



AUCH MORGEN GUT LEBEN: **HILCONA HANDELT NACHHALTIG**

**Hilcona Foodservice geht
mit gutem Beispiel voran:**

Wir achten auf die Umwelt
und gehen sorgsam mit den
Ressourcen um.





So leben wir Nachhaltigkeit





- Unser gesamter Strom stammt aus erneuerbaren Stromquellen.



- Wir produzieren mit Thunfisch aus Dolphin Friendly Fischerei.



- Wir produzieren mit Fisch aus zertifizierter, nachhaltiger Fischerei (MSC resp. ASC).



- Wir produzieren bevorzugt mit regionalen Rohstoffen. Rohwaren aus Entwicklungsländern beschaffen wir nach strengen Fair-Trade-Standards.



- Fischereiprodukte aus nachhaltiger Fischerei (WWF Score 1-3).



- Alle Eier aus KAT-zertifizierter Tierhaltung, keine Eier aus Käfighaltung (KAT = kontrollierte alternative Tierhaltung).



- Kartonage > 90 % aus recyceltem Material.



- Seit 2014 verzichten wir bei allen Neuentwicklungen auf den Einsatz von Palmöl. Bereits 98 % unserer Rezepturen sind frei von Palmöl. In den wenigen Lebensmitteln mit Palmöl ist dieses nach dem strengen RSPO „segregated“ zertifiziert.



- In Schaan, am grössten Standort der Hilcona, wird die gesamte Prozesswärme CO₂-neutral erzeugt. Dadurch wird die CO₂-Emission um 15000 Tonnen reduziert.



- Wir beziehen Schweizer Gemüse von 350 regionalen Familienbetrieben.



- Wir setzen keine gentechnisch veränderten Organismen ein.



- Wir stellen Tofu ausschliesslich aus 100 % Schweizer Bio-Soja her.



- Wir haben uns zum Ziel gesetzt, durch geeignete Massnahmen jedes Jahr 30 Tonnen Verpackungsmaterial einzusparen.



- Umsatzanteil Bio: 10 %.



- Viele unserer Käsesorten (Ricotta, Mozzarella, Mascarpone, Gruyère) werden in der Schweiz aus Schweizer Milch hergestellt.



- 100 % gentechfrei.



Qualität und Nachhaltigkeit bei Hilcona



Produktqualität

Wir kennen die aktuellen und antizipieren die künftigen Qualitätsbedürfnisse unserer Anspruchsgruppen (Stakeholder) und richten unsere Leistungen und Produkte dementsprechend aus. Wir beschaffen unsere Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe so, dass wir unsere Produkte in abgestimmten Qualitätsstufen für unsere Kunden anbieten können.

Prozessqualität

Wir erbringen eine konstante Leistung durch effiziente, sichere und möglichst fehlerfrei gestaltete Prozesse und verbessern uns stetig.

Strukturqualität

Zur Erreichung und Aufrechterhaltung unserer Produkt- und Prozessqualität stellen wir eine bedarfsgerechte Infrastruktur zur Verfügung. Wir beschäftigen kompetente Mitarbeitende mit hohem Qualitätsbewusstsein und qualitätsorientiertem Handeln und etablieren eine Fehlerkultur mit der Haltung: „Fehler als Chance zur Verbesserung“.

Nachhaltigkeit

■ Produkte und Beschaffung

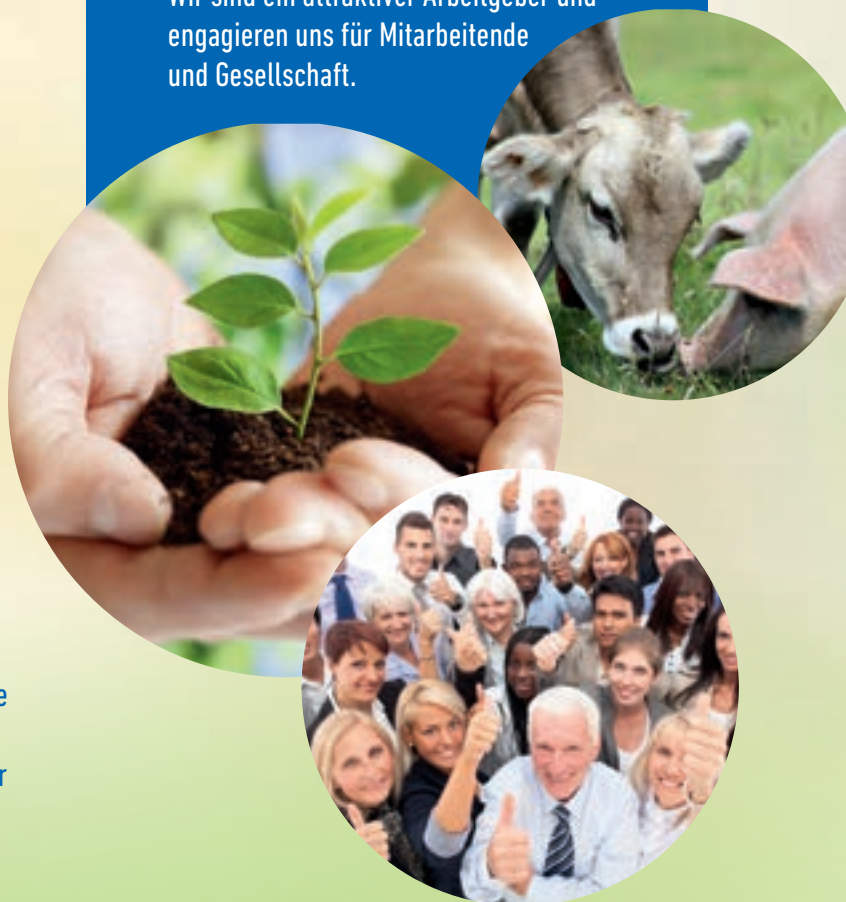
Wir engagieren uns für ökologische sowie tierfreundlich und sozial verantwortlich hergestellte Produkte.

■ Umwelt und Ressourcen

Wir achten auf die Umwelt und gehen sorgsam mit den Ressourcen um.

■ Mitarbeitende und Gesellschaft

Wir sind ein attraktiver Arbeitgeber und engagieren uns für Mitarbeitende und Gesellschaft.



Inspirationen finden Sie unter: www.hilcona.foodservice.com

CH | Hilcona AG, FL-9494 Schaan, Telefon +41 (0)58 895 9502 (Bestellbüro), Fax +41 (0)58 895 9817

DE | Hilcona AG, Telefon 0800 183 8120, Fax +49 (0)711 899 85 216

AT | Concept Cool Vertriebsgesellschaft m.b.H., A-3100 St. Pölten, Telefon +43 (0)2742 28 564, Fax +43 (0)2742 28 564 99

