist uns eine transparente Lieferkette wichtig. Dabei verfolgen wir die beiden Grundsätze:

- Bezug von Rohstoffen aus eigenen Programmen, welche wir teilweise mit der Hilfe von Partnerfirmen etabliert haben, oder
- Bezug von Rohstoffen von verantwortungsvollen Lieferfirmen

Unser Ziel ist es, eine konsequente Nachhaltigkeitsbewertung von Lieferfirmen in die Auswahl einfließen zu lassen. Im Februar 2023 haben wir daher in Zusammenarbeit mit der Universität Padua ein „Sustainability Evaluation Tool“ entwickelt. In Form eines Fragebogens werden unsere Lieferfirmen nach einem vordefinierten Standard und auf Grundlage eines wissenschaftlichen Ansatzes bewertet.

Darüber hinaus tauschen wir Erfahrungen mit renommierten Organisationen aus, die sich für bessere Bedingungen vor Ort in diesen Ländern einsetzen, wie z. B. die italienische Gesellschaft "Agenzia Italiana per la cooperazione allo sviluppo" - AICS. Ferner erhalten wir auch wichtige Informationen zu den lokalen Bedingungen von der „Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo“ (Italienische Agentur für Entwicklungskooperation).

Da wir höchsten Wert auf die Herkunft unserer Rohstoffe legen, nehmen wir die Rohstoffproduktion, wo es möglich ist, über Anbauprogramme selbst in die Hand. Damit können wir nicht nur die Qualität positiv beeinflussen, sondern leisten auch einen wichtigen Beitrag für die nachhaltige Entwicklung der Anbauregionen und die Wertschöpfung der Menschen vor Ort.

"Wir streben an, bei der Verwendung von Schlüsselrohstoffen in unserem Markt Maßstäbe im Bereich ökologischer und sozialer Verantwortung zu setzen."

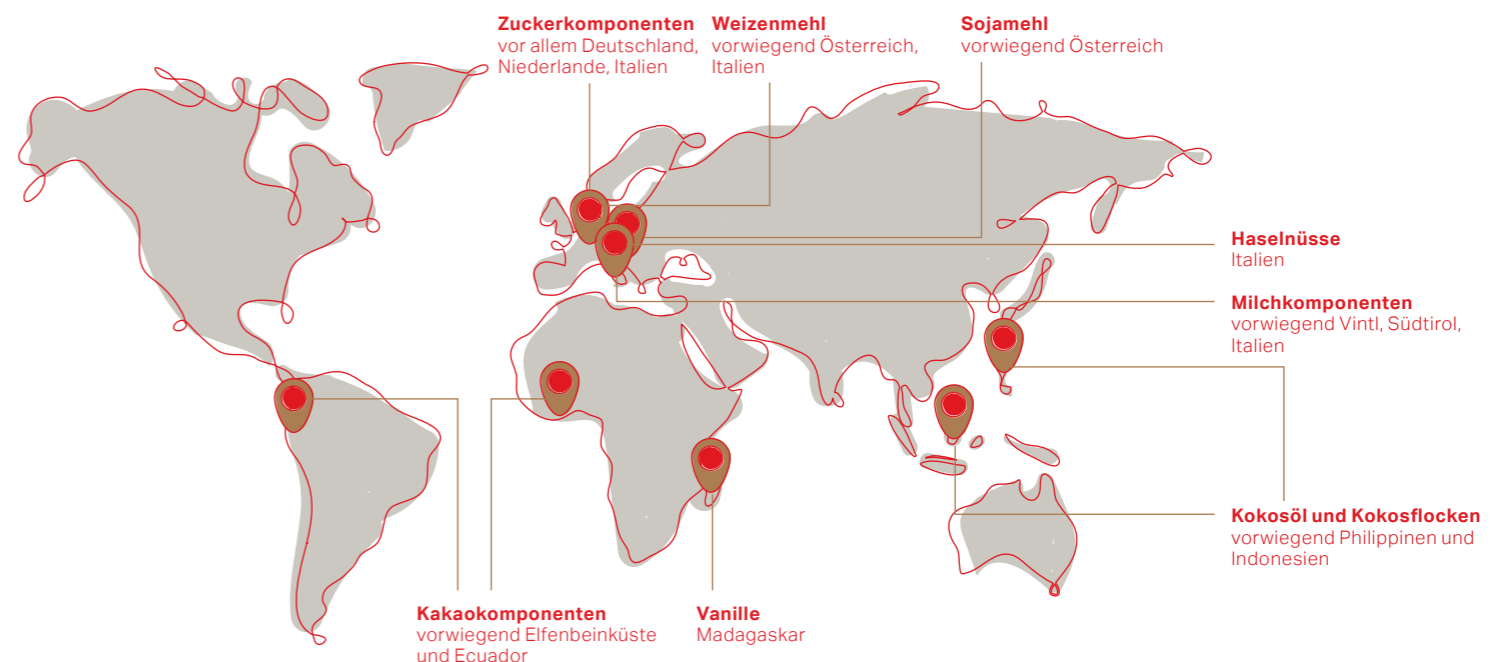


Wanda, Vorstandsmitglied und Geschäftsführerin Landwirtschaft und Beschaffung

Rohstoff-Datenbank

Informationen zur Herkunft der Rohstoffe sowie zur Lieferkette sammeln wir in unserer Rohstoff-Datenbank, die verschiedene Daten zu den ökologischen Standards sowie zu Risiken enthält. Die Datenbank ist ein wichtiges Instrument bei der Steuerung und Kontrolle der Lieferkette.

Unsere strategischen Rohstoffe und ihre Herkunft



Haselnüsse aus eigenem Anbau

Haselnüsse sind einer unserer wichtigsten Rohstoffe. Daher legen wir besonderen Wert auf die Herkunft und Verarbeitung unserer Haselnüsse, die zu 100 % aus Italien kommen.

Italienische Haselnussorten gelten in Bezug auf Qualität und sensorische Eigenschaften als besonders hochwertig. Um auch in Zukunft dauerhaft den Zugang zu hochwertigen Haselnüssen zu sichern, entstand bereits 2011 die Idee für unser eigenes Anbauprogramm „Noccioli Italiani“ („Italienische Haselnussplantagen“). Konkret haben wir dann im Jahr 2017 in der Toskana mit dem Anbau eigener Haselnüsse in zwei landwirtschaftlichen Betrieben begonnen (Tenuta Corte Migliorina, Orbetello, und Tenuta Collelungo, Roccastrada).

Inzwischen bewirtschaften wir hier eine Fläche von rund 275 Hektar. Ein zukunftsorientiertes Programm, das die regionale Landwirtschaft fördert und das wir weiter ausbauen wollen. Ab 2030 soll das Programm den Großteil unseres Bedarfs liefern.

Wertvolle Partnerschaften zu lokalen Produzierenden

Zusätzlich zu unseren eigenen Anbaubetrieben pflegen wir langfristige Partnerschaften zu Landwirtschaftsbetrieben in weiteren italienischen Regionen. Durch die direkten Lieferverträge mit diesen lokalen Produzierenden garantieren wir die Abnahme der gesamten Produktion zu einem vorteilhaften Preismodell. Darüber hinaus bieten wir den Landwirtinnen und Landwirten vielfältige Dienstleistungen wie agronomische Beratung und Unterstützung bei der ersten Verarbeitung der Nüsse vor Ort.

Am 14. Juni 2022 starteten wir zusammen mit Bonifiche Ferraresi eine Partnerschaft für den nachhaltigen An-

Ich habe die Unterschiede zwischen den hier gepflanzten Haselnusssträuchern kennengelernt. Zum Beispiel gedeiht hier die Giffoni, die Romana braucht etwas länger, aber wenn es dann so weit ist, blüht sie prachtvoll, und die Romana braucht weniger Wasser.



Alessio, Vertragslieferant seit 2019



1.200 ha
Vertragsanbau-
flächen in Italien

500 t Haselnüsse
aus eigenem Anbau bei Vollertrag

275 ha eigene
Anbauflächen
in der Toskana bis Ende 2024

Unser Ziel: Haselnüsse
zu **100 %** aus
eigenem Anbau,
Vertragsanbau und durch
langfristige Zusammenarbeit
mit Genossenschaften

Reduzierung der
CO₂-Emissionen*
in unseren Betrieben Corte Migliorina
und Collelungo durch Blattdüngung

2019 um 91,34 %
2020 um 75,13 %
2021 um 38,69 %

(Referenzwert sind immer die Emissionen des Vorjahres)
*im Vergleich zur traditionellen Düngemethode nach dem offiziellen Ernteprotokoll (Discipline di Produzione Integrata Emilia Romagna - Lazio)

ECOMETHOD
BY BMS MICRO-NUTRIENTS



bau von italienischen Haselnüssen. Das Programm umfasst eine Gesamtfläche von 400 Hektar für den Anbau verschiedener Haselnussorten.

Davon entfallen 300 Hektar auf das Landgut in Cortona von Bonifiche Ferraresi (von denen 90 bereits bepflanzt sind), während die übrigen 155 Hektar in Jolanda di Savoia in der Nähe von Ferrara, dem historischen Hauptsitz der Bonifiche Ferraresi Gruppe, angebaut werden sollen.

Zum Schutz von Boden & Ressourcen

Haselnüsse sind eine relativ extensive Kultur, tendenziell jedoch mit weniger Eingriffen in die Natur im Vergleich zu anderen Obstkulturen. Durch unser Engagement versuchen wir, den Anbau unserer Haselnüsse darüber hinaus noch umweltfreundlicher zu gestalten:

- Auf unserem Betrieb Corte Migliorina werden die Haselnusspflanzen mit einer unterirdischen Tröpfchenbewässerung versorgt – eine Methode, die sowohl langsam als auch sehr genau bewässert und damit eben genau dort, wo es die Pflanze braucht. Auf diese Weise können wir den Wasserverbrauch auf ein Minimum reduzieren.
- Auch in der Düngung der Pflanzen gehen wir nachhaltige Wege: Durch die Blattdüngung konnten wir in den Jahren 2019–2021 in den Betrieben Corte Migliorina und Collelungo deutliche CO₂-Einsparungen verzeichnen, die von EcoMethod jährlich genau berechnet werden. Die Bemühungen um eine Verringerung der Emissionen wurden in den folgenden Jahren fortgesetzt, da die Blattdüngung durch eine Bewässerungsanlage ergänzt wurde, die den Einsatz von Traktoren auf den Feldern reduziert.

- Im Jahr 2021 wurde auf den Plantagen von Corte Migliorina eine 50-kWp-Fotovoltaikanlage installiert und 2022 in Collelungo eine 75-kWp-Anlage – damit sind unsere Haselnussplantagen energieunabhängig.

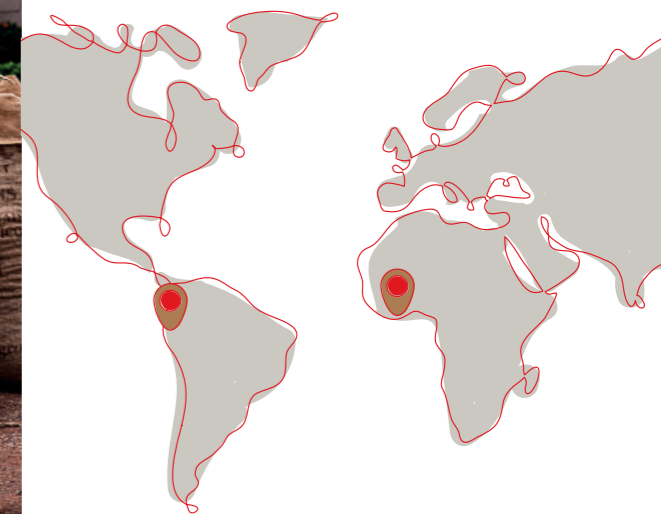
- Um die Bodengesundheit zu erhalten, verzichten wir konsequent auf den Einsatz von chemischen Herbiziden. Darüber hinaus wurde das Landgut in Cortona von Bonifiche Ferraresi mit großen Abständen bepflanzt, in den Zwischenräumen gedeihen Hülsenfrüchte wie Alfalfa und Klee, welche Stickstoff binden und den Boden auf natürliche Weise verbessern. Dadurch vermeiden wir den Einsatz chemischer Präparate für die Bodenbearbeitung.

- Die Schnittreste der Haselnusspflanzen bleiben auf dem Feld und werden dann gemulcht. Dies trägt zur Verbesserung des Bodens und der Erhöhung des organischen Kohlenstoffgehalts im Mutterboden bei.





Bilder rechte Seite: Beatrice De Biasi, Programm by Altromercato



**Wir können
jede Kakaobohne
bis zum Anbauenden an der
Elfenbeinküste oder in Ecuador
zurückverfolgen.**

**Bis 2031 kommen
100 % unseres
Kakaos aus eigenen
Programmen.**

Wissen, wo jede Kakaobohne herkommt

Wir sind stolz auf die Schokolade, die wir für unsere Produkte verwenden. Damit sie unseren hohen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards gerecht wird, arbeiten wir mit Organisationen und lokalen Genossenschaften in Ecuador und an der Elfenbeinküste zusammen, die wir aufgrund ihres einheimischen Wissens auswählen.

Gerade dieses Wissen ist für unsere Auswahl nachhaltiger Anbauprogramme sehr wertvoll – z. B. welche Programme Ressourcen schonen, wie wir transparente Lieferketten gewährleisten und faire Arbeitsbedingungen für die Landwirtinnen und Landwirte vor Ort garantieren können.

Darüber hinaus haben wir uns aber auch für die direkte Zusammenarbeit vor Ort entschieden und unser eigenes Cocoa Farming Program ins Leben gerufen. Das Programm ermöglicht uns den direkten Zugang zu Kakao höchster Qualität und unterstützt landwirtschaftliche Genossenschaften in Ecuador und an der Elfenbeinküste. Beide Herkunftsländer unterscheiden sich in Gelände, Klima und sozialen Gewohnheiten und liefern zwei sehr unterschiedliche Kakaobohnensorten.

Kakaoplantagen an der Elfenbeinküste

Der ivoirische Kakao stammt aus tiefen Wäldern an der Elfenbeinküste, ist dunkel, kräftig und leicht erdig im Geschmack – geprägt durch das Aroma der Baumrinde. Hier arbeiten wir mit zwei lokalen Partnerfirmen, Sucden und Agroforce, zusammen sowie Genossenschaften, die aus 253 bzw. 600 einzelnen Landwirtinnen und Landwirten bestehen. Wir sind in der Lage, die Kakaobohne bis zu jeder Bäu-

erin und jedem Bauer an der Elfenbeinküste zurückzufolgen. Durch Monitoring können die beiden Programme zudem kontrollieren, keine Bohnen von Anbauenden zu beziehen, die sich an Abholzung oder Kinderarbeit beteiligen.

Aus der Überzeugung, dass die Bäuerinnen und Bauern der Dreh- und Angelpunkt für eine verantwortungsvolle und nachhaltige Landwirtschaft sind, unterstützen wir sie gemeinsam mit unseren Partnern. So werden zum Beispiel Schulungen rund um landwirtschaftliche Praktiken für die Kakaobäuerinnen und -bauern angeboten. Thematisiert werden u. a. der gesetzeskonforme Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder die Kompostierung von natürlichem Dünger. Schulungsprogramme umfassen aber auch Bereiche wie das Verbot von Kinderarbeit, um für Aufklärung zu sorgen und zu vermitteln, warum Schulbildung wichtig für Kinder und Kinderarbeit nicht tragbar ist.

Ein besonderes Augenmerk liegt überdies auf der Hilfe für Frauen, die sich oftmals alleine um die Kindererziehung kümmern müssen und Unterstützung brauchen. Wie legt man einen eigenen Garten an? Wie können Tiere für den eigenen Bedarf gezüchtet werden? Alles Kenntnisse, die wichtig sind, um eine ausgewogene Ernährung der Familie zu sichern.

Durch bestimmte Indikatoren können wir die Wirkung der unterschiedlichen Maßnahmen auch direkt messen – etwa ob weiterhin Regelverstöße gegen Kinderarbeit entdeckt werden. Jedes Jahr vereinbaren wir neue Investitionen, um die Lebensbedingungen der Bevölkerung dort zu verbessern, Teilhabe von Frauen am Gemeindeleben zu erhöhen und die Abholzung des einheimischen Regenwaldes zu bekämpfen.

Fairer Kakao-Anbau in Ecuador

In Ecuador haben wir gemeinsam mit den Organisationen Altromercato und Minka Programme aufgebaut, in welchen wir unseren Bäuerinnen und Bauern nachhaltige Handelsmöglichkeiten bieten. Etwa durch die Verbesserung der Lebensbedingungen der lokalen Gemeinschaften und deren landwirtschaftlichen Praktiken, die Optimierung der Produktqualität oder das Thema Rückverfolgbarkeit. Die verschiedenen Maßnahmen werden alle drei Monate bewertet, um deren Wirksamkeit zu überprüfen. Für die Entwicklung der Programme bezahlen wir eine zusätzliche Gebühr, die über die Kosten des Kakaos hinausgeht. Altromercato und Minka haben beide etwa 200 Kakaobäuerinnen und -bauern. Auch hier hat jede Kakaobohne eine Ursprungsgarantie.

Unser Edelkakao aus Ecuador zeichnet sich wie andere Kakaosorten aus Südamerika oder Südostasien durch sein blumiges Aroma mit mildem, fruchtigem Bouquet aus – eine besondere Bohne für echte Genießerinnen und Genießer. Die Bezeichnung „fine flavour“ steht für die ausgezeichnete Qualität der Bohnen, die bei der Fermentierung entsteht.

Aus unserem Cocoa Farming Program beziehen wir 100 % der in unseren Produkten verwendeten Kakaomasse. Darüber hinaus sind 50 % des eingekauften Kakaopulvers von der Rainforest Alliance zertifiziert (Stand 2023). Ziel ist es, den Anteil aller Kakao-Halbfertigprodukte aus nachhaltigem Anbau bis 2030 kontinuierlich auf 100 % zu erhöhen.



Eigene Milchpulverproduktion aus Alpenmilch

Tierwohl, kurze Wege und regionale Wertschöpfung stehen bei der Milch, die wir verwenden, ganz vorne. Das ist übrigens Walter mit seiner Kuh Wolke. Er ist bereits seit 2014 Teil der Milchgenossenschaft Brimi.



Vollmilch-, Magermilch- und Süßmolkepulver sind einige der Zutaten für unsere Cremes. Die Milch, die wir für deren Herstellung verwenden, ist alpinen Ursprungs und stammt von Tieren, die ausschließlich gentechnikfrei gefüttert werden.

Gemeinsam mit dem Milchhof Brimi, einem der wichtigsten regionalen Molkereiunternehmen, haben wir in Vintl in Südtirol das Milchwerk „Dolomites Milk“ gebaut – mit Unterstützung des italienischen Ministeriums für wirtschaftliche Entwicklung, der Autonomen Provinz Bozen und der Nationalen Agentur für Investitionsanreize und der Unternehmensentwicklung (INVITALIA). Es ist 2019 in Betrieb gegangen und verarbeitet seither einen Großteil der Milch, die wir für unsere Produkte benötigen.

Durch die Zusammenarbeit mit der Milchgenossenschaft Brimi nutzen wir zahlreiche Synergien und vertikalisieren unsere Wertschöpfungsketten. Das Trocknungswerk stellt den für unsere Produkte benötigten Rohstoff aus der Molke her, welche in der Käseproduktion aller Südtiroler Betriebe anfällt und somit effizient und wertschöpfend weiterverwertet wird.

Die Milchwirtschaft sowie die Erzeugung von Milchprodukten stellen im alpinen Raum seit Generationen ein bedeutendes kulturelles Erbe und wichtigen Zweig der Landwirtschaft dar.



Unser Milchwerk „Dolomites Milk“ in Vintl.

Über ein Drittel der rund 1.530 Genossenschaften des Alpenraumes widmet sich der Verarbeitung und Vermarktung der regional erzeugten Milch und Milchprodukte. Damit sichern sie die Lebensgrundlage zahlreicher Bauernfamilien und damit die Traditionen und den Erhalt der einzigartigen Natur- und Kulturlandschaft.

Regionale, nachhaltige und ökologische Milchwirtschaft

Die Südtiroler Milchbäuerinnen und -bauern sind Teil des „Tierschutzprojekts Südtirol“. Dieses beinhaltet ein ganzheitliches Tiergesundheitsmonitoring für alle in der Milchwirtschaft tätigen Bäuerinnen und Bauern in Südtirol. Ziel ist es, die Tiergesundheit und das Tierwohl in den Herden langfristig zu sichern und kontinuierlich zu optimieren. Das Programm wird von der unabhängigen Arbeitsgruppe für Nutztierwissenschaften an der Fakultät für Naturwissenschaften und Technik der Universität Bozen (UNIBZ) und dem Südtiroler milchwirtschaftlichen Verband initiiert und begleitet.

Themen wie Wasserversorgung, Liegeflächennutzung, Körperkondition, Abstände, Hautschäden, Verschmutzung, Klauenbeschaffenheit, Lahmheit, Aufstehverhalten und Schwereburtenrate werden durch gezielte Schulungen überwacht und verbessert und auf allen der rund 5.000 Familienbetrieben in Südtirol umgesetzt. Die Betriebe in Südtirol haben durchschnittlich 15 Kühe und 8 Kälber.

Unsere Alpen-Milch ist zu 100 % OHNE GENTECHNIK.*

*die von Tieren stammt, mit Futtermittel ohne Gentechnik gefüttert werden.



Vanille-Anbau stärkt eine ganze Region

Wir verwenden wertvolle Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar, die für erstklassige Qualität und Reinheit stehen.

Aktuell beziehen wir den Großteil unserer Vanille von zwei Lieferfirmen. Beide setzen sich für den nachhaltigen Vanille-Anbau ein, indem sie kleine Kooperativen von Bauernfamilien mit Schulungen und agronomischer Ausbildung unterstützen. Darüber hinaus initiierten wir 2019 unser eigenes Anbauprogramm in der Region Sava im Norden Madagaskars. In den drei Dörfern Marofototra, Marofinatra und Andranalingoza pflegen wir den direkten Kontakt zu den Bauernfamilien – so ist für uns die Lieferkette absolut transparent und wir können die Beschaffung von qualitativ hochwertiger Vanille gewährleisten. Unser Engagement in Madagaskar geht jedoch weit über die reine Geschäftsbeziehung hinaus.

Langfristiges Engagement für Mensch und Umwelt

Durch zahlreiche Aktivitäten unterstützen wir die nachhaltige Entwicklung der Region und der Menschen vor Ort:

- Neben der Investition in neue Vanille-Plantagen haben wir die Region mit Wasserbrunnen und sanitären Anlagen ausgestattet.
- Durch die Zusammenarbeit mit der ADES (Association pour le Développement de l'Energie Solaire Suisse-Madagascar) haben wir die rund 700 Familien in den drei Dörfern mit Solarkochern ausgestattet. So wird eine große Menge an Holz und Holzkohle eingespart – das schützt das Klima, die Artenvielfalt, die Gesundheit der Menschen und leistet einen wichtigen Beitrag zur Bekämpfung von Armut.
- Den Bewohnerinnen und Bewohnern der Region werden Schulungen zum Umweltschutz und zur Erhaltung des Regenwaldes angeboten. Darüber hinaus wird umweltfreundliches Verhalten wie z. B. das Reinigen von Flüssen oder das Sammeln von Müll zusätzlich vergütet. Vor allem Frauen können sich so ein zusätzliches Einkommen verdienen.



Bis 2030 sollen 100 % unseres Bedarfs über das Programm gedeckt werden.

Eigene Vanille-Produktion

In Mananjary, einer Region an der Ostküste von Madagaskar, wird Loacker nun selbst zum Vanille-Produzenten. Für den Anbau und die Errichtung der notwendigen Infrastrukturen hat Loacker dort ein zirka fünf Hektar großes Grundstück erworben. Ziel dieses neuen Vorhabens ist es, eine eigene Vanille-Produktion aufzubauen, die in einigen Jahren den gesamten Vanille-Bedarf von Loacker decken soll. Darüber hinaus schaffen wir dadurch sichere Arbeitsplätze für die Ortsansässigen.

Klimaneutralität Unsere Welt erhalten

Wir übernehmen aktiv Verantwortung für Mensch und Natur, indem wir negative Auswirkungen auf das Umfeld bestmöglich vermeiden und Ressourcen effizient nutzen. Dafür arbeiten wir mit Hochdruck an der transparenten Erfassung unseres CO₂-Fußabdrucks und entsprechenden Reduktionsmaßnahmen.





Umwelt- und Klimaschutz mit System

Mit unseren Spezialitäten möchten wir auch das Leben der nächsten Generationen versüßen – ganz ohne bitteren Beigeschmack. Deshalb ist uns der verantwortungsvolle Umgang mit unserer Welt und ihren Ressourcen ein besonders großes Anliegen.

Wir haben dabei die gesamte Lieferkette im Blick und durchleuchten diese regelmäßig, um Umwelt- und Klimaschutz in allen Bereichen weiter voranzutreiben. Unsere größten Bestrebungen liegen aktuell in der transparenten Erfassung unserer CO₂-Emissionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette, um daraus konkrete Ziele und Maßnahmen für eine CO₂-Reduktion abzuleiten.

Energie & Ressourcen effizient nutzen

Die Herstellung unserer knusprig-leichten Waffelblättchen ist ein sehr gutes Beispiel dafür, wie wir Energie und Ressourcen möglichst effizient nutzen. Schließlich müssen unsere Waffeln gebacken werden und das ist ein energieintensiver Prozess. Backen bedeutet aber auch: Wärme – und die nutzen wir ganz gezielt an unseren Produktionsstandorten. Durch Wärmerückgewinnungsanlagen wird die Ofenwärme verwendet, um die Produktions- und Verwaltungsräume zu heizen und Warmwasser bereitzustellen. Erdöl kommt hingegen nur noch zum Einsatz, um Spitzenauslastungen zu

decken, sodass in den Jahren 2019 bis 2021 rund 1.9 Millionen Liter Heizöl eingespart werden konnten und damit rund 5.060 Tonnen CO₂.

Wir beziehen außerdem 100 % Ökostrom aus den regenerativen Energiequellen Wasser und Wind. Um auch eigenen Strom produzieren zu können, haben wir an unseren Standorten Unterinn und Heinfels Fotovoltaikanlagen in Betrieb genommen. Die Anlage in Unterinn wurde bereits 2011 installiert und produziert jährlich über 66.000 Kilowattstunden. 2021 folgte die Anlage in Heinfels, die mit rund 500.000 Kilowattstunden pro Jahr deutlich größer ist. Sie deckt ca. 5 % des Stromverbrauchs am Standort. Darüber hinaus setzen wir bei unserer Beleuchtungsanlage seit Jahren auf ein energieeffizientes LED-System.

Unsere Backöfen werden mit Gas beheizt. Technologiebedingt kann das Gas aktuell noch nicht durch einen anderen Energieträger ersetzt werden.



Die Fotovoltaikanlage am Standort Heinfels.

Transport & Logistik umweltfreundlich gestalten

Als produzierendes Unternehmen sind wir natürlich von der Versorgung mit Rohstoffen und anderen Materialien sowie von der Lieferung unserer Produkte abhängig. Den Bereich Transport und Logistik gilt es deshalb, mit Bedacht zu organisieren. Um den Prozess umweltfreundlicher zu gestalten, haben wir bereits verschiedene Maßnahmen ergriffen und konnten so unsere CO₂-Emissionen deutlich reduzieren. Ein Aspekt ist dabei auch der Einsatz von erdgasbetriebenen Lkws sowie Lkws mit Bio-Flüssiggas-Antrieb zwischen unseren Werken und Logistikzentren. Um generell Fahrten zu vermeiden, setzen wir auf Anhänger mit größerem Ladevolumen, bündeln An- und Auslieferungen und achten auf eine optimale Auslastung. Eine genaue Dispositionsplanung trägt außerdem dazu bei, Wartezeiten zu vermeiden, womit kein unnötiges, energieintensives Kühlen der Auflieger erforderlich ist.

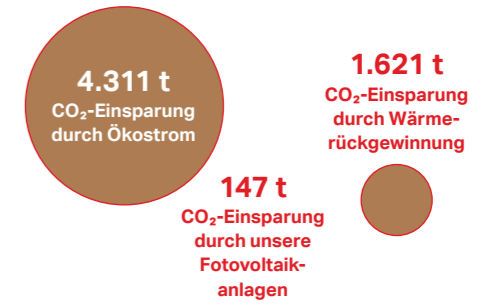
Um auch den privaten Individualverkehr zu reduzieren, können unsere Mitarbeitenden an den Standorten Unterinn und Bozen einen Shuttle-Service nutzen. Zu unserer Flotte gehören auch drei Elektroautos, die mit 100 % Ökostrom geladen werden und für die Pflege unserer Außenanlage oder auch betriebliche Fahrten genutzt werden. Wir minimieren Dienstfahrten zwischen den Standorten generell, indem wir uns so oft wie möglich in Videokonferenzen besprechen.

Zertifiziertes Umweltmanagement

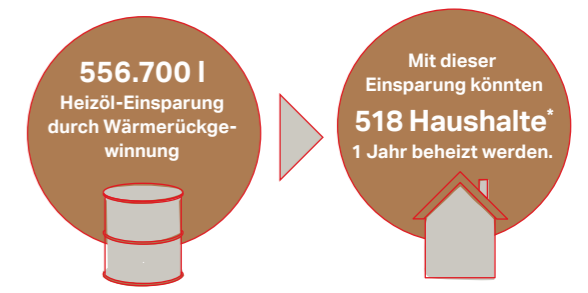
Seit 2001 sind unsere Produktionsstandorte nach der internationalen Umweltmanagementnorm ISO 14001 zertifiziert und werden jährlich auditiert. Diese Zertifizierung garantiert, dass das Unternehmen gezielt eine Umweltpolitik definiert hat und unsere Mitarbeitenden die Einhaltung der Standards sichern. Selbstverständlich orientieren wir uns auch an den nationalen und regionenspezifischen Auflagen und Vorschriften und halten diese ein.

Facts & Figures 2023

Annäherung an die CO₂-Einsparung



Heizöl-Einsparungen



Emissionen senken: Z.T. fahren einige LKWs die für die Auslieferung zuständig sind, mit Erdgas oder Bio-Flüssiggas-Antrieb, mit größeren Ladevolumen reduzieren wir Fahrten.



*Hochrechnung: 11.200 kWh / 70 m² ≈ 10.4 kWh = 1 l
 *Quelle: <https://www.alpla.com/en/sustainability/co2-comparison-tool>

Genuss ohne Reue

Das Gute darin schmecken

Wohlbefinden, Lebensfreude und bewusster, natürlicher Genuss: Wir kommen den Bedürfnissen unserer Zeit mit hochwertigen Zutaten und leckeren Rezepturen nach. Darüber hinaus engagieren wir uns einer neuen Produktlinie dafür, einen gesunden und ausgeglichenen Lebensstil zu fördern.



Natürlich genießen, bewusst leben

Genuss lässt sich nicht nur auf die sensorische Ebene reduzieren, sondern ist viel breiter zu definieren: exzellenter Geschmack, in Maßen genießen, einen gesunden und ausgeglichenen Lebensstil führen – auch mit dem guten Gewissen, dass die Produkte sozial und ökologisch nachhaltig hergestellt wurden. Mit neuen Produktentwicklungen, Nachhaltigkeit entlang der gesamten Produktionskette und unserer vielfältigen Förderung von Sport und Gesundheit setzen wir dieses Bedürfnis um.

Knusprig und wie frisch aus dem Ofen: Unsere Waffelprodukte stehen seit 1925 für einzigartige Qualität und Geschmack. Zwar ist das Verfahren zur Rezepturenentwicklung mittlerweile deutlich vielschichtiger geworden – die Kriterien sind dieselben geblieben: Naturbelassene hochwertige Inhaltsstoffe, keine Aromen oder Farbstoffe, Verzicht auf genmodifizierte Rohstoffe, eine ausgewogene Zusammensetzung und beste Verzehreigenschaften sind die Basis für jede Rezeptur.

Ein Großteil unserer Produkte wird in unseren eigenen Produktionsstandorten in Unterinn und Heinfels hergestellt. Dabei legen wir großen Wert auf den sorgfältigen Umgang mit den Rohstoffen und Zutaten. Ziel ist es, die besonderen Eigenschaften der Zutaten hervorzuheben und deren Qualität zu erhalten. Eine achtsame Verarbeitung hilft zudem, die Ausschussware zu minimieren und somit Ressourcen einzusparen. Kurze Durchlaufzeiten garantieren, dass die Produkte stets knusprig und ohne Qualitätsverlust verpackt und ausgeliefert werden.



*Wir fördern einen
ausgewogenen Lebensstil
und Genuss ohne Reue.*

Rezepturen für aktuelle Bedürfnisse

Bei unseren Konsumentinnen und Konsumenten steigt das Bedürfnis, sich etwas Gutes zu tun, sich mental und physisch gesund zu fühlen und ganzheitlich auf das eigene Wohlbefinden zu achten – und zugleich maßvoll zu genießen. Diesen neuen Anforderungen begegnen wir mit der Optimierung bestehender und Entwicklung neuer Rezepturen. 2020 haben wir all unsere Rezepturen überarbeitet und den Gesamtaufwand von Zucker um insgesamt 4 % senken können (Vergleich derselben Produkte von 2018). Dabei zeichnet unsere Waffelprodukte seit jeher ein ausgewogener Zuckergehalt aus, der im Vergleich unter dem Durchschnitt der führenden Mitbewerber in vielen Teilen der Welt liegt.

Im Jahr 2022 haben wir die neue Produktlinie „Nutritional & Functional“ mit zwei Produkten auf den Markt gebracht:

Mehrkorn

- knusprige Waffeln aus wertvollem Dinkel-, Weizen- und Hafervollkornmehl
- in den Varianten Napolitaner und Cremekakao
- reich an Ballaststoffen und Genuss

Weniger Zucker

- knusprige Waffeln mit 30 % weniger Zucker in der Cremefüllung als andere Waffelprodukte in einigen Märkten
- Rezeptur mit dem wasserlöslichen Ballaststoff der Chicorée-Wurzel (Inulin), zu 100 % pflanzlichen Ursprungs
- keinerlei Süßstoffe

Unsere Philosophie weitertragen

Es ist uns ein Anliegen, einen gesunden und ausgewogenen Lebensstil zu fördern und Menschen mit unserem Verständnis von bewusstem Genuss ohne Reue zu inspirieren. Dafür ergreifen wir unterschiedliche Maßnahmen, um unsere Ideen aktiv zu teilen und im Austausch mit anderen auch neue Ansätze und Lösungen zu entwickeln. Es ist unser Ziel, Loacker als führendes Unternehmen für natürlich guten Genuss zu etablieren.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nehmen dabei eine wichtige Rolle ein. So unterstützen wir aktiv führende Persönlichkeiten von Loacker darin, sich als Expertin oder Experte und im Sinne einer Vorbildrolle in diesem Bereich zu positionieren und die eigenen Erfahrungen und Ideen zu teilen – über Artikel und Blogbeiträge, der Teilnahme an Events und Veranstaltungen oder über Podcasts.

Darüber hinaus fördern wir Bewegung in Form von Sponsorships. So unterstützen wir den Sportverein Ritten (Italien) und die Handballmannschaft des SSV Bozen. Eines unserer wichtigsten Projekte ist die Zusammenarbeit mit 21 Skischulen im Trentino-Südtirol – hier sponsern wir mit Produkten und mit Spiel- und Beschäftigungsmaterial zur Gestaltung der Kinder-Snowparks. Wir sind außerdem Partner des VVS (Verband der Sportvereine Südtirols) und sponsern Rennen für Erwachsene und Kinder.



Loacker- Produkte enthalten

-  keine zugesetzten Aromen oder Farbstoffe
-  keine Konservierungsstoffe
-  keine gehärteten Fette
-  keine genetisch modifizierten Organismen

Nachhaltige Verpackung

Gutes bewahren

Wir wollen zukunftsfähige Verpackungen realisieren, ohne Schutz, Haltbarkeit und unser unverwechselbares Geschmackserlebnis zu mindern. Dabei verfolgen wir zwei Ziele: die Kreislauffähigkeit unserer Verpackungen und die Vermeidung unnötiger Verpackungen.



Diese völlig neue Papierverbundfolie reduziert den Plastikanteil um 45%



Schritt für Schritt zur nachhaltigen Verpackung

Waffelspezialitäten, die knusprig und wie frisch gebacken schmecken, wo auch immer auf der Welt sie genossen werden – das zeichnet unsere einzigartige Qualität aus. Verpackungen sind dabei ein wichtiger Bestandteil unserer Qualitätssicherung – und auch unserer Nachhaltigkeitsstrategie.

Verpackungen erfüllen viele Anforderungen: Sie müssen unsere sensiblen Produkte vor Feuchtigkeit, Licht oder Sauerstoff schützen, Temperaturschwankungen ausgleichen, transportfähig sein, Haltbarkeit garantieren und informieren. Zudem gilt es, die gesetzlichen Bestimmungen verschiedener Länder zu erfüllen.

Müll reduzieren, Kreisläufe schließen

Hervorragende Produktqualität, gesetzliche Vorschriften und ein umweltfreundliches Konzept von Verpackungen – all das wollen wir miteinander verbinden. Deshalb denken wir Verpa-

ckungen neu – ohne den Produktschutz zu mindern. Um unsere Konzepte kontinuierlich weiterzuentwickeln, sind wir in engem und regelmäßigem Austausch mit Verpackungsherstellern sowie Forschungsinstituten und investieren selbst in die Forschung und Entwicklung dieses Bereichs.

Für die kommenden Jahre verfolgen wir die zwei Ziele:

1. Kreislauffähigkeit der Verpackungen verbessern

- Umstellung der Plastikverpackungen auf recycelbares Monomaterial
- Prüfung des Einsatzes von recyceltem Kunststoff

2. Vermeidung unnötiger Verpackungen

Reduzierung oder Verzicht von Papier, Karton und Kunststoff bei Primär- und Sekundärverpackungen.

Darüber hinaus sind noch weitere begleitende Maßnahmen geplant:

- Bestimmung der Barriere-Eigenschaften all unserer Verpackungen
- Überarbeitung der Architektur unserer Verpackungsspezifikationen und Bestimmung von Schlüsselkennzahlen
- Aufbau und Pflege eines Systems zur Verfolgung rechtlicher Bestimmungen

Facts & Figures 2022

Folien-Einsparungen

2018
770 t
Plastik-Material

2022
650 t
Plastik-Material

120 t

Einsparung

Das entspricht etwa dem Gewicht von 6 voll beladenen Schulbussen



Weniger ist mehr

Gerade im Bereich der Kunststofffolien ist es uns bereits seit einigen Jahren gelungen, Material zu reduzieren. Wo immer möglich verwenden wir Karton statt Plastikfolie. Zudem setzen wir dünnere Verpackungsfolien ein – ohne die Schutzwirkung für unsere Produkte zu mindern.

Darüber hinaus konnten wir im Jahr 2022 die erste Verpackung mit 60 % Papier für unsere Produktlinie Nutritional & Functional „Mehrkorn“ und „weniger Zucker“ einführen. Diese völlig neue Folie reduziert den Plastikanteil um 45%.

Seit Ende 2023 werden alle von uns direkt eingekauften und in unseren Produktionsstandorten verwendeten Verpackungsmaterialien für Primär- und Sekundärverpackungen aus Papier und Karton FSC®-zertifiziert sein. FSC® (Forest Stewardship Council) steht für Produkte aus Wäldern, die verantwortungsvoll nach strengen ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Standards bewirtschaftet werden.



Unser Fokus liegt auf der Kreislauffähigkeit der Materialien und der Vermeidung unnötigen Materials.



Ausblick: Recycling und Kommunikation

Wir exportieren unsere Produkte in verschiedene Länder mit jeweils eigenen Recyclingvorschriften. In den kommenden Jahren werden sich die Richtlinien in der EU ändern. Ein einheitliches Konzept und die Systematisierung der Vorschriften sehen wir somit als eine sehr wichtige Aufgabe.

Derzeit ist das Symbol für die Recyclingfähigkeit nur auf bestimmten Verpackungsgruppen angebracht, die für bestimmte Ländergruppen oder Regionen bestimmt sind.



Verantwortung für
Menschen im Unternehmen

Hand in Hand arbeiten

Wir pflegen eine transparente, wertebasierte und inklusive Unternehmenskultur in einem sinnstiftenden Umfeld. Wir fördern die Entwicklung jedes Einzelnen und die Zusammenarbeit im Team. Wir schaffen ein freundliches und nachhaltiges Arbeitsumfeld, um jetzt und in Zukunft einen sicheren und attraktiven Arbeitsplatz bieten zu können.





Gemeinsam mehr erreichen

Unser Unternehmen ist geprägt von Menschen: von Menschen, die in unserem Unternehmen arbeiten, von Menschen, zu denen wir eine Partnerschaft unterhalten, und von Menschen, denen wir mit unserem natürlichen, bekömmlichen Genuss Freude bereiten.

Wir definieren unsere Unternehmenskultur als organisches Ganzes, in der wir miteinander verbunden sind. Sie basiert auf Transparenz, auf Teilhabe, Wertorientierung, Inklusion ebenso wie Integration und Vielfalt. Wir wollen als attraktiver, nachhaltiger Arbeitgeber wahrgenommen werden, der auf die Bedürfnisse seiner Mitarbeitenden eingeht – für bestehende wie für künftige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Mitgestaltung, Vielfalt & Chancen

Mitgestalten und mitwirken im Unternehmen – das ist der Grundsatz unseres partizipativen Führungsstils, bei dem wir uns mit Wertschätzung und auf Augenhöhe begegnen. Jeder Mensch bringt seine ganz eigenen Fähigkeiten und Talente mit: Wir wollen diese fördern und alle darin bestärken, das eigene Arbeitsumfeld zu gestalten und Verantwortung für das Ganze zu übernehmen. In jährlichen Mitarbeitergesprächen werden individuelle Ziele und Entwicklungspotenziale besprochen und konkrete weitere Schritte vereinbart. So fördern und fördern wir die berufliche und persönliche Entwicklung all unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Als weltweit tätiges Unternehmen begegnen wir täglich Menschen unterschiedlichster Kulturen. Respekt, Toleranz und Weltoffenheit prägen unser Miteinander. Wir leben Integration und Inklusion: Für uns bedeutet dies nicht

Respekt, Wertschätzung und Ehrlichkeit prägen unser Miteinander.

nur soziale Verantwortung, sondern eine Bereicherung für die Vielfalt unter all unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Ausschreibung neuer Stellen gestalten wir ganz bewusst mithilfe eines standardisierten Verfahrens, um alle Interessierten gleich zu behandeln. Überdies bieten wir allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die gleichen Beschäftigungs- und Beförderungschancen und ermöglichen Führungs- und Fachkarrieren.

Gerade jungen Menschen bieten wir verschiedenste Möglichkeiten, unsere Unternehmensbereiche kennenzulernen: als Lehrling, Ferialkraft oder Praktikant. Durch konkrete Projekte und klare Aufgabenstellungen wollen wir ihnen eine möglichst breite Einsicht in die Abläufe und Zusammenarbeit unseres Unternehmensalltags ermöglichen.

Umfangreiche Information

Information ist für das Gelingen unseres Miteinanders unerlässlich. Unsere Mitarbeiterzeitung „Loacker – My Journal“ übernimmt eine sehr wichtige Aufgabe in unserem Unternehmen: Sie informiert und macht Projekte, Entwicklungen und Vorgänge für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter transparent. Sie stellt damit ein wichtiges Bindeglied zwischen verschiedensten Fachbereichen und Hierarchien im Unternehmen dar. Auf diese Weise wird auch eine gemeinsame Wissens- und Wertebasis aufgebaut



2023 besuchten **862 Schülerinnen und Schülern** unsere Standorte.

Alle Mitarbeitenden haben **2,5 Weiterbildungstage** absolviert (in 2023).



123.186 Essen wurden im Jahr 2023 in den Mensen serviert.

und gestärkt. Das Magazin erscheint dreimal jährlich, während das interne Online-Portal LINC für laufende Updates sorgt. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in die Berichterstattung und Gestaltung direkt eingebunden – in der Redaktion, in der Themen-Inspiration und in Interviews.

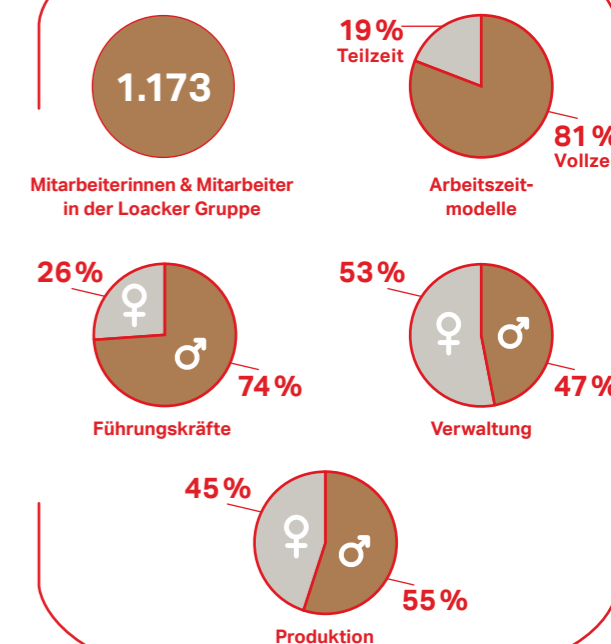
Orte der Begegnung schaffen

Wir legen großen Wert auf die gemeinsame Sommer- und Weihnachtsfeier, wo wir auf Erreichtes anstoßen und langjährige Kolleginnen und Kollegen ehren. Aber auch unsere Kantine ist ein Ort der Begegnung – über Abteilungen und Hierarchien hinweg. Unsere Küchenteams in Unterinn und Heinfels achten auf regionale und saisonale Zutaten und bieten auch vegetarische Speisen und solche unter Berücksichtigung von Lebensmittelunverträglichkeiten an.

Seit 2019: Nachhaltigkeitsschulungen und Healthy Fridays

„Gesunder Planet, gesunder Mensch“ – unter diesem Motto haben wir eine Firmeninitiative initiiert, die jeden Freitag Informationen, Aktionen, Impulse und sogar Challenges rund um die Themen Nachhaltigkeit und Gesundheit in die Belegschaft bringt. Über das Programm der Veranstaltungsreihe informieren Newsletter, Mitarbeitermagazin und unser Intranet. Viel Anklang fanden 2022 bereits die Aktion „Gesunde Ernährung“, ein Vortrag zu Klimaneutralität und ein Baumfest in Unterinn. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter reagierten begeistert auf unsere „Bienen-Challenge“, in der es um den Bau eines Bienenhotels, Bienenwissen sowie Tipps zum Bienenschutz ging.

Facts & Figures 2023



Auszeichnungen 2023

Standort Heinfels, Österreich

„Wir sind inklusiv“

Eine Auszeichnung des österreichischen Sozialministeriumsservice, die wir im Jahr 2021 erhielten. Sie wird seit 2015 an Betriebe verliehen, die Vorbilder bei der Beschäftigung von Menschen mit Einschränkungen sind.

„Ausgezeichneter Tiroler Lehrbetrieb“

Ein Prädikat, das von der Tiroler Landesregierung verliehen wird und Unternehmen auszeichnet, die höchste Qualitätskriterien für die Lehrlingsausbildung erfüllen – z. B. die Konzeption detaillierter Ausbildungspläne und die Umsetzung umfangreicher Lern- und Fördermaßnahmen. Die Kriterien werden von der österreichischen Wirtschaftskammer am Standort selbst geprüft.

Impressum

Herausgeber:

Loacker AG
Gastererweg 3
39054 Unterinn
Italien
Tel. +39 0471 344000

Konzept, Text, Grafik und Satz:

Eberle GmbH Werbeagentur GWA
Goethestraße 115
73525 Schwäbisch Gmünd
Deutschland
www.eber.de

Bildnachweis:

Inhaber aller Bildrechte ist (wenn nicht anders angegeben) die Loacker AG.

Vervielfältigung/Abdruck auch einzelner Grafiken, Bilder und Texte ist ohne schriftliche Einwilligung der Loacker AG nicht erlaubt.

© Loacker AG

