

# Ressourcenschonung



## Energie

Wir arbeiten konsequent an der Verbesserung unserer Energieeffizienz. Von 2010 bis 2014 ist es uns gelungen, den Energieverbrauch pro Quadratmeter um fast 25 Prozent zu reduzieren. Im gleichen Zeitraum konnte der Heizölverbrauch sogar um fast 50 Prozent gesenkt werden. Diesen Verbesserungen liegt ein nachhaltiges Energiekonzept für beide Produktionsstandorte zu Grunde.

## Energiekonzept Bernrain

Schon 1982 haben wir am Standort Chocolat Bernrain ein leistungsfähiges System zur Rückgewinnung der Abwärme aus den Produktionsprozessen in Betrieb genommen. Kernstück der Anlage ist ein Wasser-Kreislaufsystem, das die Wärmebedürfnisse weitgehend deckt. Mit der Inbetriebnahme der Anlage wurden wir zur Schweizer Schokoladenfabrik mit dem tiefsten Energieverbrauch pro Tonne Schokolade.

## Energiekonzept Stella

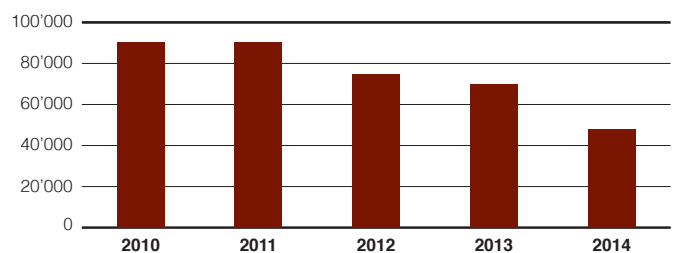
Mit dem Erweiterungsbau der Chocolat Stella wurde 2012 auch in unserem Tessiner Produktionsbetrieb ein modernes und effizientes Energiekonzept umgesetzt. Im Winter und in der Übergangszeit wird die Abwärme soweit möglich zum Heizen genutzt: Dem Grundwasser, respektive dem Kühlwasserkreislauf, wird dafür Wärme entzogen. Mit der neuen Anlage können der Einsatz von fossilen Brennstoffen sowie der CO<sub>2</sub>-Ausstoss deutlich verringert werden.

## Erneuerbare Energien

Wir setzen auf Energie aus erneuerbaren statt aus fossilen Quellen und haben bereits 2013 in Kreuzlingen eine Photovoltaikanlage auf dem Dach des Lagergebäudes in Betrieb genommen. Sie produziert jährlich rund 30'000 kWh Strom und reduziert den CO<sub>2</sub>-Ausstoss um 18 Tonnen pro Jahr. Der gesamte zusätzliche Energiebedarf wird seit 2013 an beiden Standorten ausschliesslich mit Strom aus Wasserkraft gedeckt. Das heisst, wir decken unseren gesamten Strombedarf mit erneuerbarer Energie.

## Heizölverbrauch

(in Litern)



## Verpackung

### FSC-Zertifizierung

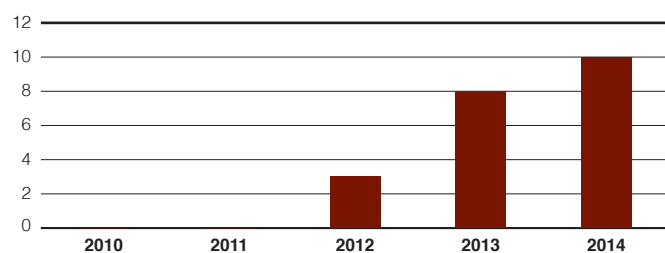
Für die Verpackung unserer Schokolade verwenden wir ausschliesslich Papier und Karton aus nachhaltiger, mit dem FSC-Siegel ausgezeichnete Forstwirtschaft.

### Biologisch abbaubare Folie

Um Müll zu vermeiden, verwenden wir seit 2012 bei immer mehr Produkten eine biologisch abbaubare Verpackungsfolie. Das Thema beschäftigt uns schon länger, aber erst jetzt ist ein Produkt auf dem Markt, das nicht aus Lebensmitteln wie beispielsweise Mais, sondern aus FSC-Holz hergestellt wird. Diese Folie wird mit einer hauchdünnen Aluminiumschicht bedampft, um die Schokolade vor Licht und Sauerstoff zu schützen und damit die Frische zu erhalten. Die Aluminiumschicht ist 17 Mal dünner als eine normale Folie für die Schokoladenverpackung. Die Folie ist sowohl nach der amerikanischen Norm ASTM D6400, wie auch nach der europäischen Norm EN13432 für kompostierbare Verpackungen zertifiziert. Darüber hinaus ist die Folie auch auf die «OK zertifiziert Compost Home»-Regelung geprüft; die Eignung für eine Heimkompostierung ist nachgewiesen.

### Verwendete biologisch abbaubare Folie

(in Tonnen)



## Wasser

Mit der Umsetzung des Energiekonzepts 1982 wurden bei Chocolat Bernrain langfristig 98 Prozent des Netzwasserverbrauchs eingespart. Und auch bei Chocolat Stella konnte 2012/2013 der Wasserverbrauch um 75 Prozent gesenkt werden.