



Presse- mitteilung

Globale Rohstoffe, lokale Verantwortung: Loackers Weg zu einer nachhaltigen Zukunft

Mai 2024, MEMMINGEN – Von der kleinen Konditorei in Bozen zu einem internationalen Hersteller für Waffel- und Schokoladenspezialitäten. Das Südtiroler Unternehmen Loacker blickt auf eine knapp 100-jährige Erfolgsgeschichte zurück und konnte allein 2023 rund 428 Millionen Euro Umsatz verbuchen. Der Südtiroler Waffelspezialist, der seine Produkte in über 100 Länder exportiert hält schon seit seiner Gründung an seinen Werten fest: faires Miteinander, Verantwortung für die Umwelt, höchste Produktqualität und ein bewusster und schonender Umgang mit Ressourcen. Mit der Veröffentlichung seines aktuellen Nachhaltigkeitsberichts unterstreicht Loacker sein kontinuierliches Engagement und zeigt, wie Rohstoffe heutzutage nicht nur aus erster Hand gewonnen, sondern auch wie neue Maßstäbe entlang der gesamten Lieferkette gesetzt werden können.

Mit einem tief verwurzelten Verantwortungsbewusstsein für Umwelt und Gesellschaft strebt Loacker danach, den ökologischen Fußabdruck zu minimieren und zugleich lokale Gemeinschaften zu unterstützen. So liegt ein besonderes Augenmerk auf den Rohstoffen wie Haselnüsse, Kakao, Milch und Vanille, die das Südtiroler Unternehmen verwendet, um den unverwechselbaren Geschmack seiner Spezialitäten zu erzielen. So viele Ressourcen wie möglich bezieht das Unternehmen regional und aus naheliegenden Regionen in Europa. Für den Bezug von Rohstoffen aus fernen Ländern wie Kakao oder Bourbon Vanille werden möglichst eigene Projekte ins Leben gerufen. Dabei wird der direkte Kontakt zu den Lieferanten regelmäßig gepflegt und nur langfristige Anbauverträge mit Landwirten abgeschlossen. Ziel sind Transparenz und eine konsequente Nachhaltigkeitsbewertung von Lieferfirmen in die Auswahl einfließen zu lassen. Im Februar 2023 hat Loacker daher in Zusammenarbeit mit der Universität Padua ein „Sustainability Evaluation Tool“ entwickelt. In Form eines Fragebogens werden alle Lieferanten nach einem definierten Standard und auf Grundlage wissenschaftlicher Parameter bewertet.

Darüber hinaus versucht der Waffelhersteller – überall, wo es möglich ist – eigene Anbauprogramme ins Leben



zu rufen, um nicht nur die Qualität positiv zu beeinflussen, sondern auch einen wichtigen Beitrag für die nachhaltige Entwicklung der Anbauregionen und die Wertschöpfung der Menschen vor Ort.

Haselnüsse aus eigenem Anbau

Unter dem Projekt „Nocciolati 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 fast 40 Prozent an CO₂-Emissionen allein im Jahr 2021 wurde Loacker bereits mehrfach mit dem EcoMethod-Award ausgezeichnet.

Zurückverfolgung jeder Kakaobohne

Um auch bei der Schokolade hohe Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards zu garantieren, arbeitet Loacker mit ganz bestimmten Organisationen und lokalen Genossenschaften in Ecuador und an der Elfenbeinküste zusammen. Auch hier wurde ein eigenes Programm namens „Loacker Cocoa Farming Program“ ins Leben gerufen. Dank dieser Initiative kann Loacker jede einzelne Kakaobohne zurückverfolgen. So kann zudem gewährleistet werden, dass keine Kakaobohnen von Bauern bezogen werden, die sich an Abholzung oder Kinderarbeit beteiligen.

Bisher bestehen die Loacker Produkte zu 53 % aus der Kakaomasse des nachhaltigen Programms. Dieser Anteil soll bis 2030 auf 100 % wachsen.

Milch ohne Gentechnik

Tierwohl, kurze Transportwege und regionale Wertschöpfung stehen bei der Milch, die ebenfalls für die Waffelspezialitäten von Loacker verwendet wird, ganz vorne. Diese Milch ist nicht nur alpinen Ursprungs, sondern stammt auch von Tieren, die ausschließlich gentechnikfrei gefüttert werden. Darüber hinaus sind alle Südtiroler Milchbauern Teil des „Tierschutzprojekts Südtirol“. Ziel ist es, die Tiergesundheit und das Tierwohl



in den Herden langfristig zu sichern und kontinuierlich zu optimieren. Auch gezielte Schulungen rund um Themen wie Wasserversorgung, Abstände und Liegeflächennutzung werden überwacht und durchgeführt und auf allen der rund 5.000 Familienbetriebe in Südtirol umgesetzt. Übrigens haben die Betriebe im Schnitt nur 15 Kühe und 8 Kälber.

Stärkung einer ganzen Region mit Vanille

Nicht zuletzt bezieht Loacker seine Bourbon Vanille ausschließlich aus der Sava-Region im Norden Madagaskars, dem weltweiten Zentrum für den Anbau dieses kostbaren Gewürzes. Um nicht nur höchste Qualität, sondern auch Nachhaltigkeit, Transparenz und faire Entlohnung der Bauern zu gewährleisten, hat Loacker ein eigenes Vanilleanbauprojekt initiiert. In den drei Dörfern Marofototra, Marofinatra und Andranalingoza, die alle zur Region Sava gehören, setzt das Südtiroler Unternehmen auf den direkten Kontakt mit den Vertretern der Bauernfamilien, um eine kontrollierte Lieferkette und einen erstklassigen Rohstoff zu garantieren. Die wertvollen Schoten werden direkt von den Landwirten bezogen – so werden Zwischenhändler ausgeschlossen und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit garantiert.

In Mananjary, einer Region an der Ostküste von Madagaskar, wird der Waffelspezialist 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. So werden für die Ortsansässigen auch sichere Arbeitsplätze geschaffen.

Von Generation zu Generation

Mit seinen Spezialitäten möchte Loacker auch das Leben der nächsten Generationen versüßen – ganz ohne bitteren Beigeschmack. Daher hat das Unternehmen nicht nur die gesamte Lieferkette in externen Anbaugebieten im Blick, sondern auch die interne. Ein besonders gutes Beispiel ist die Herstellung der knusprig-leichten Waffelblättchen. Diese müssen natürlich gebacken werden und das ist ein energieintensiver Prozess. Backen bedeutet aber auch: Wärme – und die nutzt Loacker ganz gezielt an seinen Produktionsstandorten. Durch Wärmerückgewinnungsanlagen wird die Ofenwärme verwendet, um die Produktions- und Verwaltungsräume zu heizen und Warmwasser bereitzustellen. Erdöl kommt



hingegen nur noch Einsatz, um Spitzenauslastungen zu decken. So wurden allein in den Jahren 2019 bis 2021 rund 1.9 Millionen Liter und Heizöl eingespart und damit rund 5.060 Tonnen Co2.

Um das Ziel der Klimaneutralität bald zu erreichen, bezieht Loacker außerdem zu 100 % Ökostrom aus den regenerativen Energiequellen Wasser und Wind. Allein 2023 wurden somit 4.311 Co2 eingespart. Zählt man alle Maßnahmen zusammen, wurde eine Co2-Gesamteinsparung von 6.079 Tonnen erzielt. Das entspricht dem Co2-Ausstoß von 1.304 Menschen.

Den gesamten Nachhaltigkeitsbericht 2024 können Sie im Presskit 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

