Presse-mitteilung

Nachhaltigsbericht 2022: Loacker setzt auf eigene Haselnuss-plantagen in Italien

November 2022, MEMMINGEN – Ein grünes Zeichen setzen: Der Südtiroler Waffelhersteller Loacker stellt seinen dritten Nachhaltigkeitsbericht vor, der sich an den international anerkannten Standards der Global Reporting Initiative (GRI) orientiert und verankert erstmalig das Ziel der Klimaneutralität in seiner Strategie. Darüber hinaus stehen im Fokus des Reports ressourcenschonende Produktionsprozesse sowie die Nachhaltigkeit bei der Rohstoffgewinnung und in den Lieferketten. Mit Blick auf die eigenen italienischen Haselnussplantagen unterstreicht der Erfolg des Projekts „Noccioleti Italiani“ den Nachhaltigkeitsanspruch des Unternehmens.

Ressourcen effizient nutzen, ökologische Verantwortung für die Umwelt übernehmen und das Wohlergehen der Mitarbeiter im Blick haben: Nachhaltiges Denken und Handeln wird von Loacker seit jeher selbstverständlich gelebt. „Als Familienunternehmen sind wir besonders bestrebt, den nachfolgenden Generationen ein lebenswertes Umfeld, eine gesunde Umwelt und einen zukunftsfähigen Betrieb zu übergeben. Unser Streben nach Nachhaltigkeit ist nicht nur ein informeller Begleiter, sondern fest in unsere Mission und Vision, im Leitbild und in den diversen Politiken unseres Unternehmens verankert. Unser Ziel liegt darin, nachhaltiges Tun und unternehmerische Verantwortung sinnvoll miteinander zu verbinden“, erläutert Andreas Loacker, Mitglied der Geschäftsleitung.

Vorreiterrolle im Markt

Auf rund 50 Seiten informiert der Waffelhersteller über seine Nachhaltigkeitsstrategie, stellt die bisherige Leistung vor, geht aber auch auf Ziele und geplante Maßnahmen ein. Ein besonderes Augenmerk liegt auf den hochwertigen und nachhaltigen Rohstoffen, die die Basis für die Qualität der Waffel-, Patisserie- und Schokoladenspezialitäten bildet. Das Credo von Loacker lautet: Tue Gutes rein, dann kommt auch Gutes heraus. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, verarbeitet Loacker ausschließlich Zutaten, deren Ursprung und Herkunft sie zu 100 % kennen.

Deshalb kultiviert der Betrieb seit 2014 seine Haselnüsse, Herzstück vieler Waffelprodukte, auf unternehmenseigenen Plantagen oder exklusiv bei Vertragsbauern.

Echte italienische Nüsse

Unter dem Projekt „Noccioleti Italiani“ (dt. italienische Haselnussplantagen) bewirtschaftet Loacker in Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben ausgehend von der Toskana mittlerweile auch in Venetien, Umbrien und den Marken eigene Haselnussplantagen. Langfristige Partnerschaften über mindestens 15 Jahre garantieren konstant hohe Qualität der kleinen Nüsse und revitalisieren dabei gleichzeitig die Landwirtschaft. Mit Erfolg! Im Gegensatz zu vielen Mitbewerbern, die oft auf mit Aflatoxinen belasteten, importierten Haselnüsse aus der Türkei zurückgreifen, zeichnet sich die italienische Ernte durch eine deutlich höhere Qualität und besseren Geschmack aus. Für das Projekt und die damit verbundene Einsparung von knapp 40 Prozent an CO2-Emissionen allein im Jahr 2021 wurde Loacker bereits mehrfach mit dem EcoMethod-Award ausgezeichnet.

Diese direkten Lieferverträge sichern auch den landwirtschaftlichen Betrieben eine Reihe von Vorteilen: Loacker garantiert die Abnahme der gesamten Produktion zu einem für die Bauern vorteilhaften Preismechanismus. Darüber hinaus profitieren die Partnerbetriebe nicht nur von verschiedenen agronomischen Dienstleistungen, sondern – dank eines Abkommens mit dem Bankinstitut Intesa San Paolo – auch von günstigen Krediten.

Seit Juni 2022 plant Loacker in Zusammenarbeit mit einem der größten landwirtschaftlichen Betriebe Italiens, Bonifiche Ferraresi, knapp 440 Hektar von deren Grünflächen in der Toskana für die Kultivierung verschiedener Haselnusssorten umzuwandeln. Um die Bodengesundheit der Plantagen zu wahren und gleichzeitig die Nitratwerte gering zu halten, werden insbesondere auf dem Anwesen in Cortana auf 300 Hektar verschiedene Kleearten zwischen den Sträuchern gezüchtet. Die 33 Hektar, die dort bereits bewirtschaftet werden, entsprechen unter Einsatz digitaler Präzisionsinstrumente den modernsten landwirtschaftlichen Ansprüchen. Damit setzt Loacker neue Maßstäbe in seiner Haselnussproduktion und implementiert so Schritt für Schritt eine nachhaltige Wertschöpfungskette.

Den gesamten Nachhaltigkeitsbericht 2022 können Sie hier herunterladen.

Loacker

Leicht bekömmlicher, natürlicher Genuss, höchste Qualität und die Liebe zur Natur vereint in köstlichen Waffel- und Schokoladenspezialitäten – dafür steht Loacker bereits seit 1925. Das von Alfons Loacker gegründete Familienunternehmen entwickelte sich über die letzten 90 Jahre von einer kleinen, regionalen Konditorei in der Bozner Altstadt zu einer weltweit bekannten Marke, deren Produkte in über 100 Ländern begeistern. Noch heute werden alle Loacker Produkte im Herzen der Alpen, in Unterinn (Südtirol) und in Heinfels (Osttirol), auf über 1.000 Meter Meereshöhe nach höchsten Qualitätsmaßstäben sowie mit modernsten Verfahren hergestellt. Das Unternehmen legt dabei besonderen Wert auf ausgewählte, natürliche Zutaten und verzichtet vollkommen auf den Zusatz von Aromen, Farbstoffen und Konservierungsstoffen. Trotz internationaler Ausrichtung steht für Loacker vor allem eine nachhaltige, umweltfreundliche und faire Wirtschaftsweise im Vordergrund. Das Familienunternehmen versucht in allen Bereichen ressourcenschonend zu arbeiten und engagiert sich sozial sowie ökologisch in seinem Umfeld.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Hansmann PR
Carole Friedrich

+49 89 360 5499 18
c.friedrich@hansmannpr.de