DITZLER

Ditzler Qualität seit 1925

Nachhaltigkeit 2021

Louis Ditzler AG
CH-4313 Möhlin
061 855 55 00
ditzler.ch

Damit Gutes lange haltbar bleibt.

Inhalt

Vorwort	4
Unternehmen	6
Unsere Wertschöpfungskette	10
Massnahmen und Ziele	
Unsere Strategie	12
Regionalität & Swissness	14
Energie, Wasser & Recycling	18
Verpackung	22
Arbeitssicherheit & Gesundheit	26
Personalentwicklung	30
Zertifikate & Labels	34

Gemeinsam nachhaltig.

Die Louis Ditzler AG ist seit der Gründung im Jahre 1925 bereits über drei Generationen ein unabhängiges Familienunternehmen. Mit dieser bald 100-jährigen Geschichte wissen wir, was es bedeutet, in Generationen zu denken. Nachhaltige Entwicklung hat bei uns seit Beginn eine grosse Bedeutung und stellt ein wichtiges Element unserer Tradition und Verlässlichkeit dar. Aus diesem Grunde sind wir überzeugt, dass wir nur dann dauerhaft wirtschaftlich erfolgreich sind, wenn wir auch gesellschaftliche Verantwortung tragen und natürliche Ressourcen effizient und schonend nutzen.

Wir setzen uns systematisch für eine nachhaltige Entwicklung ein und fokussieren uns dabei stets auf die gesamte Wertschöpfungskette – vom Eigenanbau und Einkauf unserer hochwertigen Rohstoffe über unsere hochmoderne Produktion bis hin zum genussvollen Moment bei unseren Konsumentinnen und Konsumenten. Dabei nehmen wir uns primär denjenigen Themen an, auf welche unsere Geschäftsaktivitäten einen relevanten Einfluss haben und wo wir somit effektiv etwas bewegen können.

Mit dieser Verantwortung haben wir unsere Nachhaltigkeitsstrategie in die drei Kernbereiche Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft gegliedert und konzentrieren uns dabei bewusst auf 6 Fokusthemen, welche für unsere Anspruchsgruppen sowie für unser Unternehmen besonders wichtig sind. Es ist unser erklärtes Ziel, dass wir die in diesen wesentlichen Themen gesetzten Ziele bis Ende 2025 erreicht und umgesetzt haben.

Bei der Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsstrategie sind wir trotz den momentan schwierigen Marktbedingungen in vielen Bereichen ein gutes Stück vorangekommen.

Unser Fortschritt ist in erster Linie dem Wissen und dem grossen Engagement unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu verdanken. Ihnen möchte ich hiermit herzlich für ihren persönlichen Einsatz danken. Ohne die vielen kleinen Schritte in unserer täglichen Arbeit wäre das nicht möglich gewesen.

Nachdem wir in den letzten zwei Jahren intensiv an der Entwicklung und Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsstrategie gearbeitet haben, freuen wir uns, Ihnen unseren ersten öffentlich zugänglichen Nachhaltigkeitsbericht vorzustellen, welcher Ihnen detaillierte Einblicke in Massnahmen und Zielerreichungen innerhalb der wesentlichen Themenbereiche liefert. Er deckt den Zeitraum 2016 bis 2021 ab.

Und nun wünschen wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, informative und spannende Momente beim Lesen unseres ersten Nachhaltigkeitsberichtes.

Oliver Ditzler
CEO Ditzler AG

«Als Familienunternehmen der Schweizer Nahrungsmittelindustrie tragen wir Verantwortung in Bezug auf den Umgang mit und den Erhalt unserer Umwelt.»

DITZLER

Die Louis Ditzler AG Leidenschaft, die prägt.

Wer wir sind
Die Louis Ditzler AG ist ein marktführendes, leistungsfähiges und zukunftsgerichtetes Produktions- und Handelsunternehmen der Nahrungsmittelindustrie, das stark mit der schweizerischen Agrarwirtschaft verbunden ist. Seit Jahrzehnten beliefern wir Grosskunden mit unserem Tiefkühlgemüse und unseren Tiefkühlfrüchten und verschiedenen Marronispezialitäten. Zudem entwickeln wir im Kundenauftrag Fremdmarken und stellen Lebensmittelkomponenten für die verarbeitende Industrie her. Ergänzt wird unser Angebot durch ausgesuchte Fruchtgrundstoffe, beispielsweise für Joghurt.

Als Familienunternehmen bürgen wir mit unserem Namen für die Qualität unserer Produkte.

Lassen Sie sich von unserer Geschichte inspirieren.

100 bald
Jahre Geschichte

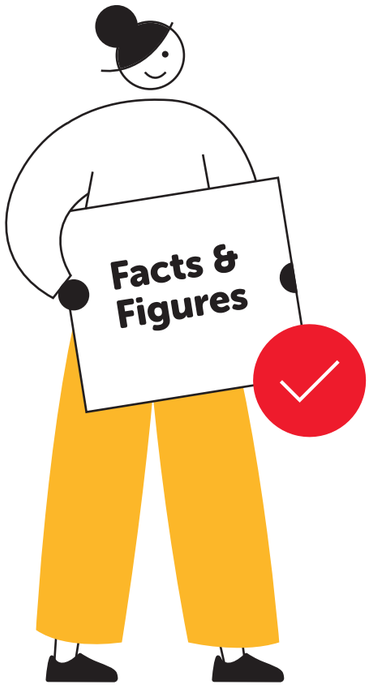
Vom Obsthandelsgeschäft in Basel über die industrielle Verarbeitung zur erfolgreichen Herstellung von Tiefkühlprodukten.

bis zu 140
Angestellte

beschäftigen wir an unserem Produktionsstandort in Möhlin. Davon arbeiten 50 % in der Technik & Produktion, 20 % in der Arbeitsvorbereitung & Logistik und 30 % in der Verwaltung.

Schweizer Markt

Für die Bereiche Food Service und Detailhandel entwickeln wir Fremdmarken im Kundenauftrag.



435
Tiefkühlprodukte

Unser Angebot umfasst tiefgekühltes Gemüse und tiefgekühlte Früchte, Kräuter, Pilze, Gemüsepürees, Suppen, Marronispezialitäten und Melasse.

>80 %
Schweizer Gemüse

verarbeiten wir bei Ditzler zu Tiefkühlprodukten.

Massgeschneiderte Produkte

Für die Lebensmittelindustrie stellen wir massgeschneiderte Halbfabrikate und ausgesuchte Fruchtgrundstoffe her, mit welchen wir die Joghurt-, Glace- und Backwarenindustrie beliefern.

Ditzler seit 1925
Qualität, die verbindet.

Unsere Produkte und Dienstleistungen müssen immer das halten, was der Name Ditzler verspricht: höchste Qualität und feinster Genuss. Nach diesem Credo richtet sich unser Qualitätssiegel «Ditzler Qualität seit 1925».

«Ditzler Qualität» steht für zufriedene und erfolgreiche Kunden. Wir überzeugen unsere Kunden mit unseren Leistungen, daran arbeiten wir mit Leidenschaft.

Die Schneeflocke in Verbindung mit dem Feld widerspiegelt die nachhaltige Reise «vom Feld zum hochwertigen Tiefkühlprodukt».

«Seit 1925» verspricht eine bald 100-jährige Erfahrung, geprägt von Zuverlässigkeit, Pioniergeist und Langfristigkeit, ganz nach dem Motto «damit Gutes lange haltbar bleibt».

Nur Produkte, die nachweislich bei uns verarbeitet werden oder einem genügend grossen internen Verarbeitungsschritt unterliegen, erhalten das Qualitätssiegel.

Auf vielen Verpackungen ist deshalb neben dem Suisse Garantie-Label auch das Qualitätssiegel «Ditzler Qualität seit 1925» angebracht, das die hohen Qualitätsstandards des entsprechenden Produkts garantiert.

Pioniergeist seit bald 100 Jahren
Geschichte, die inspiriert.

Louis Ditzler

1925
Gründung

Louis Ditzler gründet zusammen mit seiner Ehefrau ein einfaches Obsthandelsgeschäft in Basel.

1945
Schritt zur industriellen Verarbeitung

Louis Ditzler beginnt mit der industriellen Verarbeitung von Lebensmitteln und legt so – als echter Pionier – den Grundstein zu unserer heutigen Tiefkühlindustrie.

1958
Die ersten Tiefkühlprodukte

Erste erfolgreiche Herstellung von Tiefkühlprodukten.

Bruno Ditzler

1977
Neubau in Möhlin

Der Neubau im aargauischen Möhlin mit seinen hochmodernen Produktionsanlagen wird in Betrieb genommen, wodurch sich die Kapazitäten um ein Vielfaches erhöhen.

2000
Technischer Fortschritt

Durch die Fabrikerweiterung werden die Kapazitäten massgeblich gesteigert. Louis Ditzler AG nimmt die leistungsfähigste Spinatverarbeitungsanlage der Schweiz in Betrieb.

Oliver Ditzler

ISO 14001

2011
Mehr Nachhaltigkeit

Die Zielvereinbarung mit dem Bund zur CO_2-Reduktion wird abgeschlossen. Die Wärmegewinnung erfolgt nicht mehr aus Erdöl sondern Erdgas und Bio-Gas. Erste Zertifizierung nach dem ISO-14001-Standard.

2019
Modernisierung

Ditzler weiht die modernste Warenannahme für Tiefkühlgemüse ein und verfügt als erster Schweizer Betrieb über eine optische Sortieranlage für Spinat.

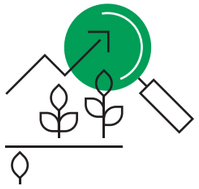
Vom Saatkorn zum fertigen Produkt
Unsere Wert-schöpfungskette.

Wir kaufen all unsere landwirtschaftlichen Produkte direkt beim Produzenten und Händler ein. Wir kennen all unsere Lieferanten persönlich und pflegen eine langjährige Beziehung zueinander.

Eine Punktlandung vom Anbau bis zur Ernte
Unser Anbaugemüse beziehen wir ausschliesslich bei unseren Landwirten. Dabei wird jede Partnerschaft stets vertraglich abgesichert. Unsere Abteilung legt beim Anbau den Zeitpunkt der Aussaat sowie die Menge, Sorte und Anbaumethode fest und überwacht die gesamte Wachstumsphase bis zum Ernteentscheid.

Transport und Verarbeitung
Unsere Partnerunternehmen liefern die Waren an unseren Verarbeitungsbetrieb, wo sie unmittelbar verarbeitet oder als Halbfabrikat bis zur Weiterverarbeitung zwischengelagert werden.

Auslieferung
Unsere Fertigprodukte bringt unser langjähriger Logistikpartner zu unseren Kunden. Als Lebensmittelverarbeiterin verstehen wir uns als Bindeglied zwischen den Rohstoff- und Halbfabrikatlieferanten und den Kunden.



Gemüseanbau

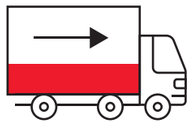
Begleiteter Gemüseanbau von der Aussaat bis zur Ernte auf ca. 400 Hektaren = Rückverfolgbarkeit bis zum Feld, Produktionssicherheit, Labels.

Wachstum & Ernte

Prüfen, überwachen, auditieren, entwickeln, Ernten verfolgen, optimieren.

Ressourcen & Nachhaltigkeit

Faire Beschäftigung, Biogas, geringer Wasser- & Energieverbrauch, Abfallreduzierung optimieren.

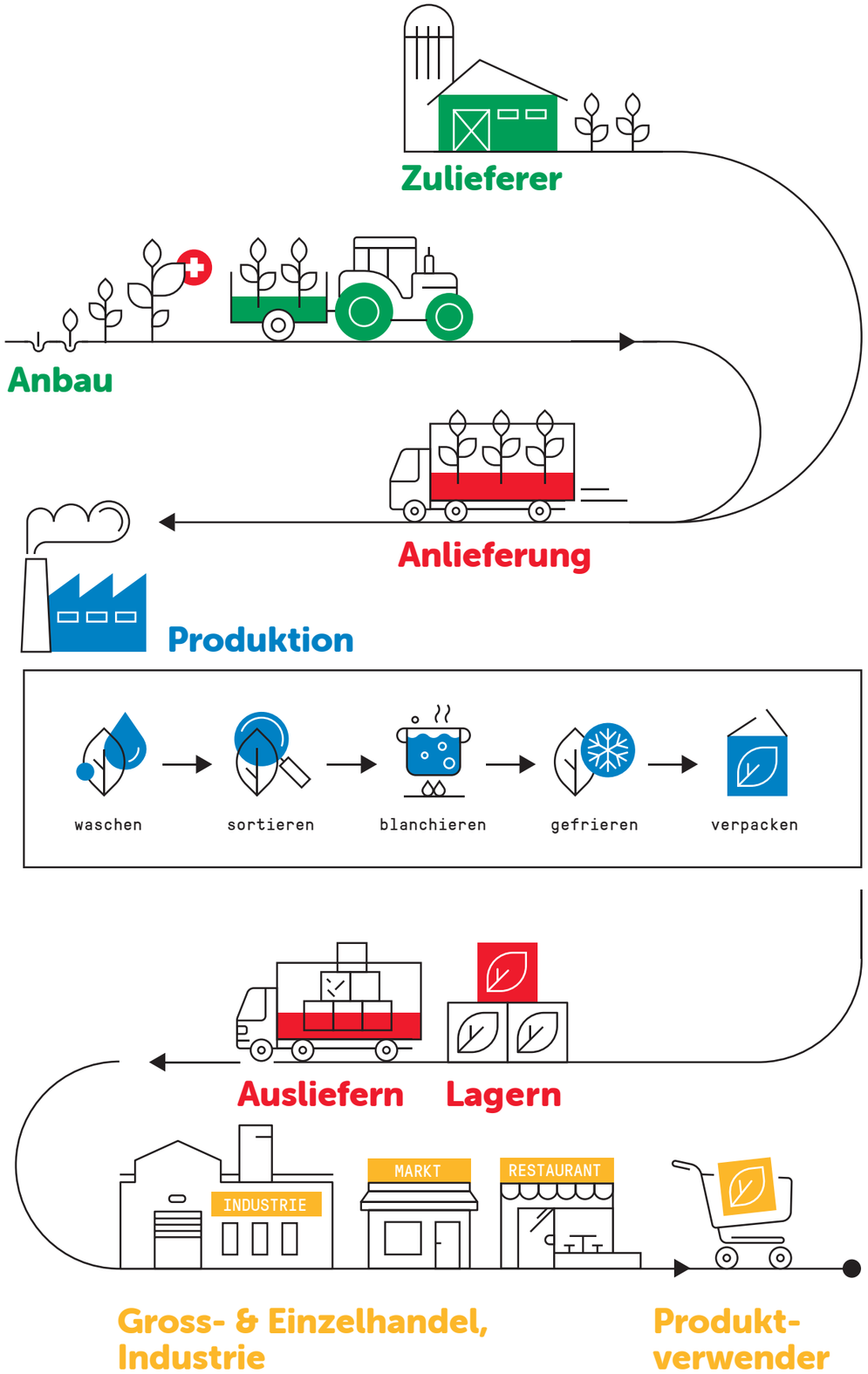


Planung & Logistik

Supply Chain, planen, beschaffen, verhandeln, liefern.

Vertrieb & Handel

Sowohl Eigenmarken als auch die Marke Ditzler im Grosshandel.



Unsere Themen

Wirtschaft
Unsere Prozesse werden laufend nach den neusten Erkenntnissen der Wissenschaft und Technik überprüft, optimiert und gefördert. Das Umweltmanagementsystem der Ditzler AG umfasst das gesamte Werk am Standort Möhlin. Unsere Ziele nehmen wir im Thema «Regionalität & Swissness» wahr.

Gesellschaft
Wir nehmen unsere soziale Verantwortung wahr und schaffen mit den Massnahmen «Sicherheit & Gesundheit» ein gesundes Arbeitsklima. Wir fördern aktive «Personalentwicklung» und sind stets offen für interne und externe Ideen, die in eine bessere Zukunft weisen.

Umwelt
Wir legen Wert auf die nachhaltige Produktion unserer Rohstoffe und Produkte sowie auf die Reduktion von schädlichen Umwelteinwirkungen (Emission, Abfall, Ressourcenverbrauch, Schadstoffe). Unsere Ziele setzen wir konkret in den Themen «Energie, Wasser & Recycling» und «Verpackung» um.

Unsere Strategie Nachhaltig bis 2025.

Der globale Klimawandel, Wasserknappheit und die Frage danach, wie wir gesund leben können, regen uns als Akteur in der Nahrungsmittelindustrie dazu an, Verantwortung für unsere Umwelt zu tragen. Deshalb fühlen wir uns zu einer umweltschonenden Herstellung von gesunden Lebensmitteln verpflichtet. Unsere Strategie hält uns dazu an, Umweltschutzleistungen in unserem täglichen Handeln zu verankern und aktiv voranzutreiben.

Unsere Strategie wurde gemeinsam mit der Geschäftsleitung und den wichtigsten Anspruchsgruppen erarbeitet. Damit diese in der ganzen Unternehmung umgesetzt wird, wurden Botschafterinnen und Botschafter aus allen Geschäftsbereichen ausgewählt, um 12 Ziele zu definieren, welche bis 2025 erreicht werden sollen. Alle Angaben dieses Berichtes beziehen sich auf den Produktionsstandort der Louis Ditzler AG in Möhlin und basieren auf dem GRI-Standard für globale Nachhaltigkeitsberichterstattung.

Es liegen uns sechs Fokusthemen in drei Kernbereichen besonders am Herzen, worin wir die Ziele umsetzen möchten:

Wirtschaft
Umwelt
Gesellschaft

Erhebung
Die folgenden Facts & Figures beziehen sich auf das Jahr 2021, wobei 2016 als Basisjahr dient.

Schweizer Landwirtschaft unterstützen.

Ziele 2025

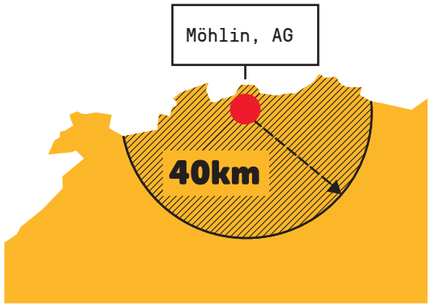
Ziel 1
Den Anteil an Schweizer Gemüse auf 90 % steigern.

Ziel 2
Den Anteil an regionalem Gemüse auf 45 % steigern.

Regionalität & Swissness

«Schweizer Produkte schonen unsere Umwelt, sie leisten einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung unserer regionalen Wirtschaft und sind die erste Wahl bei unseren Kundinnen und Kunden.»

Regionale Lebensmittel, frisch tiefgekühlt
Wesentliche Vorteile regionaler Lebensmittel sind die kurzen Transportwege bis zur Verarbeitung des Produktes. Das Gemüse wird in einem Radius von 40 km zur Produktion angebaut und im besten Reifezeitpunkt geerntet. Spätestens nach 3 Stunden ist der Rohstoff verarbeitet und schockgefrostet im Tiefkühllager eingelagert. Durch das rasche Schockfrosten bleibt das Maximum an Vitaminen, Nährstoffen und Aromastoffen erhalten, Qualität die man schmeckt und spürt.



Regionale Produkte überzeugen mit einer optimalen Ökobilanz
Um die Wege vom Feld in die Produktion möglichst kurz zu halten, streben wir primär die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten an. Wenn es nicht möglich ist, das Gemüse von Produzenten im Radius von 40 km zu beschaffen, streben wir die Zusammenarbeit mit anderen Schweizer Produzenten an. Erst wenn auch dieser Weg ausgeschöpft ist, importieren wir.

Für regionale Lebensmittel werden keine Schiffe, Flugzeuge oder lange LKW-Fahrten gebraucht. Dadurch können die CO_2-Emissionen stark reduziert werden. Mit unserem Fokus auf regionale Rohstoffe leisten wir einen wesentlichen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt und unseres Klimas.

Stärkung der einheimischen Wirtschaft
Beim Kauf von einheimischen Produkten kommen die Erlöse der schweizerischen Wirtschaft und Gemeinschaft zugute. Es ist wie ein Kreislauf, bei dem die Erlöse ständig in unserem Land zirkulieren. Durch unseren Fokus auf lokale und schweizerische Rohstoffe sichern wir langfristig Arbeitsplätze, stärken die Anbaubetriebe und leisten damit einen wichtigen Beitrag zur gesamtschweizerischen Identität und Entwicklung.

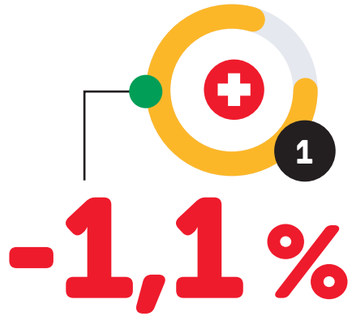
Transparenz schafft Sicherheit und Vertrauen
Unser gesamtes Schweizer Gemüsesortiment besitzt das Label «Suisse Garantie» und unterliegt den dazugehörigen strengen Anbaurichtlinien. Dieses Label steht für Nachhaltigkeit, Natürlichkeit, Frische und vor allem für 100 % Schweiz. Unser gesamtes Schweizer Bio-Gemüsesortiment besitzt das Label «Bio-Knospe Schweiz» und unterliegt den strengsten Anbaurichtlinien der Bio-Suisse. Dieses Label steht für Ressourcenschutz, Biodiversität, Fairness und Geschmack. Aufgrund der Nähe und dem persönlichen Kontakt besteht ein vertrauensvolles Verhältnis zwischen Hersteller und Produzenten. Diese gelebte Partnerschaft ist für unsere Konsumentinnen und Konsumenten sichtbar und jederzeit kontrollierbar. Auf vielen Gemüsefeldern der Region werden die Rohstoffe unserer Produkte angebaut, Sie können jederzeit hingehen und sich selber von der Qualität überzeugen.

«Als Landwirt und Möhliner Urgestein bin ich stolz in unserer Gemeinde so viel Gemüse haltbar zu machen und meine Berufskollegen zu unterstützen.»

Daniel Soder, Anbauteam

Facts & Figures

Die Ziele «Regionalität & Swissness» sind noch nicht erreicht.



Schweizer Gemüse

Der Anteil des Schweizer Gemüses gemessen am Gesamtausstoss beträgt 79 %, was einem Minus von 1,1 % gegenüber der Ausgangslage entspricht. Bis ins Jahr 2025 soll der Anteil auf 90 % erhöht werden. Ohne die ausserordentlichen witterungsbedingten Verluste, befinden wir uns auf Zielkurs.

Regionales Gemüse

Der regionale Anteil des Schweizer Gemüses beträgt 34 %, was einem Minus von 3 % gegenüber der Ausgangslage entspricht, aber trotzdem ein Plus von 168 Tonnen darstellt. Bis ins Jahr 2025 soll der Anteil auf 90 % erhöht werden. Ohne die ausserordentlichen witterungsbedingten Verluste, befinden wir uns auf Zielkurs.

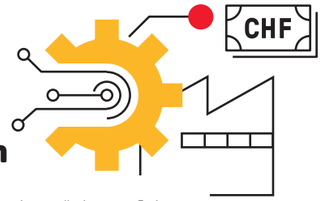
Aktivitäten

Regionalität Aargau

In Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg laufen Projekte mit dem Ziel, einen Teil unseres Kohlgemüses in der Region Aargau anzubauen.

2021 Schwere Anbaubedingungen

Die verlustbringenden Starkregen und Hagelschauer im Jahr 2021 gingen auch an uns nicht spurlos vorüber. Starke Ernteeinbussen verzeichneten wir bei Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, Krautstielen, Sellerie, Kohlraben und Karotten. Die Fehlmengen mussten durch Importe ausgeglichen werden, was den Anteil an Schweizer Gemüse vorübergehend um etwa 7 % senkte.



Standortinvestition

Wir werden auch in den nächsten Jahren am Produktionsstandort kräftig investieren, um die schweizerische Landwirtschaft mit unserem Verarbeitungsprozess zu unterstützen.

Regionale Anbauprojekte

Im Anbau laufen verschiedene Projekte, um den Anbau von regionalem Gemüse zu erhöhen.

Ziele & Ausblick

«Die Weiterentwicklung des einheimischen Anbaus ist ein langfristiges Ziel und braucht viel Mut und Engagement von allen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette.

Wir sind auch in dieser Stossrichtung ein verlässlicher Partner und stehen zu unserem Wort.»

Ziele Schweizer Gemüse
Nach dem schlechten Erntejahr 2021 planen wir unsere Anbauflächen für das Jahr 2022 in der Schweiz wieder im gewohnten Rahmen. Zusätzliche Anbauflächen im Berner Seeland bringen Entlastung und Flexibilität. Wir gehen somit von einer Rückkehr in geordnete Bahnen aus.

Ziele regionales Gemüse
Bei den regionalen Projekten stehen wir erst am Anfang der Reise. Die Aussichten auf mehr regionale Rohstoffe stimmen uns aber zuversichtlich.

Massimo Granata
Leiter Supply Management
Botschafter Regionalität & Swissness

Energie, Wasser & Recycling.

Ziele 2025

Ziel 3
Reduktion des spezifischen Wasserverbrauchs um 10 %.

Ziel 4
Steigerung des Biogasanteils der Dampfproduktion um 4 %.

Ziel 5
Steigerung der Stromeffizienz um 4,3 %.

Ziel 6
Organische Abfälle sollen zu 100 % recycelt werden.

Ziel 7
Erreichen der CO_2-Emissionsziele des Bundes.

Reduzieren, optimieren & wiederverwenden

«Als Familienunternehmen der Schweizer Nahrungsmittelindustrie tragen wir Verantwortung in Bezug auf den Klimawandel und den Erhalt der Umwelt.»

Der Klimawandel ist eine globale Herausforderung, dersich alle Unternehmen stellen müssen. Wir, als produzierendes Unternehmen in der Lebensmittelverarbeitung, gehen diese Aufgabe engagiert und verantwortungsbewusst an, indem wir auf verschiedenen Ebenen aktiv an der Reduktion unserer Treibhausgasemissionen sowie dem Ressourcenverbrauch arbeiten.

Wasser in der Produktion einsparen
Wasser ist eine wichtige Ressource entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette. Der grösste Teil unseres Wasserverbrauches entsteht durch den Wassertransport und bei der Reinigung des Frischgemüses, beim Blanchieren des Gemüses, bei Reinigungsprozessen sowie durch unsere Verdampfer bei der Kälteerzeugung. Genau bei diesen Prozessen setzen wir unsere Prioritäten, damit wir unser Ziel, bis 2025 den spezifischen Wasserverbrauch in unserem Betrieb um 10 % zu senken, erreichen werden.

Biogas erzeugen und wiederverwerten
Die Louis Ditzler AG betreibt eine eigene mehrstufige Kläranlage. Unser gesamtes Prozesswasser durchläuft diese Anlage und wird danach vorgereinigt in die Abwasserreinigungsanlage Möhlin eingeleitet. Bei der Vergärung der Grünabfälle entsteht wertvolles Biogas, welches wir zur Prozessdampferzeugung nutzen können. Das so gewonnene Biogas substituiert 9 % unseres jährlichen Erdgaseinsatzes. Es ist unser Ziel, dass wir den Biogasanteil bis 2025 um weitere 4 % steigern. Um dieses zu erreichen investieren wir in die Effizienz der Anlage sowie in die Zwischenlagerung des Biogases.

Strom aus 100 % Wasserkraft erzeugen und CO_2-Emissionsziele stecken
Die Herstellung von tiefgekühltem Gemüse sowie die Temperaturführung innerhalb der gesamten Lieferkette sind energieintensiv. Durch laufende Investitionen in den Unterhalt und die Verbesserung unserer Produktionsanlagen sowie in die gesamte Infrastruktur steigern wir kontinuierlich unsere Energieeffizienz am Produktionsstandort Möhlin. Zudem haben wir zusammen mit der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) ein umfangreiches Massnahmenpaket vereinbart, das durch die Bundesämter für Energie und Umwelt auditiert und genehmigt wurde. Die Louis Ditzler AG verpflichtete sich unter anderem dazu, bis 2025 am Produktionsstandort Möhlin eine CO_2-Reduktion zu realisieren. Unser Strom besteht zu 100 % aus Wasserkraft und wird damit aus erneuerbaren Ressourcen gewonnen.

Ökologisches Abfallmanagement
Unser Abfallentsorgungsprozess sichert eine ökologisch und ökonomisch sinnvolle Trennung und fachgerechte Entsorgung und Verwertung der Materialien.

Im Jahr 2021 waren ...
- 86 % unserer Abfälle organische Grünabfälle, welche zu 100 % in externen Biogasanlagen zur Erzeugung von grüner Energie eingesetzt werden.
- 8 % unserer Abfälle recycelbare Wertstoffe (Holz, Papier, Karton, Glas, Kunststoff etc.), welche zu 100 % recycelt werden.
- 6 % unserer Abfälle Betriebsabfälle, welche in der Kehrichtverbrennung entsorgt werden.

«Die Erzeugung und eigene Verwertung von Biogas ist wichtig, um die CO_2-Emissionen weiter zu reduzieren. Durch die optimale Abstimmung der einzelnen Prozessschritte der Abwasserbehandlung stellen wir eine bestmögliche Biogaserzeugung sicher.»

Markus Beuchel, Technik

Facts & Figures

Die Ziele «Energie, Wasser & Recycling» wurden teilweise erreicht.

3

+1,2 m³/t
Wasserverbrauch

Der spezifische Wasserverbrauch zur Produktionsmenge beträgt 8,7 m³ pro Tonne. Durch die zusätzlichen Prozesse ist der Wasserverbrauch kurzfristig gestiegen. Am Ziel wird festgehalten. Bis ins Jahr 2025 soll der spezifische Verbrauch auf 6,8 m³ pro Tonne reduziert werden.

4

GAS

-0,6 %
Biogas

Der Biogasanteil beträgt 9,9 %. Bis ins Jahr 2025 soll eine Steigerung des Biogasanteils der Dampfproduktion auf 14,5 % erreicht werden.

5

+5 %
Stromeffizienz

Das Ziel ist es, bis 2025 eine Stromeffizienz von 112 % zu erreichen. Die Stromeffizienz beträgt heute schon 117 %. Das Ziel ist somit übertroffen.

6

100 %
Recycling organischer Abfälle

Die organischen Abfälle werden aussortiert und den Biogasanlagen zugeführt. Das Ziel ist somit bereits heute erreicht.

7

-23 %
CO_2-Emissionsziele

CO_2 &kWh reduziert

Die Emissionszielvereinbarung des Bundes wird erreicht. Wir konnten bereits über 2'000 t CO_2 einsparen.

Aktivitäten

Wasser-Monitoring
Mit dem Aufbau eines Monitorings sollen künftig die Wasserströme erfasst und die grössten Verbraucher identifiziert werden.

LED

Modernisierung Beleuchtung
Mit dem Einsatz von LED-Leuchten, sowohl in der Produktion wie auch im Verwaltungsgebäude, reduzieren wir den Energieverbrauch stetig.

Ziele & Ausblick

«Energie- und Wasserverbrauch sind stark abhängig von den verarbeiteten Mengen. Durch stetiges Optimieren der Anlagen und Prozesse reduzieren wir den Energie- und Wasserverbrauch kontinuierlich.»

Ziele Wasserverbrauch
Das konsequente Überwachen der Produktionsprozesse und die Sensibilisierung unserer Mitarbeitenden sollen diese Strategie unterstützen. Durch die Rückführung des Tropfwassers in die erste Waschstufe soll der Wasserverbrauch zusätzlich reduziert werden.

Ziele Stromeffizienz
Mit zukünftigen Investitionen in neue Anlagen auf dem neusten Stand der Technik reduzieren wir unseren Energieverbrauch zusätzlich.

Ziele Abfallmanagement
Durch konsequentes Trennen und Entsorgen aller Abfälle, tragen wir weiterhin zur Entlastung unserer Umwelt bei.

Mike Wiedmer
Leiter Betrieb/Technik
Botschafter Energie, Wasser & Recycling

Verpackung reduzieren.

Ziele 2025

Ziel 8
Recyclinganteil bei Kartonagen von mindestens 80 % halten.

Ziel 9
100 % recycelbare Folien bei der Marke Ditzler halten.

Verpackung

«Verpackungen spielen eine zentrale Rolle in der Lebensmittelindustrie»

Gute Verpackungen dienen hauptsächlich dem Schutze des Produktes vor Licht, Luft und Kontamination. Erst durch diesen Schutz werden die Produkte haltbar und transportfähig gemacht. Zudem erfüllen sie kritische Funktionen bei der Einhaltung der Lebensmittelvorschriften. Dank ihnen kann die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten bestmöglich und gesetzeskonform geschützt werden.

Wir wollen den recycelbaren Materialanteil bei unseren Verpackungen weiter steigern und dabei unverändert maximalen Schutz gewährleisten.

Verpackungen zu reduzieren oder durch Veränderung der Bestandteile nachhaltiger zu gestalten, ist im Lebensmittelbereich eine komplexe Aufgabe, die immer eine Abwägung von Umweltzielen und gesellschaftlichen Zielen mit sich bringt. Es hat beispielsweise Auswirkungen auf den Ressourceneinsatz, die Haltbarkeit der Produkte, den Kundennutzen sowie unsere Prozesse.

Ausserdem entstehen durch nachhaltigere Verpackungen auch höhere Kosten, welche von unseren Kundinnen und Kunden akzeptiert werden müssen. Diesen langfristigen Kulturwandel möchten wir mit unseren Anstrengungen proaktiv unterstützen und vorantreiben.

«Zum Wohle unserer Umwelt und der uns folgenden Generationen dürfen wir nichts unversucht lassen, uns stetig zu verbessern, um den Ressourceneinsatz zu optimieren.»

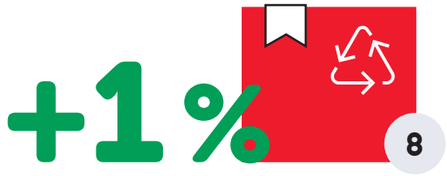
Beat Sinzig
Produktmanager

Frische Verpackung

Moderner, informativer und vor allem nachhaltiger: So kommen die neuen Verpackungen von Ditzler seit 2020 daher. Beutel, Kartons und Etiketten sind recycelbar.

Facts & Figures

Die Ziele «Verpackung» wurden teilweise erreicht.



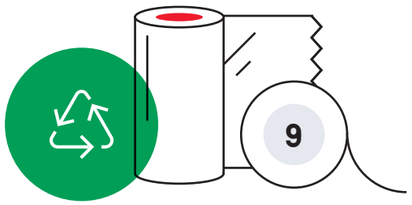
Recycling-Anteil bei Verpackungen

Der Recycling-Anteil bei Kartonagen beträgt 81 %. Das Ziel ist es einen Anteil von mindestens 80 % auch in der Zukunft zu erreichen.

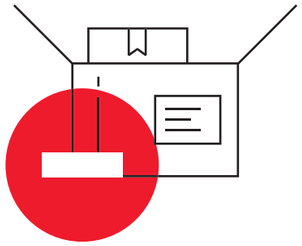
100 %

Recycelbare Folien

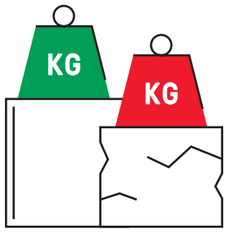
Bei der Marke «Ditzler» werden zu 100 % recycelbare Primärverpackungen eingesetzt.



Aktivitäten



Reduktion Doppelverpackungen im Austausch mit unseren Kunden
Wir konnten 2021 ein komplettes Segment von einer Doppelverpackung (Karton in Karton) befreien und stellen bei diesem Sortiment seither schrittweise um.



Stabilitätstest
Um weiteres Potenzial zu erkennen, führen wir Stabilitätstests mit Kartons durch, welche die gesamte Wertschöpfungskette simulieren. Darin werden verschiedene Möglichkeiten zum Einsatz von Materialstärken evaluiert.

Austausch mit Experten
In diversen Workshops arbeiten wir gemeinsam mit unseren Zulieferern an innovativen Lösungen für Verpackungsmaterial.

Ziele & Ausblick

«Change-Management ist eine Königsdisziplin. Nicht nur Materialien müssen sich verändern.»

Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP)
Wir hinterfragen stets unsere Prozesse und investieren in die Digitalisierung und Erneuerung unseres Anlagenparks. Nur ein erfolgreiches Change-Management über alle Unternehmensstrukturen hinweg kann ein Umdenken bezüglich Material und Verpackung anstossen.

Ziele Recycling-Anteil
Den hohen Recyclinganteil der Verpackungen gilt es trotz der schwierigen Beschaffungslage zu halten und nach Möglichkeit weiter zu steigern. Thermisch lassen sich alle unsere Folien bereits heute recyceln. Um nun auch mechanisches Recycling (Circular Economy) zu ermöglichen, werden vorwiegend Monofolien eingesetzt, ohne dabei die relevanten Eigenschaften unserer Produkte zu beeinträchtigen.

Ziele Reduktion Verpackungsanteil
Die Reduktion von Verpackungsmaterial in der gesamten Supply Chain steht im Zentrum unseres Handels. Wir setzen uns dafür ein, Prozesse diverser Zwischenschritte auf Mehrweggebinde umzustellen. Zusätzlich koordinieren wir beim Einkauf von Handelswaren bereits verkaufsfähige Produkte, um unnötiges Umpacken und somit Verpackungsverschleiss zu vermeiden.

Sarifa Habert & Beat Sinzig
Beschaffung Verpackungsmaterial & Produktmanager
Botschafter/in Verpackung

Sicher & gesund arbeiten.

Ziele 2025

Ziel 10
Reduktion der Krankheitstage pro Mitarbeitende unter den Grenzwert von 1,1 %.

Ziel 11
Reduktion der Unfälle unserer Mitarbeitenden unter den Grenzwert von 0,3 % bei Betriebsunfällen.

Ziel 12
Förderung der Mitarbeitergesundheit und Arbeitssicherheit.

Arbeitssicherheit & Gesundheit

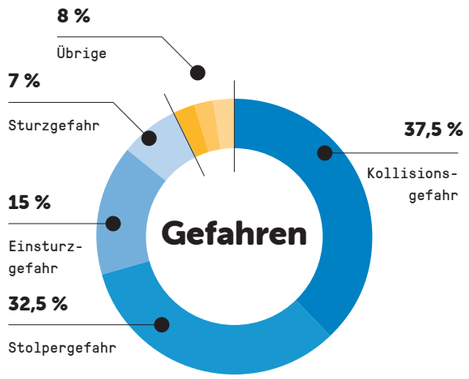
«Unsere Mitarbeitenden sollen sich jederzeit auf ein sicheres und unfallfreies Arbeitsumfeld verlassen können und deswegen ist Arbeitssicherheit für uns als Unternehmen von zentraler Bedeutung.»

Mitarbeitende, die engagiert sind, unternehmerisch denken, respekt- und verantwortungsvoll handeln und überlegte Entscheidungen fällen, sind der Schlüssel zu unserem Erfolg. Als Arbeitgeberin tragen wir die Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitenden und können somit das Arbeitsumfeld aktiv gestalten. Das Ziel dabei ist, dass wir unseren Mitarbeitenden einen sicheren Arbeitsplatz sowie ein motivierendes und innovatives Arbeitsumfeld bieten. Deshalb konzentrieren wir uns auf den Schutz von deren Gesundheit und Sicherheit.

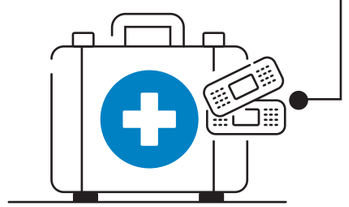
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
Wir tragen die Verantwortung für die Gesundheit und Arbeitssicherheit unserer Mitarbeitenden, was höchste Priorität hat. Die Geschäftsleitung ist sich dabei bewusst, dass wir unsere Unternehmungsziele nur mit gesunden Mitarbeitenden erreichen können, denn Gesundheit und Wohlbefinden steht auch im Zusammenhang mit Zufriedenheit, Motivation und Leistungsfähigkeit unserer Mitarbeitenden. Wir arbeiten seit 10 Jahren mit einem umfassenden Managementsystem für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach der Norm ISO 45001. Um die Sicherheit und Gesundheit unserer Mitarbeitenden kontinuierlich zu erhöhen, setzen wir unseren Fokus auf präventive Begehungen, wiederkehrende Gefährdungsanalysen, sicherheitssteigernde Massnahmen, Unfall und Absenzenmanagement sowie Schulung und Mitwirkung der Mitarbeitenden.

Ziel Unfallvermeidung
Die Louis Ditzler AG führt Aktivitäten zur Reduzierung von Unfällen auf dem Firmengelände durch. Durch gezielte Schulungen werden die Mitarbeitenden laufend mit dem Thema vertraut gemacht.

Gefahren erkennen
Seit 2021 dokumentieren wir gefährliche Situationen, die uns im Alltag begegnen. Diese werden vor Ort mit den Mitarbeitenden besprochen und die Gefahr direkt beseitigt. Der Vorfall wird fotografisch festgehalten und nach Kategorien geordnet und statistisch erfasst. Die Vorfälle werden quartalsweise ausgewertet, damit Wiederholungen geschult werden können.

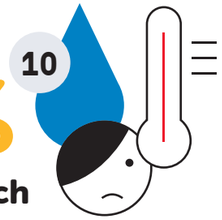


Nothelfer-Refresher
Die Ausbildung und Schulung der Mitarbeitenden ist eine wichtige Investition für die Zukunft und den Arbeitsschutz. Die Louis Ditzler AG führt jährlich Auffrischungskurse für Notfallhelfende durch, um den Wissensstand im Ernstfall zu gewährleisten.



Facts & Figures

Die Ziele «Arbeitssicherheit & Gesundheit» wurden noch nicht erreicht.



1,2 %

Absenzen durch Krankheit

Das Fernziel von 1,1 % krankheitsbedingter Absenzen konnte noch nicht ganz erreicht werden. Mit 1,2 % stimmt die Richtung insgesamt, was sehr erfreulich ist. Die Langzeitabsenzen sind in den 1,2 % nicht enthalten, konnten aber deutlich reduziert werden.

0,4 %

Absenzen durch Betriebsunfälle

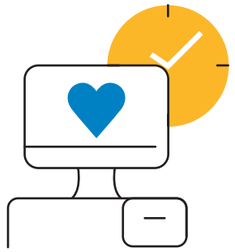
Die Anzahl der Absenzen durch Betriebsunfälle sind gegenüber dem Vorjahr konstant geblieben. Das Ziel ist es, bis im 2025 einen Grenzwert von 0,3 % zu erreichen.

ISO 45001 Arbeitsschutzmanagement

In unserem Betrieb legen wir Wert auf die Arbeitssicherheit und den Schutz der Gesundheit. Dazu befolgen wir die ISO 45001, womit wir jährliche Audits durchlaufen.

Aktivitäten

Gesundheitsschutz

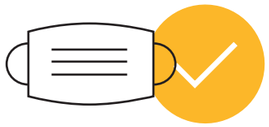


Zeit- & Absenzenmanagement
Die Stundensaldi der Mitarbeitenden werden periodisch ausgewertet und den Führungsverantwortlichen zur Verfügung gestellt. Damit soll die wöchentliche Höchstarbeitszeit eingehalten werden.

Flexible Arbeitszeiten in der Verwaltung
Die Verwaltung kann ihre Arbeitszeiten grundsätzlich autonom festlegen. Damit kann den individuellen Bedürfnissen der Mitarbeitenden besser entsprochen werden.

Ergonomische Arbeitsplätze
Die Büroräumlichkeiten sind individuell klimatisierbar und verfügen alle über höhenverstellbare Arbeitsplätze. Zudem können Mitarbeitende zwischen einem festen oder mobilen PC-Arbeitsplatz wählen.

Angebot für eine gesunde Ernährung
Wir bieten ausgewogenes sowie günstiges Essen und gratis Äpfel an. Ausserdem stehen auf dem gesamten Betriebsgelände Wasserspender zur freien Verfügung.



Erfolg mit Corona-Schutzkonzept
Dank unserem konsequent umgesetzten Corona-Schutzkonzept verzeichneten wir während der gesamten Pandemiephase praktisch keine Isolations- und Quarantäne-Absenzen. In dieser Zeit haben wir zudem den persönlichen Austausch mit unseren Mitarbeitenden verstärkt gesucht und sie gratis mit frischen Früchten sowie Birchermüesli verpflegt.

Ziele & Ausblick

«Die Gesundheit und Arbeitssicherheit am Arbeitsplatz hat für uns oberste Priorität. Wir ermitteln und beseitigen potenzielle Gefahren und befolgen bewährte Regeln und Verfahren, denn nur mit gesunden Mitarbeitenden können wir unsere Ziele erreichen.

Unser mittelfristiges Ziel ist es, ein unfallfreies Unternehmen zu werden.»

Ziele Unfallvermeidung
Um diesem Ziel gerecht zu werden, nehmen alle Mitarbeitenden an verschiedenen, jährlichen Arbeitssicherheitsschulungen teil, worin sie auf Gefährdungen im Betrieb geschult werden.

Daneben werden externe Schulungen (Nothelferausbildung, Staplerprüfungen) angeboten. Mit internen Präventionsrundgängen wird das korrekte Tragen der Schutzausrüstung gewährleistet.

Salvatore Masi
Leiter Produktion/QS
Botschafter Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz

Mitarbeitende fördern.

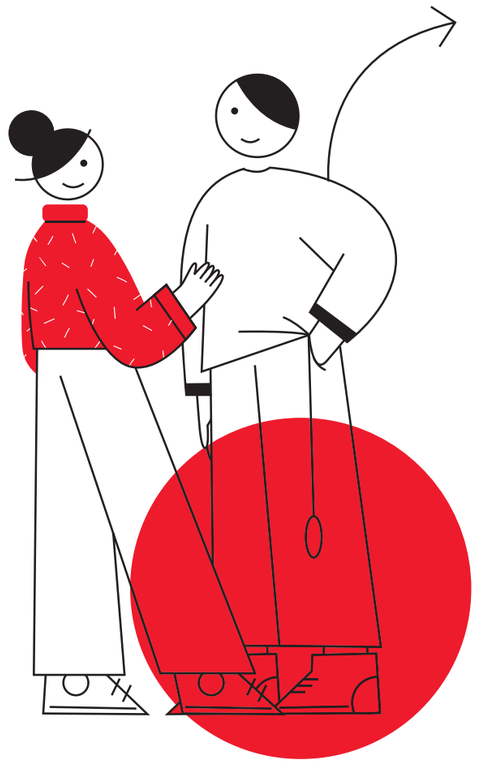
Ziele 2025

Wir wollen unsere Mitarbeitenden gezielt schulen und individuelle Weiterentwicklung fördern.

Personal-entwicklung

«Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind unsere wichtigsten Partner.»

Entwicklung und Ausbildung
Mit gezielten Aus- und Weiterbildungen investieren wir kontinuierlich in die Weiterentwicklung unserer Mitarbeitenden. Dazu entwerfen wir interne Entwicklungsprogramme und Kurse, welche danach von einzelnen Mitarbeitenden oder ganzen Gruppen umgesetzt werden. Wir unterstützen auch gezielt externe Aus- und Weiterbildung. Zur Entscheidung einer Aus- oder Weiterbildung schauen wir auf die persönlichen Interessen der einzelnen Mitarbeitenden sowie auf die Bedürfnisse unserer Unternehmung, um die spezifischen Kompetenzen zu fördern.
Der Entscheidungsprozess zur Gewährung einer Aus- oder Weiterbildung ist in unseren Richtlinien geregelt. Diese Richtlinien definieren unter anderem die Beteiligung seitens der Arbeitgeberin und stellt damit eine Gleichbehandlung in der individuellen Weiterbildung sicher. Die Unterstützung erfolgt finanziell und zeitlich.



«Ich habe als KV-Lernende die Louis Ditzler AG als abwechslungsreichen Ausbildungsplatz erlebt. Mit dem halbjährlichen Wechsel der Fachabteilungen habe ich mir fundierte Praxiskenntnisse angeeignet und durch die vielseitigen Aufgaben und die Mitarbeit in Projekten meine berufliche Ausrichtung gefunden.»

Eliane Schreiber
KV-Lernende

Facts & Figures

Mit den internen Schulungen und den externen Aus- und Weiterbildungen wurden die Ziele aktiv unterstützt.

3

Ausbildungsplätze Bereich Kauffrau/-mann EFZ

Die Ausbildung von Lehrlingen spielt eine wichtige Rolle in der Mitarbeiterentwicklung. Die Louis Ditzler AG beschäftigte 2021 zwei Auszubildende im Bereich Kauffrau/-mann EFZ.

1'274 h

Total interne Schulungen

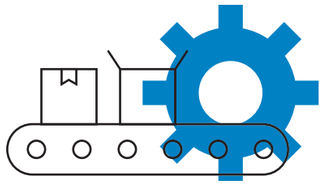
Die internen Schulungen wurden 2021 wie gewohnt auf der Basis unseres Education-Managementsystems durchgeführt. Dabei werden alle Mitarbeitenden in den Bereichen Administration, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Umwelt sowie Hygiene und Lebensmittelsicherheit geschult und erhalten somit eine Auffrischung ihrer Kenntnisse. Auch neue Themen werden regelmässig ins Programm aufgenommen. So wurden 2021 aufgrund zunehmender Aktualität sowohl im privaten als auch im beruflichen Umfeld, alle Mitarbeitenden im Umgang mit den sozialen Medien geschult.

69 h

Externe Aus- und Weiterbildung pro Mitarbeitenden/Jahr

Trotz Corona konnte ein Grossteil der für 2021 geplanten externen Aus- und Weiterbildungskurse online durchgeführt werden. So haben beispielsweise unsere Berufs- und Praxisbildnerinnen und -bildner für KV-Lernende sowie unsere internen Auditorinnen und Auditoren ihre Kurse und Workshops mittels Webinaren absolviert.

Internes Förderungsprogramm für angehende Linienführende
Im Hinblick auf die geplante, grössere Veränderung in der Produktion Richtung Automation und der damit einhergehenden Anforderungsveränderung an das Personal wurden die Entwicklungspotenziale der Linienführenden beurteilt. Daraus hat man für die Führungsverantwortlichen der Produktion ein entsprechendes Förderungsprogramm resp. einen Entwicklungsplan erstellt.



Lean Manufacturing
Lean Manufacturing hat sich positiv auf das interne Arbeitsklima ausgewirkt. Die klaren, schlanken und effizienten Strukturen führen zu einer Stärkung der Unternehmenskultur. Durch die Etablierung des Shopfloor Managements werden täglich Themen direkt an der Linie diskutiert und aufgegriffen. Zusätzlich werden Punkte aus dem Tagesgeschäft wöchentlich auf Managementebene vorgestellt, damit der Informationsfluss geregelt bleibt und Massnahmen zur Umsetzung beschlossen werden können.

Ziele & Ausblick

«Die Personalentwicklung unterstützt die Unternehmensstrategie auf dem Weg zum Erfolg.»

Ziele Personalentwicklung
Es ist daher unser stetes Bestreben, die richtigen Menschen mit der richtigen Qualifikation zur richtigen Zeit am richtigen Platz zu haben. Mit interner und externer Aus- und Weiterbildung fördern wir die einzelnen Mitarbeiter:innen gemäss deren Interessen und Potenzialen einerseits sowie des Bedarfs der Firma andererseits.

Claudia Küng
Leiterin Personal
Botschafterin Personalentwicklung

Zertifikate

ISO 9001
Die Zertifizierung ISO 9001 fördert die Transparenz der Abläufe, reduziert Doppelspurigkeiten und ermöglicht so die Steigerung der Arbeits- und Produktequalität.

ISO 45001
In unserem Betrieb legen wir Wert auf die Arbeitssicherheit und den Schutz der Gesundheit. Deshalb können wir auf zufriedene und langjährige Mitarbeitende zählen.

ISO 14001
Die Zertifizierung ISO 14001 fördert die Sorgfaltspflicht gegenüber der Umwelt. Die Zertifizierung steht für eine betriebliche Umweltpolitik, Umweltziele und ein entsprechendes Managementsystem.

FSSC 22000
Die Zertifizierung FSSC 22000 fördert die Sorge zur Lebensmittelsicherheit sowie die Qualität der Verfahren und Produkte. Dies bestätigt dem Kunden ein unbedenkliches Produkt.

Natur und Wirtschaft
Die Stiftung Natur & Wirtschaft zertifiziert Unternehmen, die ihr Firmenareal naturnah gestaltet haben. Ziel dabei ist es, die Pflege und Nutzung der Areale im ökologischen Einklang mit der Natur zu halten.

CO_2
Bei der CO_2-Zertifizierung können Unternehmen auf freiwilliger Basis zum nachhaltigen Klimaschutz beitragen. Die Energie-Agentur der Wirtschaft legt zusammen mit den Unternehmen Ziele zur Reduktion der CO_2-Emissionen und zur Optimierung der Energieeffizienz fest.

IFS
Die Zertifizierung IFS fördert die Sorge zur Lebensmittelsicherheit sowie die Qualität der Verfahren und Produkte. Dies bestätigt den Kundinnen und Kunden ein unbedenkliches Produkt zu konsumieren.

Sedex
Sedex gilt als eine der weltweit führenden ethischen Handelsorganisationen, die mit Unternehmen zusammenarbeitet, um die Arbeits-bedingungen in globalen Lieferketten zu verbessern.

Labels

Suisse Garantie
Wenn es um Nachhaltigkeit geht, sind Schweizer Landwirte führend! Das Label garantiert Frische und einen nachhaltigen Anbau in der Schweizer Landwirtschaft. Die Produzenten von Suisse Garantie unterliegen beim Anbau strengsten Richtlinien und müssen eine ausgeglichene Düngerbilanz und ökologische Leistungsnachweise erbringen. Gentechnisch veränderte Organismen und leistungsfördernde Hormone und Antibiotika sind beim Label strengstens verboten.

Bio Suisse
Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht! Das Label steht für Ressourcenschutz, Fairness und Vertrauen. Die schonende Verarbeitung, der Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger stehen an oberster Stelle und fördern die Biodiversität. Die Landwirte müssen strenge Vorschriften beim Anbau einhalten und stehen unter strikten Kontrollen.

Beelong Eco-Score
Wie nachhaltig sind Lebensmittel und welchen ökologischen Fussabdruck hinterlassen sie auf Ihrem Weg vom Saatkorn bis in die Verpackung? Der Beelong Eco-Score zeigt die Umweltbelastung von Lebensmitteln und stellt die wichtigsten Parameter einfach und übersichtlich dar: Herkunft der Rohstoffe, Haupttransportmittel, Produktionsmethode, Wasserverbrauch, Bodennutzung und Verpackungsmaterial.

Impressum	
Leitung	Oliver Ditzler
Koordination	Marcel Schulze, Andreas Liniger
Gestaltung	Plasmadesign Studio
Fotonachweis	Hanspeter Wagner
Druckerei	Druckerei Kyburz AG
Dezember 2022	
Berichtsperiode 2021	

Louis Ditzler AG –
Tiefkühlprodukte / Früchtespezialitäten
Bäumlimattstrasse 20
CH-4313 Möhlin

+41 61 855 55 00
info@ditzler.ch
www.ditzler.ch

Louis Ditzler AG

Louis Ditzler AG

@louisditzlerag

www.ditzler.ch

gedruckt in der
schweiz