



# NACHHALTIGKEIT BEI HÜGLI.

EINBLICKE IN UNSERE ARBEIT 2023 // 2024

[huegli.com](https://www.huegli.com)



## Hügli: Gute Fortschritte auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit

2023 haben wir das Thema Nachhaltigkeit für unsere Firma neu aufgestellt. In sechs strategischen Handlungsfeldern, die wir als wesentlich für Hügli definiert haben, soll unser Unternehmen kontinuierlich nachhaltiger werden.

Die Handlungsfelder sind eingebettet in die Strategie unserer Muttergesellschaft, der Bell Food Group. Zum Beispiel haben wir uns gemeinsam verpflichtet, Maßnahmen zu ergreifen, die zum Ziel einer Klimaerwärmung um maximal 1,5 Grad beitragen (Science Based Target initiative). Ebenso formulieren wir gemeinsam sozialökologische und ethische Leitplanken unseres Handelns. Auf der hinteren Umschlagseite finden Sie weiterführende Links.

Als Lebensmittelhersteller kennen wir unsere Verantwortung gegenüber der Natur, dem Ursprung unserer Rohwaren, gegenüber unseren Mitarbeitenden, der gesamten Wertschöpfungskette und den Gemeinden, in denen wir tätig sein dürfen. Wir sind überzeugt davon, dass sozialökologischer Mehrwert mittelfristig auch zum wirtschaftlichen Mehrwert eines Unternehmens wird.

Viele Mitarbeitende quer durch alle Unternehmensteile und Standorte leisten Beiträge für ein nachhaltigeres Hügli. Einige kommen hier zu Wort. Diese wertvollen Beiträge schlagen sich bereits in positiven Kennzahlen nieder, die wir am Ende der Broschüre transparent machen. Doch zunächst laden wir Sie auf den nächsten Seiten ein, Beispiele unseres Tuns und Handelns zu entdecken.

// FRANK VON GLAN, LEITER NACHHALTIGKEIT

// THOMAS BODENMANN, CEO



### CO<sub>2</sub> Emissionen

Wir nutzen Energie ressourcenschonend und tragen zum „1,5 Grad“ Ziel bei.

// SEITE 4



### Wasser

Wir verbrauchen kontinuierlich weniger Wasser pro Tonne Fertigungsgüter.

// SEITE 6



### Ökosysteme

Wir agieren achtsam in unseren Lieferketten. Insbesondere mit Bio-Rohwaren und Faire Trade Projekten unterstützen wir Biodiversität.

// SEITE 8





## Die Firma Hügli: Von der Bouillon über Fertiggerichte bis zum trendigen Beef Rub

Suppen, Saucen, Bouillons, Würzmittel, funktionale Lebensmittel, Desserts, Fertiggerichte und Feinkost-Spezialitäten sind unsere kulinarische Welt. Wir produzieren diese Produkte mit Leidenschaft für ein internationales Klientel. Restaurants, Kantinen, Markeninhaber, Lebensmittel Einzelhandel etc. gehören zu unserer Kundschaft. Dank stetigen Innovationen sind wir heute stolz darauf, die größte Anbieterin von haltbaren Convenience-Produkten in Europa zu sein. Unsere rund 1.500 Hügli-Mitarbeitende kreieren mit Leidenschaft und Genuss jeden Tag neue köstliche, innovative Lebensmittel. Hügli wurde 1935 in der Schweiz gegründet und ist heute Teil der Schweizer Bell Food Group.



### Gesunde Ernährung

Im Rahmen der „Pure Taste“ Strategie fördern wir natürliche Zutaten und nachhaltige Ernährungsangebote.

// SEITE 9



### Verpackungen und Müll

Wir steigern den Anteil an recyclingfähigen Verpackungen – gemeinsam mit unseren Kunden.

// SEITE 10



### Anstellungsbedingungen

Unsere Mitarbeiter erleben „Nachhaltigkeit“ im Alltag – und setzen sich dafür ein.

// SEITE 11





# CO<sub>2</sub> EMISSIONEN



// PV-Anlage Standort La Valle d'Uixo



// PV-Anlage Standort Werkendam



**-23%**  
CO<sub>2</sub> Emissionen  
(Hügli gesamt)



// PV-Anlage Standort Langenhaslach

## Umstellung auf grünen Strom am Standort Werkendam, NL.

Hallo, mein Name ist Saar de Witt und ich bearbeite die Nachhaltigkeitsprojekte am Hügli Standort in den Niederlanden. Unsere Firma Besc stellt hier frische Convenience Produkte her. Den dafür notwendigen Strom haben wir im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie schrittweise emissionsfrei gemacht: Im November 2022 installierten wir 436 Photovoltaikmodule (PV) auf dem Dach unserer Produktionsstätte in Werkendam. Diese PV-Paneele haben im Jahr 2023 185.220kWh erzeugt. Das sind mehr als 15% unseres gesamten Stromverbrauchs im Jahr 2023. Dies entspricht in etwa dem Jahresverbrauch von

74 durchschnittlichen niederländischen Haushalten. Auf dem Bild seht Ihr unseren Standortleiter Arno Domenicus und mich mit der PV-Anlage. Im Jahr 2022 wurden noch 608 Tonnen CO<sub>2</sub> durch Elektrizität emittiert. Mit der Einführung von PV-Paneelen wurde der CO<sub>2</sub>-Ausstoß durch Strom auf 465 Tonnen CO<sub>2</sub> im Jahr 2023 reduziert. Das ist eine Reduzierung um mehr als 30%! Außerdem beziehen wir bei Besc seit dem 1. Januar 2024 100% Ökostrom, der aus niederländischer Windenergie stammt. Und glaubt uns, wir haben viel und oft Wind. Das bedeutet, dass die CO<sub>2</sub>-Emissionen aus der Elektrizität von nun an gleich Null sein werden.

// SAAR DE WITT, MITARBEITERIN NACHHALTIGKEIT

## Das Team in Redditch, UK, spart konsequent Energie

Im Jahr 2023 haben wir am Standort Redditch, UK, ein Projektteam gebildet, um den Nachhaltigkeitsfahrplan umzusetzen. Zu den Schwerpunktbereichen für 2024 gehören Energie und Verpackungsrecycling. Um systematisch vorzugehen, haben wir aus Daten von intelligenten Stromzählern, die alle 30 Minuten aufzeichnen, eine Stromverbrauchskurve erstellt: „Power by Hour“! Daraus konnten wir Stromtrends auf verschiedene Weise analysieren und gezielt Verbesserungen implementieren. Im Vergleich von 2023 zu den Vorjahren sehen wir eine Verbesserung des Gesamtverbrauchs, obwohl wir nachts etwas mehr Verbrauch haben. Wir nutzen den günstigeren Nachtstrom, um unsere elektrischen Gabelstapler zu laden. Das hilft auch, das Stromnetz gleichmäßiger auszulasten. Durch die Analyse wurde auch deutlich, dass unser Standort einen hohen Verbrauch hat, auch wenn

wir keine Produktion fahren, die sogenannte „Grundlast“. Daher ergreifen wir vor allem Einsparmaßnahmen bei Themen, die ständig Strom verbrauchen, wie Beleuchtung und Druckluft:

- LED-Beleuchtung am gesamten Standort
- Neue, effizientere Luftkompressoren
- Isolation von nicht genutzten Geräten
- Reduzierung von Druckluftleckagen
- Nutzung von Abwärme der Kompressoren zur Erwärmung des Lagers
- Prozessmischer – drehzahlgesteuert und mit Zeitschaltuhren
- Bürobeleuchtung mit Anwesenheitssensoren
- Außenbeleuchtung mit Zeitschaltuhren

In den nächsten Monaten planen wir eine Photovoltaik Anlage, verbunden mit dem Aufladen von Elektroautos.

// CHRIS HURT, STANDORTLEITUNG

Installationen und  
Erweiterungen von  
Photovoltaik-Anlagen  
an allen Standorten:

**2022** Werkendam

**2023** La Vall d'Uixó  
und Brivó

**2024** Radolfzell, Zasmuky,  
Langenhaslach und  
Redditch

**2025** Steinach





## Systematische Verbesserung des Wasserverbrauchs am Standort Steinach, CH

An unserem Standort Steinach, CH, haben wir die Nachhaltigkeitsprojekte im Rahmen unseres Programms für operationale Exzellenz „TopX“ verfolgt. Die Bereiche Reinigung, Chemikalienverbrauch, Lebensmittelverschwendung, Energie und Abfallentsorgung standen im Fokus. An dieser Stelle möchte ich über die eindrucksvollen Ergebnisse im Bereich „Wasser“ berichten. Obwohl wir den Bodensee quasi direkt vor der Werkstür haben, ist Trinkwasser ein kostbares Gut, wie die zunehmenden Dürreperioden zeigen.

Wir konnten durch strukturiertes Vorgehen im Rahmen von TopX folgende Hebel identifizieren für einen sparsameren Umgang mit Wasser:

- die Verbesserung der Reinigungszyklen, ohne Abstriche an der Lebensmittelsicherheit zu machen
- die Umstellung von Handwäsche auf Maschinenwäsche
- Schulung und Sensibilisierung der Mitarbeitenden

Durch insgesamt 9 Projekte konnten wir einsparen:

- 385.575 Liter Warmwasser (65°C) und somit auch die benötigte Energie, die für die Aufbereitung des Warmwasser nötig war
- 638 Liter Chemikalien, die wir durch weniger Reinigungen nicht in die Kanalisation beförderten

Wir, im Bereich TopX, stehen mitten im Geschehen und können mit unserem Engagement einen Teil zur Nachhaltigkeit am Standort beitragen!

// ROMAN SCHLÄPFER, TOPX EXPERTE

## Vorteile von Trockenprodukten

Viele unserer Zutaten werden nach der Ernte vor Ort schonend getrocknet und dann von uns weiterverarbeitet. Dadurch sind sie leichter für den Transport und sparen ca 20 % Emissionen. Außerdem benötigen wir weniger Transporte: 14 Tonnen Tomaten in Pulverform statt stückig spart 10 LKW-Fahrten. Übrigens ist der Großteil unseres Sortiments vegetarisch oder vegan und trägt damit einen geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck.





## Achtsamer Umgang mit Wasser im italienischen Werk

An unserem Standort in Brivio, Italien, stellen wir diverse „Naß“-Fertigerichte her, zum Beispiel ein breites Sortiment von Tomatensoßen im Glas. Daher spielt der sorgsame Umgang mit Wasser für uns eine große Rolle. Letztes Jahr haben wir erreicht:

- Reduktion des Abwasser um 25 %, bezogen auf die produzierte Menge um 20 %
- Einsatz von Wasser als Zutat, zur Reinigung und für technische Prozesse: Minus 18 %, bezogen auf die Menge minus 17 %

Um diese Ergebnisse zu erreichen, haben wir die Wassermengen, die wir als Inhaltsstoff und technisches Wasser verwenden, genau analysiert. Danach verbesserten wir die automatischen Reinigungsprozesse und automatisierten die einzelnen Schritte, soweit dies möglich war. So haben wir die „Wasserverschwendung“ reduziert. Das war uns aber nicht genug ...

Der Durchbruch gelang uns, indem wir die Einstellung der Mitarbeiter änderten! Die Dürre in Italien im Frühjahr 2023 half uns sehr, die Bedeutung von Wasser für unser Team besser zu verstehen. Wir führten Schulungen durch, zeigten die Schwachstellen auf, richteten Meßstellen ein, tauschten uns über die Meßergebnisse aus und

feierten natürlich unsere Verbesserungen. Ein wichtiges Detail war, dass wir die Reinigungsutensilien änderten und übersichtlicher gruppierten. Über unsere Fortschritte informierten wir die Mitarbeitenden durch Monitore in den Produktionshallen.

Im nächsten Schritt führen wir verschiedene Studien mit spezialisierten Unternehmen und Universitäten

durch, um die Messlatte noch höher zu legen und damit die Optimierung weiterläuft. Ein Fokus ist die Frage, wie wir das Abwasser zurückgewinnen können.

//MARCELLO SIENA, STANDORTLEITUNG

**-6%**  
Wasser pro Tonne  
(Hügli gesamt)



// Luca Merlino (Manager Health, Safety, Environment)



## Nachhaltigkeit im Beschaffungswesen: Einhaltung von Gesetzen und Förderung ethischer Praktiken

Im Hügli Group Procurement ist unser Engagement für Nachhaltigkeit fest in den Beschaffungsprozessen verankert. Wir gewährleisten die Einhaltung verschiedener internationaler Gesetze und erfüllen die hohen internen Anforderungen. Vermehrt sind wir mit Kunden im Dialog, um darüberhinausgehende Ansprüche umzusetzen.

Beispiele für unsere ethische und verantwortungsvolle Beschaffungspolitik sind:

- **Compliance und Standardisierung:** Wir halten uns streng an das deutsche Lieferkettengesetz und haben mit unserer Muttergesellschaft einen transparenten und strikten Prüfprozess eingeführt. Dieser Prozess ist bereits ein Jahr vor Inkrafttreten des Gesetzes realisiert. Wir setzen strenge Umwelt- und Menschenrechtsstandards um, führen regelmäßige „Compliance-Checks“ durch und arbeiten eng mit unseren Lieferanten zusammen, um sicherzustellen, dass sie diese Kriterien erfüllen.

- **Nachhaltige Beschaffung von Palmöl:** Wir beziehen nur Palmöl, das mindestens dem Standard „Segregated“ (SG) oder höher entspricht. Damit stellen wir eine vollständig nachhaltige und rückverfolgbare Lieferkette sicher. Als Mitglied des Round Table of Sustainable Palm Oil fördern wir

das Wohlergehen der Ökosysteme, in denen Palmöl angebaut wird.

- **Sheabutter Projekt:** Für einige Rezepturen setzen wir Sheabutter ein, die von selbstorganisierten Frauenprojekten in Burkina Faso und Ghana hergestellt wird.

- **Tierschutz:** Wir beziehen von Lieferanten, die strenge Tierschutzstandards erfüllen, um sicherzustellen, dass alle Tiere, während ihres gesamten Lebenszyklus artgerecht und respektvoll behandelt werden.

Über den Einkaufsbereich haben wir einen großen Einfluss auf unseren ökosozialen Fußabdruck. Wir möchten hier weiter mit gutem Beispiel vorangehen.

// ANNA KUHN, LEITERIN EINKAUF





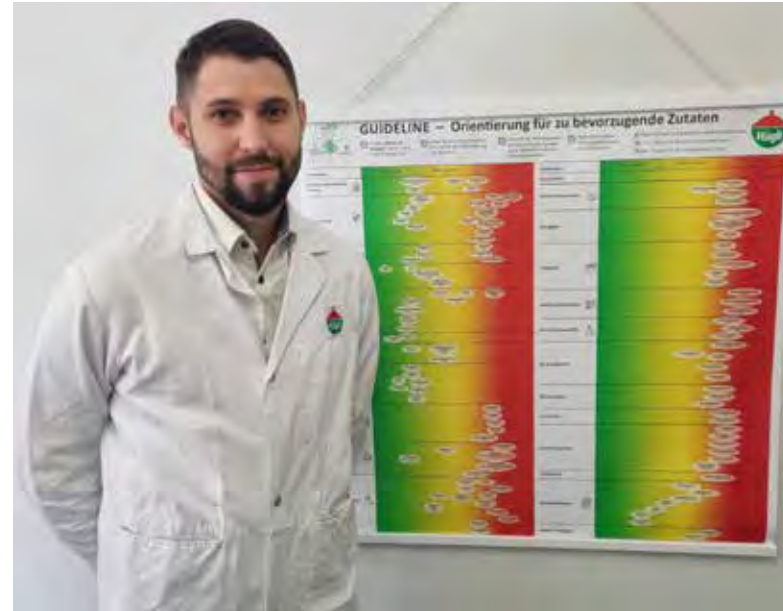
## Wir setzen Kundenwünsche nach gesünderen Zutaten um

Die Produkte aus unserem Haus sind täglich in tausenden Küchen im Einsatz, ob professionell oder privat. Wir tragen nicht nur Verantwortung für Qualität und Kulinarik, sondern möchten auch beitragen zu einer gesünderen Ernährung. Dabei besteht die Tendenz, dass ernährungsphysiologisch „gesündere“ Zutaten auch positiver vom Kunden bewertet und wahrgenommen werden. Uns und unseren Kunden ist es daher besonders wichtig, dass wir möglichst positiv bewertete Zutaten in unseren Rezepten verwenden.

Diese Bewertung von Zutaten haben wir durch eine umfangreiche Konsumentenbefragung ermittelt – auf einer Skala von „zu vermeiden“ bis „zu bevorzugen“. Zum Beispiel sind im Bereich von Stärken und Mehlen die Sympathien klar bei den „Roggenmehlen“ oder „Haferflocken“, während „modifizierte Stärken“ abgelehnt werden. „Stärke“ an sich oder auch „Weizenmehle“ liegen zwischen diesen Polen.

Wir haben in unserer Studie Erkenntnisse über 190 Zutaten gewonnen und daraus wertvolle Leitplanken für unsere Rezeptentwicklung formuliert. Die durchgeführte Befragung wird in regelmäßigen Abständen wiederholt, damit wir nah dranbleiben an den Einstellungen unserer Kunden zum Thema „Gesunde Ernährung“.

// FABIO SARASSO, LEITER PRODUKT-ENTWICKLUNG SCHWEIZ



**PURE Sortiment im Food Service: Ein breites Sortiment von Kochhelfern, für Gäste, die ganz bewusst verzichten möchten:**

OHNE KÜNSTLICHE AROMEN

ALLERGENFREI

PALMFETTFREI

HEFEEKSTRAKTFREI

SALZREDUZIERT



## Kontinuierliche Projektarbeit an unseren Verpackungen zeigt erste Resultate

Die Aufgabe einer Verpackung waren bisher der Produktschutz, die Präsentation des Produktes und Information des Kunden über die Inhaltsstoffe. In den letzten Jahren sind nun auch die Punkte Nachhaltigkeit und Entsorgung in den Fokus gerückt.

Für unsere Verpackungen gibt es vor allem zwei Ansatzpunkte: Die Einsparung von Kunststoff und der Einsatz von recyclingfähigen Verpackungen. Derzeit arbeiten wir am Austausch von sogenannten „Multi-Layer-Verpackungen“ durch Monomaterialien (siehe rechts). Wenn die Verpackung aus nur einer Materialart besteht, kann sie viel besser aufbereitet werden für

eine erneute, hochwertige Verwertung. Voraussetzung ist natürlich, dass der Verbraucher die Verpackung über die Entsorgungssysteme („Gelber Sack“) wieder dem Kreislauf zuführt.

Aber die Herausforderungen sind groß: Die Folie muss sich reibungslos auf unseren Hochgeschwindigkeitsanlagen verarbeiten lassen und vor allem auch das verpackte Lebensmittel genießbar halten durch geeignete Barrieren im Verpackungsmaterial. Bei Hügli arbeiten wir bereits heute an diversen Projekten mit dem Ziel, mehr und mehr recyclingfähige Verpackungen einzusetzen. Zudem versuchen wir Kunststoff einzusparen, wo es möglich und sinnvoll ist. Damit sind wir auf gutem Weg, die kommenden rechtlichen Rahmenbedingungen der EU zu erfüllen.

Einige unserer Verpackungen (Gastrochale, Presswürfelfolie ...) bestehen heute schon aus Monomaterial und sind damit recyclingfähig. Zudem versuchen wir in unseren Verpackungen bereits recyceltes Material einzusetzen, um Ressourcen zu schonen. Unsere Brühengläser bestehen zum Beispiel zu einem großen Teil aus Altglas. Damit möchten wir unseren Beitrag für eine nachhaltige Umwelt leisten.

// PIA THOMA, VERPACKUNGSINGENIEURIN

## Nachhaltig seit 1992: Unsere Gastrochale



WIEDERVERWENDBAR MIT LANGER LEBENSDAUER

STAPELBAR

IDEALER LICHTSCHUTZ

LEICHT AUSWASCHBAR UND SPÜLMASCHINENFEST

HAUPTMATERIAL  
(Z.B. PAPIER)

BARRIERESCHICHT  
(Z.B. ALUMINIUM)

SIEGELMEDIUM  
(KUNSTSTOFF)

HAUPTMATERIAL  
(Z.B. KUNSTSTOFF TYP I)

BARRIERESCHICHT  
(Z.B. KUNSTSTOFF TYP I  
BARRIEREFÄHIG)

SIEGELMEDIUM  
(Z.B. KUNSTSTOFF TYP I  
SIEGELFÄHIG)

51%  
Recyclebare  
Verpackungen



## Die Mitarbeiter mitnehmen

Hallo, ich bin Veronika und arbeite bei Hügli in Zásmyky, Tschechische Republik. Wir unternehmen einiges, damit unsere Mitarbeitenden Nachhaltigkeit im Alltag erleben:

- Erhöhung der Anzahl von Wasserspendern für qualitativ hochwertiges Wasser, filtriert und mit UV Licht behandelt.
- Austausch von Einwegbechern durch personalisierte Edelstahl Kaffeebecher mit Firmenlogo. Dieses Jahr werden wir die Einwegflaschen in der Produktion ebenfalls ablösen und somit weiter Müll sparen.
- Teambuilding-Aktivitäten zweimal im Jahr, die uns mit Natur oder Kultur verbinden, und natürlich die Beziehungen untereinander verbessern.
- Wir beginnen mit der Rückhaltung von Regenwasser. Wir bemühen uns um eine bessere und gesündere Pflege der Grünflächen in der Umgebung, z. B. durch selteneres Mähen des Grases an ausgewählten Stellen oder Ersatz eines Herbizids durch Dampf.
- Elektro Hybridfahrzeuge mit sparsamem Kraftstoffverbrauch und niedrigeren Emissionen machen inzwischen mehr als die Hälfte des gesamten Fuhrparks aus. Mit dem Bau einer Photovoltaikanlage 2024 planen wir 10 E-Ladestationen für die Mitarbeiter.
- Wir verbessern die Mülltrennung durch Aufklärung und Erhöhung der Anzahl der sortierten Abfälle.
- Mit einem neuen Caterer, der frische und saisonale Zutaten einsetzt, sorgen wir für eine bessere und gesündere Verpflegung der Mitarbeiter.

Für diese spürbaren Aktivitäten rund um Nachhaltigkeit erhalten wir positive Rückmeldung von den Kolleginnen und Kollegen, aber auch von Bewerbern, was uns aus Arbeitgebersicht sehr wichtig ist.

// VERONIKA JANDOVÁ, MITARBEITERIN NACHHALTIGKEIT





## Stadtputzete Radolfzell: Betriebliches Projekt setzt Zeichen für Umweltschutz und Mitarbeiterengagement

Am 26. April 2024 fand in Radolfzell eine Umweltveranstaltung statt, bei dem der Radolfzeller Standort von Hügli gemeinsam mit Allweiler, eine benachbarte Radolfzeller Firma, an einem Clean-Up-Day teilnahmen. Diese Aktion wurde als betriebliches Projekt von mir und einer Auszubildenden von Allweiler organisiert und hatte das Ziel, das Umweltbewusstsein und das Mitarbeiterengagement für Nachhaltigkeit zu fördern.

Insgesamt 45 Teilnehmer suchten mit uns drei Stunden lang in der Radolfzeller Innenstadt nach Müll. Ausgestattet mit Handschuhen, Greifzangen und Müllbeuteln wurden

wir schnell fündig. Neben üblichem Verpackungsmüll und Glasflaschen entdeckten wir auch ungewöhnlichere Gegenstände wie Textilien und Kleiderhaken.

Die Aktion wurde durch die großzügige Unterstützung von Allweiler und Hügli ermöglicht, die uns Verpflegung und 1,5 Stunden Arbeitszeit für die Teilnahme an der dreistündigen Aktion zur Verfügung stellten.

Das Ergebnis war beeindruckend, und wir waren alle stolz darauf, einen positiven Beitrag zum Umweltschutz geleistet zu haben. Diese Aktion hat unser Engagement für Nachhaltigkeit gestärkt, und wir schließen eine Wiederholung in Zukunft nicht aus.

// ANNA BAUER, AUSZUBILDENDE RADOLFZELL



## Nachhaltigkeits-Konzept Mitarbeiter-restaurants Radolfzell

Wir haben in den letzten Jahren ein Nachhaltigkeitskonzept mit zehn Maßnahmen implementiert und engagieren uns damit für Umweltschutz, soziale Verantwortung und eine gesunde Ernährung.

// FRANK CRIVELLARI, LEITUNG CULINARY ADVISOR

// MARC BUSSHART, TEAMLEITER KANTINE



**1** Bio-Zertifizierung und Bio-Qualität bei Sättigungsbeilagen: Damit unterstützen wir umweltfreundliche Anbaumethoden.

**2** Wiederverwendbare Take-away-Verpackungen: Zur Minimierung von Einwegverpackungen.

**3** Kostenloses Wasser aus dem Spender: Dadurch reduzieren wir Plastikmüll.

**4** Vermeiden von Foodwaste durch Vorbestellungen: Durch ein Online-Menübuchungssystem können wir unsere Mengen deutlich besser kalkulieren.

**5** Verringerung von Verpackungsmüll durch Großgebilde: Wir konnten so den Bedarf an einzelnen Verpackungseinheiten deutlich senken.

**6** Fairtrade-Kakao und -Vanille in Vogeley-Desserts: Auch beim Nachtisch zeigt sich unsere Verpflichtung zu Nachhaltigkeit und sozialer Verantwortung.

**7** Täglich vegetarische/vegane Menüoptionen: Um eine vielfältige und gesunde Ernährung zu fördern und gleichzeitig die Umweltbelastung durch Fleischkonsum zu reduzieren, bieten wir täglich eine vegetarische oder vegane Menülinie an, die sehr gut angenommen wird.

**8** Regionaler Fleischbezug: Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich von einem lokalen Metzger aus der Region. Wir unterstützen lokale Landwirte und reduzieren den Transportaufwand und den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck.

**9** Regionaler Gemüsebezug: Auch unser Gemüse kommt von einem regionalen Lieferanten, zur Förderung einer nachhaltigen, saisonalen Ernährung.

**10** Übernachtgarmethoden bei niedrigen Temperaturen: Wir nutzen – wo möglich und sinnvoll – die langsame und schonende Übernachtgarmethode mit niedrigen Temperaturen. Das spart Energie und verbessert nochmals die Qualität unserer Speisen.

# ZAHLEN HÜGLI GESAMT

Absolute Treibhausgasemissionen Scope 1 & 2

2022: 9.633 tCO<sub>2</sub>    2023: 7.457 tCO<sub>2</sub>

**-22,6%**

Anteil Energieverbrauch aus erneuerbaren Energien

2022: 18,0%    2023: 20,1%

**+2,1%-punkte**

Energiebezug pro abgesetzte Wareneinheit

2022: 529 kWh/t    2023: 481 kWh/t

**-9,2%**

Wasserbezug pro abgesetzte Wareneinheit

2022: 1,58 m<sup>3</sup>/t    2023: 1,49 m<sup>3</sup>/t

**-6,0%**

Verstöße von lokalen gesetzlichen Vorgaben zur Abwasserqualität

2022: Anzahl 0    2023: Anzahl 0

**Anzahl 0**

Nettoerlös mit Produktlabels für nachhaltige Landwirtschaft, Tierhaltung und Fischzucht (Bio, Fair Trade)

2022: 59,6 mCHF    2023: 67,0 mCHF

**+12,5%**

Anteil Beschaffungsmenge Palmöl aus entwaldungs-/ umwaldungsfreien Quellen

2022: 67,4%    2023: 97,8%

**+30,4%-punkte**

Anzahl an recyclebaren Endverbraucher-Verpackungen

2022: 50,3%    2023: 50,5%

**+0,2%-punkte**

Stoffliche Verwertungs-/Recyclingquote in den Werken

2022: 58,3%    2023: 53,9%

**-4,4%-punkte**

Anteil produzierter, nicht verkaufter Lebensmittel (vermeidbare Lebensmittelverluste)

2022: 0,32%    2023: 0,28%

**-0,04%-punkte**



## Weiter geht's!

In dieser Broschüre haben wir aufgezeigt, welchen Weg die Hügli geht, um nachhaltiger zu werden. Der Weg, der dazu noch vor uns liegt, ist sicherlich anspruchsvoll: Erstens steigen die Ansprüche unserer Kunden und immer mehr Kunden greifen das Nachhaltigkeitsthema ernsthaft auf. Zweitens nimmt die Regulatorik deutlich zu, da die Politik vor allem auf europäischer Ebene steuernd eingreifen möchte.

Drittens haben wir uns ambitionierte Ziele im Rahmen der Bell Food Group gesetzt. Aber wir haben in den letzten Jahren auch gespürt, dass sich sehr viele Hüglier einsetzen für ein nachhaltigeres Unternehmen. Jeder an seiner Stelle. Wir erleben das vor allem auch bei Neueintritten ins Unternehmen. Und wir haben ein klares Zielssystem: Wir wissen wo wir die Hebel ansetzen müssen und wir kennen auch die „dicken Bretter“, die wir noch bohren wollen. 2025 wird Hügli stolze

90 Jahre Tradition feiern. Unser Erfolg basiert auf tollen Produktlösungen für unsere Kunden und einem erstklassigen Team. Damit wir das auch in der Zukunft zeitgemäß umsetzen, arbeiten wir beständig und erfolgreich an dem nachhaltigen Fundament unserer Firma. Wenn Sie diese Broschüre als Kunde oder Bewerber lesen, dann freuen wir uns, wenn Sie sich für Hügli als Partner entscheiden.

// FRANK VON GLAN, LEITER NACHHALTIGKEIT





// Verladung durch unseren Logistikpartner TRANSCO

### Von der Straße auf die Schiene

Vom Hügli Standort Brivio in Norditalien werden große Mengen der Produktion in Deutschland verkauft: 2023 wurden 399 Transporte komplett beladener LKW durchgeführt. Diese Frachten werden nun zu 98% des Weges auf der Schiene transportiert. Und die letzten Kilometer am Empfangsort Singen bei Radolfzell werden mit E-LKW gefahren. Gleichzeitig können wir mit mehr Nutzlast planen und sparen somit insgesamt 58% der Emissionen für diesen Logistikweg, fast 150t zu CO<sub>2</sub> jährlich.



### Produktionsstandorte der Hügli

- 1 Steinach (CH) • Hügli Nahrungsmittel AG
- 2 Radolfzell (DE) • Hügli Nahrungsmittel GmbH
- 3 Langenhaslach (DE) • Inter-Planing GmbH
- 4 Redditch (GB) • Hügli UK Ltd
- 5 Brivio (IT) • Ali-Big srl Industria Alimentare
- 6 Zásmuky (CZ) • Hügli Food s.r.o.
- 7 Werkendam (NL) • Bresc B.V.
- 8 La Vall d'Uixó (ES) • Granovita S.A.



Stand: 07|2024

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

#### Weiterführende Links:



Corporate Responsibility

<https://www.bellfoodgroup.com/de/corporate-responsibility/>



Geschäftsberichte

<https://www.bellfoodgroup.com/de/downloads/>

Hügli ist über die Muttergesellschaft **Bell Food Group** Partner von:

- Science Based Targets initiative, SBTi
- Carbon Disclosure Project, CDP
- ecovadis

Für Fragen rund um das Thema **Nachhaltigkeit** stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

● Frank von Glan  
0049 7732 807 415  
[frank.vonglan@huegli.de](mailto:frank.vonglan@huegli.de)

● Angela Diesch  
0049 7732 807 659  
[angela.diesch@huegli.de](mailto:angela.diesch@huegli.de)



[huegli.com](https://www.huegli.com)