



Die Zukunft
hängt davon ab,
was wir heute tun.

Mahatma Gandhi

Nachhaltigkeit bei Hügli

Wir schaffen gemeinsam, was wir versprechen.

Dieser Anspruch an uns selbst schließt das konsequente Handeln nach den Aspekten der Nachhaltigkeit mit ein:

Hochwertige Rohstoffe, innovative Produkte und ressourcenschonende Verfahren sind für uns ebenso selbstverständlich wie eine auf sozialem Engagement fußenden Unternehmenspolitik. Als verlässlicher Partner möchten wir unsere Ziele auch in der Zukunft mit Ihnen erreichen.

Die 6 Bereiche unseres nachhaltigen Handelns:



1

Nachhaltige Rohstoffe

Unsere Rohstoffe beschaffen wir so nachhaltig wie möglich und in bester Qualität. Unsere Trockenprodukte sind darüber hinaus nachhaltiger, als man vielleicht vermutet.



2

Reduce, reuse, recycle

Wir beachten alle Facetten der Nachhaltigkeit mit Fokus auf umweltschonende Verpackungslösungen.



3

Kampf gegen Food Waste

Zu viele Lebensmittel landen im Abfall. Mit unseren Produkten und Lösungen wollen wir dem entgegen wirken.

S DENKEN



4

Weniger Energie, weniger CO₂

Bei der Herstellung unserer Produkte achten wir darauf, diese so ressourcenschonend wie möglich zu produzieren. Dabei setzen wir auch auf nachhaltige Technologien.



5

Achtsamer Umgang mit Ressourcen

Auch in unserem Geschäftsalltag achten wir auf einen nachhaltigen Umgang von Ressourcen und verwenden Materialien so oft wie möglich wieder.



6

Fairer Partner

Wir sind ein fairer Geschäftspartner, Arbeitgeber in der Region und übernehmen Verantwortung für Mensch und Umwelt.

Regional, wann immer möglich.

Mit unseren Lieferanten wählen wir Rohstoffe sehr sorgsam aus.

REGIO

Unser breites Sortiment umfasst Produkte aus konventionellem und biologischem Anbau. Gemeinsam mit unseren Lieferanten wählen wir sorgsam unsere Rohstoffe aus und achten dabei darauf, dass diese so regional wie möglich angebaut werden. Es gibt dennoch einige Rohstoffe, die nicht in Europa wachsen. Den Anbau und die Ernte überlassen wir daher den Spezialisten aus Asien und Afrika und achten dabei auf umweltschonende Transportwege sowie Verkehrsmittel.

Ausgewählte, hochwertige Rohstoffe sind die Basis von Produkten, die überzeugen. Deshalb vertrauen wir bei diesem Thema unseren langjährigen und verlässlichen Lieferanten, die sich – genauso wie wir – verpflichtet haben, in puncto Qualität einen hohen Standard zu halten. Aus diesem Grund unterstehen unsere Rohstoffe und Produkte ständigen Qualitätskontrollen.



Regional und umweltschonend

Unsere Rohstoffe beziehen wir so regional wie möglich. Bei längeren Transportwegen achten wir auf umweltschonende Transportwege und Verkehrsmittel.



RSPO

Um nachhaltige Landwirtschaft zu fördern, sind wir Mitglied beim Round Table on Sustainable Palm Oil, kurz RSPO. Dieser fördert als zentrale Organisation nachhaltige Anbaumethoden, um so die Umweltschädigung zu begrenzen. Für uns ist klar, dass wir zu 100% nachhaltiges Palmöl einsetzen.



Fairtrade

Faire Partnerschaft auf Augenhöhe – mit diesem Ansatz schmecken unsere Produkte gleich viel besser. Daher verwenden wir bei der Herstellung unserer Produkte der Food Service Marke Vogeley, Kakao, welcher aus fairem Handel stammt.



Bio

Als einer der Pioniere und Marktführer im Segment biologischer Lebensmittel verfügen wir über langjährige Entwicklungskompetenz. Mit unserem stetig wachsenden Bio-Sortiment setzen wir uns für gesunde Böden, artgerechte Tierhaltung und Ressourcenschonung ein, und helfen gleichzeitig den Einsatz von Pestiziden und Gentechnik zu verringern.

Der Weg zur nachhaltigen Verpackung.

Für einen achtsamen Umgang mit unserer Natur.

NACHH

Einen Großteil unserer Produkte macht natürlich die Verpackung aus. Hier möchten wir unseren Beitrag leisten, um dem globalen Müllproblem entgegen zu wirken.

Eine nachhaltige Verpackung ist für uns diejenige, die unsere Produkte ausreichend vor Verderb oder Beschädigungen schützt und aus umweltschonenden Materialien besteht. Gemeinsam mit unseren Verpackungsspezialisten und Lieferanten suchen wir hier nach Möglichkeiten, um Verpackungslösungen zu finden, die diese beiden Anforderungen erfüllen. Wir sind längst noch nicht da, wo wir hin möchten, aber auf dem besten Weg durch unsere klar definierten Ziele.



Unsere eingesetzten **Papiermaterialien sind FSC® zertifiziert** und stammen somit aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung.



Recycle

Wir legen Wert auf den Einsatz **recyclingfähiger** Materialien aus Monomaterial oder leicht trennbaren Bestandteilen.

Die Gläser unserer Brühen lassen sich leicht in die einzelnen Bestandteile trennen und dürfen sogar das Siegel „Made for Recycling“ tragen. Auch die Bestandteile unserer Bechergeschichte sind leicht trennbar und somit recyclingfähig.



Reduce

Wir **reduzieren** den Einsatz von Verpackungsmaterialien, wo immer das möglich ist.

Den **Kunststoffeinsatz** haben wir bei unseren Bechergeschichten bereits um 15% und bei unseren Gastroeimern um 5 - 10% reduziert. Gleichzeitig prüfen wir, welche Verpackungsbestandteile wirklich nötig sind und ob der Materialeinsatz reduziert werden kann.



Reuse

Wir setzen Verpackungsmittel ein, die zur **Wiederverwendung** geeignet sind und nutzen dabei gleichzeitig so viel recyceltes Material wie möglich. Durch den Einsatz von Nachfüllbeuteln bieten wir weitere Möglichkeiten zur Wiederverwendung unserer Verpackungen.

Unsere Gastronomschalen und Roll-eimer im Food Service Bereich sind wiederverwendbar und hygienisch zu handhaben. Unsere Fondgläser können z. B. zum Einkochen von Marmeladen wiederverwendet werden.

Weniger Energie, weniger CO₂.

Die Optimierung unseres
Energieverbrauchs ist ein
kontinuierlicher Prozess.

RESS



Kompensation

Seit 2021 ist unsere Marke Natur Compagnie klimaneutral durch Kompensation. Mit der Unterstützung eines Klimaschutzprojektes in Afrika gleichen wir unvermeidbare CO₂-Emissionen aus.



E-Mobilität

Wir setzen in unserem Fuhrpark auf E-Mobilität und erweitern diesen kontinuierlich durch weitere E- und Hybrid-Fahrzeuge.



Der sorgsame Umgang mit Ressourcen ist uns als Produktionsbetrieb ein zentrales Anliegen, um Ressourcen zu schonen, Kosten zu sparen und der Umwelt Sorge zu tragen.

Unser Ziel ist es deshalb, den Energie- und Wasserverbrauch zu senken. Aber auch Ressourcen effizienter einzusetzen, nach Möglichkeit zu recyceln oder in möglichst geschlossene Kreisläufe zu führen, um so einen Beitrag zum Erhalt der Umwelt zu leisten.



Wir verbessern stetig unsere Öko-Effizienz an unseren Standorten.



Deutschland und Schweiz

An unseren Produktionsstandorten in Radolfzell und Steinach nutzen wir schon heute 100% Ökostrom und sparen durch den Einsatz von Fotovoltaikanlagen jährlich rund 260.000 kWh/Jahr für die Rückspeisung in das Stromnetz beziehungsweise den Eigenbedarf ein. Das entspricht etwa dem Jahresverbrauch von 53 Haushalten.



Deutschland

An unserem Produktionsstandort in Langenslach können wir durch die Nutzung eines Blockkraftheizwerks 23% unseres jährlichen Stromverbrauchs selbst abdecken.



Vereinigtes Königreich

Durch den Einsatz von LED-Beleuchtung an unserem Standort in Redditch können wir jährlich ca. 50 Tonnen CO₂ einsparen. Dafür kann man fast 9 mal mit dem PKW um die Erde fahren.



Tschechien

An unserem Standort in Zasmuky sparen wir jährlich sogar rund 124-Tonnen CO₂ durch den Einsatz von LED-Beleuchtung ein. Durch die Wärmerückgewinnung von Kompressoren werden jährlich zusätzlich 41 Tonnen CO₂ eingespart.

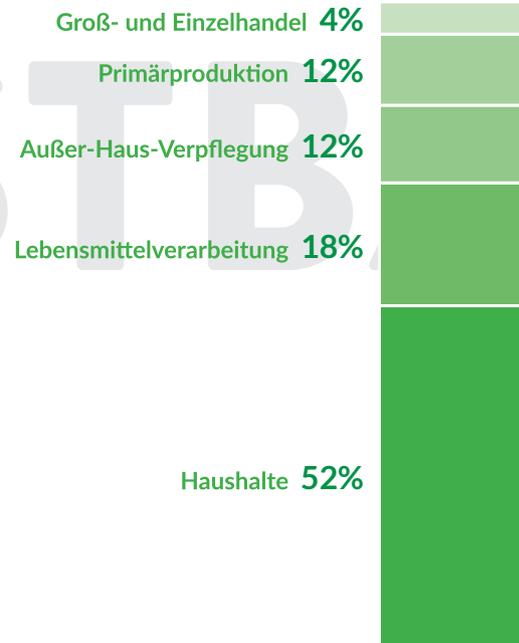
Lebensmittel sind kostbar!

Unser Kampf gegen Food Waste.

Während die Nachfrage nach Lebensmitteln weltweit kontinuierlich steigt, werden Lebensmittel täglich tonnenweise weggeschmissen.

In der Europäischen Union werden jährlich circa 88 Millionen Tonnen, beziehungsweise 173 kg Lebensmittel pro Person weggeworfen.

Der meiste Food Waste entsteht dabei in privaten Haushalten, an zweiter und dritter Stellen folgen die Lebensmittelverarbeitung und die Außer-Haus-Verpflegung.



Lebensmittelverschwendung nach Sektor (Baseline 2015)



KEITEN

Uns als Lebensmittelhersteller ist es ein großes Anliegen, Food Waste so gut wie möglich zu vermeiden.

Unsere Rohstoffe werden nach der Ernte sofort verarbeitet und schonend getrocknet. Auf diese Art und Weise werden sie haltbar gemacht, während frisches Obst und Gemüse schnell verderben kann. So ist es uns außerdem möglich, eine ganzjährige Vielfalt anzubieten ohne darauf angewiesen zu sein, gewisse Rohstoffe entgegen der regionalen Saisonalität zu beziehen.

Gemeinsam mit unseren Experten aus der Gastronomie erarbeiten wir Konzepte, um Food Waste in Restaurants und Kantinen zu vermeiden. Die Produkte werden dabei ausreichend hygienisch geschützt und sind länger frisch.

Wir betreiben eine strenge Bedarfsplanung, um nur die notwendigen Mengen zu bestellen und sorgen dafür, dass unsere Rohstoffe und Waren bei Überschuss trotzdem nicht in der Tonne landen.

Neue Anbaumethoden

Für die Herstellung unseres Pestos nutzen wir Basilikumpflanzen aus vertikalem Anbau, die unsere Partner aus Schönheitsgründen nicht an den Handel verkaufen können und die ansonsten im Müll landen würden.

Fairer Partner.

Denn wir Menschen
machen den Unterschied.

VERANTWORTUNG

Ein respektvolles und vertrauensvolles Miteinander liegt uns am Herzen. Daher sehen wir unsere Kunden ebenso wie unsere Lieferanten als Partner und streben nach langfristigen Geschäftsbeziehungen.

Ohne unsere Mitarbeiter würden unsere Produkte nicht im Handel stehen. Daher ist es uns wichtig, den Mensch in den Vordergrund zu stellen und auch hier nachhaltig zu handeln.

Vor allem die Ausbildung liegt uns sehr am Herzen und jedes Jahr bieten wir jungen Menschen die Möglichkeit, in unserem Unternehmen den Start ins Berufsleben zu wagen. Viele unserer langjährigen Mitarbeiter haben bereits Ihre Ausbildung bei uns absolviert und darauf sind wir sehr stolz.



Vom Messestand zum Schaukelpferd

Durch unser Bestreben, Ressourcen bewusst und nachhaltig einzusetzen, sind zum Beispiel schon Schaukelpferde aus Messeständen entstanden. Diese haben wir an lokale Kindertagesstätten gespendet und somit den Kindern nachhaltig eine Freude bereitet.



Wir übernehmen regional, aber auch über die Ländergrenzen hinaus
Verantwortung für Mensch und Umwelt:

W O R T U N G



Regional am Standort

Uns ist es wichtig, auch regionale Hilfsorganisationen regelmäßig zu unterstützen. So greifen wir zum Beispiel der Organisation „**Radio 7 Drachenkinder**“, welche kranke, behinderte oder traumatisierte Kinder und Jugendliche in Süddeutschland unterstützt, durch unsere Spenden unter die Arme.



Deutschland

Bienen und bestäubende Insekten tragen maßgeblich zur Lebensmittelversorgung und zum Erhalt des Ökosystems bei. Daher schaffen wir auf **2.000m² Blumenweide** einen Lebensraum für Schmetterlinge, Bienen und viele weitere Insekten.



Malawi

Im Rahmen der **CO₂-Emissionskompensation unserer Marke Natur Compagnie** sorgen wir dafür, dass Familien unter anderem in Malawi Zugang zu sauberem Trinkwasser haben und durch die Bereitstellung von effizienten Kochöfen sicher und ressourcenschonend kochen können.



Burkina Faso und Ghana

Mit dem **Bezug von Sheabutter** aus Burkina Faso und Ghana in Afrika fördern wir faire Arbeitsbedingungen von Frauen in der Region „Shea Belt“, die übersetzt „Shea Gürtel“ genannt wird.



Klimaleicht genießen.

Unser Produktsortiment
macht es möglich.

KLIMALEICHT

In unseren Produkten stecken viele wertvolle Zutaten wie leckeres Gemüse, Kräuter und Gewürze. Die Zutaten werden nach der Ernte vor Ort schonend getrocknet, bevor sie anschließend in unsere Produktionsstätten transportiert werden.

Zudem ist der Großteil unserer Produkte vegetarisch und vegan. Das bedeutet, dass die Gewinnung unserer Rohstoffe einen geringen CO₂ Fußabdruck trägt.

Pro 100g Gemüsebrühpulver werden zum Beispiel umgerechnet etwa 18g CO₂ ausgestoßen. Zum Vergleich: 100g Butter stoßen rund 238g CO₂ aus.

Unsere Produkte sind also nicht nur voller guter Zutaten, sondern auch noch gut für die Umwelt.



CO₂-Emissionen vermeiden

Beim Transport der Rohstoffe werden CO₂-Emissionen vermieden, da die Ware durch das entzogene Wasser leichter ist als frische Produkte. Durch das geringe Volumen der Produkte können LKWs platzsparender und effizienter beladen werden.



EICHT

Was bedeutet das in Zahlen?

8,5 mal leichter



Leichter für den Transport

Unsere Instant Tomatensuppe ist mit getrockneten Rohstoffen 8,5 mal leichter wie wenn wir sie aus frischen Zutaten herstellen würden.



20% weniger CO₂-Emissionen

Beim Transport von getrocknetem Tomatenpulver wird 20% weniger CO₂ ausgestoßen als beim Transport von frischen Tomaten.

- 10 Fahrten



10 LKW Fahrten weniger

Werden 14 Tonnen Tomaten in Pulverform statt stückig transportiert, werden insgesamt 10 LKW Fahrten weniger benötigt.



Stand: 04|2022

Diese Broschüre wurde bewusst klimaneutral auf hochweißem Recyclingpapier produziert. Diese Papiersorte ist zertifiziert mit dem Blauen Engel.



Für Fragen rund um das Thema Nachhaltigkeit stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung: nachhaltigkeit@huegli.com