



**PRESS
RELEASE**

100 Jahre Loacker: Ein Blick in die Zukunft mit Nachhaltigkeit und Innovation

August 2025, MEMMINGEN. 100 Jahre Loacker – 100 Jahre Nachhaltigkeit. Zum Jubiläum setzt der Südtiroler Waffelhersteller erneut klare Maßstäbe: Mit der Veröffentlichung des ersten Impact Reports und der Umstellung zur Società Benefit führt Loacker den Weg zur B Corp-Zertifizierung fort. Hinzu kommen wegweisende Innovationen wie der weltweit erste emissionsfreie Waffelofen.

Seit 1925 verfolgt Loacker, Waffelhersteller aus Südtirol, konsequent einen nachhaltigen Weg – von der Auswahl der besten Zutaten bis hin zu einer umweltbewussten Produktion. Zum hundertjährigen Jubiläum geht das Unternehmen nun einen bedeutenden Schritt weiter und wird zur „Società Benefit“ – einer im italienischen Recht anerkannten Gesellschaftsform, die Ethik, Nachhaltigkeit und Transparenz fest in ihren Statuten verankert. Zeitgleich wird der erste Impact Report veröffentlicht, der in Zusammenarbeit mit dem InVento Innovation Lab entstanden ist und unter strategischer Beratung dieses Labors erstellt wurde. Der Report dokumentiert die nachhaltigen Fortschritte von Loacker sowie die definierten zukünftigen Ziele. InVento, eines der ersten B Corps in Italien und Partner von B Lab Europe, hat Loacker maßgeblich bei der Umstellung auf die neue Gesellschaftsform unterstützt.

„Neben der Feier unserer ersten 100 Jahre ist 2025 ein entscheidender Moment für unser Engagement für eine verantwortungsvolle Zukunft“, kommentiert Ulrich Zuenelli, Präsident des Verwaltungsrates. „Die Umstellung auf eine Società Benefit ist die Vorstufe zur B Corp Zertifizierung und stärkt unseren Willen, mit Transparenz, Weitsicht und Verantwortung zu handeln. Wir wissen, dass Veränderung Zusammenarbeit und Konsequenz erfordert: Von hier aus wollen wir den eingeschlagenen Weg fortsetzen.“

Der Impact Report dokumentiert Lockers Weg hin zu einem authentischen, generationsübergreifenden und regenerativen Wandel, der im Einklang mit den traditionellen

**REBELS OF
GOODNESS**



**PRESS
RELEASE**



Werten des Südtiroler Unternehmens steht. Die neue Unternehmensform stärkt das Engagement in folgenden vier zentralen Bereichen des Gemeinwohls:

1. Klimaschutz, Kreislaufwirtschaft und Umweltschutz
2. Ethische Beschaffenheit und Zusammenarbeit mit Regionen und Gemeinschaften
3. Soziale Verantwortung gegenüber Mitarbeitenden
4. Genuss ohne Reue



Nachhaltigkeit ist tief in der DNA des Südtiroler Unternehmens verankert – ein Ansatz, der wirtschaftliche Leistung mit Umweltbewusstsein und sozialem Engagement vereint. Wer in den Bergen aufwächst, lernt schnell, Ressourcen mit Respekt und Weitblick zu nutzen – eine Haltung, die jede Entscheidung des Unternehmens prägt.

Diese Werte werden durch konkrete Maßnahmen des Waffelherstellers in die Praxis umgesetzt. Loacker, bekannt für hohe soziale und ökologische Standards, geht dabei über den Status quo hinaus und entwickelt innovative Lösungen, die es so bisher noch nicht gab.



Weltneuheit: OptiBake – der erste induktiv beheizte, emissionsfreie Waffelofen



Im Jahr 2020 startete die Pilotpartnerschaft zwischen Loacker und der Bühler Group, einem multinationalen Technologiepartner für die Lebensmittel-, Futtermittel- und Mobilitätsbranche mit Hauptsitz in der Schweiz. Gemeinsam verfolgten sie seit Beginn an ein Ziel: die Entwicklung einer neuen, emissionsfreien Backtechnologie. So wurde nach jahrelanger Forschung OptiBake entwickelt, der weltweit erste Waffelofen mit Induktionsheizung. Im Jahr 2023 wurde der Prototyp am Bühler-Standort Leobendorf (AT) realisiert. Seit Mai 2025 ist der erste Ofen im Loacker-Werk Heinfels in der Erprobungs- und Funktionsphase aktiv, um die volle Betriebsbereitschaft und optimale Effizienz für die bevorstehende Integration in den Produktionszyklus zu gewährleisten.

Loacker erkannte das Potenzial dieses Projekts sofort und setzte alles daran, es zum Erfolg zu führen. Ein engagiertes, interdisziplinäres Team wurde zusammengestellt, das mit Expertise und Leidenschaft das OptiBake-Projekt vorantrieb – sowohl in Unterinn und Heinfels als auch durch regelmäßige Besuche des Schweizer Hauptsitzes der Bühler Group. Entscheidend für den Erfolg war die enge Zusammenarbeit der Verantwortlichen aus Produktion, Wartung und Engineering. Nur so konnte das gesammelte Wissen der letzten Jahre in die Entwicklung des neuen induk-



**REBELS OF
GOODNESS**





**PRESS
RELEASE**

tionsbeheizten Elektroofens einfließen und eine wirkungsvolle, gemeinsame Umsetzung sichergestellt werden. „Ich bin stolz darauf, für ein Unternehmen zu arbeiten, das die Reduktion der Umweltbelastung in den Mittelpunkt seiner Strategie gestellt hat“, erzählt Markus Valersi, Technical Project Manager Loacker. „Die Entwicklung von OptiBake war inspirierend – ebenso wie die enge Zusammenarbeit mit Kolleginnen und Kollegen aus verschiedenen Abteilungen.“

Nachhaltige Innovation auch bei Verpackung und Forschung

Auch im Verpackungsbereich verfolgt der Südtiroler Waffelhersteller ambitionierte Ziele: Mit dem Projekt „Flexible Printing Technology Development“ wird eine Inline-Drucktechnologie entwickelt, die auf Etiketten verzichtet und so Material sowie Abfall reduziert. Diese innovative Lösung für die Verpackung von Lebensmitteln wurde 2025 auf der I-PACK-IMA-Messe in Mailand mit dem Best Packaging Award in der Kategorie Technologie ausgezeichnet.

Loacker setzt zudem auch in der Forschung auf Zukunftsorientierung. Mit dem Aufbau des neuen Forschungs- und Entwicklungszentrums, dem Loacker Technology Center, wird ein wichtiger Meilenstein erreicht, der alle Unternehmensaktivitäten unterstützen wird. „Unser Technology Center wird ein wichtiger Bezugspunkt für unser künftiges Wachstum sein“, betont Andreas Loacker, Managing Director Innovation. „Es wird nicht nur ein Innovationszentrum für die Entwicklung neuer Produkte sein, sondern auch dazu beitragen, unser Engagement für Nachhaltigkeit zu stärken und technologischen Fortschritt und Umweltverantwortung zu verbinden.“

Loacker

Natur, Qualität und Liebe zu gut gemachten Dingen werden zu köstlichen Spezialitäten aus Waffeln und Schokolade: Seit 1925 wählen die Loacker-Rebellen das Gute. Heute, genauso wie vor hundert Jahren, backen wir unsere Produkte größtenteils in den Bergen, in Unterinn, Südtirol, und in Heinfels, Osttirol, auf über 1.000 Metern über dem Meeresspiegel. Es ist keine einfache Entscheidung, aber es ist die rebellische, dennoch gute Einstellung von Loacker, die sie von einer Konditorei in Bozen, gegründet von Alfons Loacker, zu einer weltbekannten Marke gemacht hat, deren Produkte Verbraucher in über 100 Ländern begeistern. Der Geist bleibt derselbe: alles im Namen des Genusses, auch wenn das bedeutet, schwierige Entscheidungen zu treffen – 100% natürlicher Geschmack und Produkte hergestellt nach höchsten Qualitätsstandards und modernen Prozessen, mit ausgewählten Zutaten, ohne den Zusatz von Aromen, Farbstoffen oder Konservierungsstoffen. Trotz der starken internationalen Präsenz verfolgt Loacker nachhaltige Geschäftsstrategien, die die Umwelt und die Menschen respektieren. Als familiengeführtes Unternehmen optimieren wir

**REBELS OF
GOODNESS**



PRESS RELEASE

Ressourcen in allen Bereichen und halten unser Engagement für soziale und Umweltthemen aufrecht.

Für weitere Informationen
kontaktieren Sie bitte:

Hansmann PR
Carole Friedrich

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



REBELS ^{OF} GOODNESS

