



FÜR BESSERES.

Mit Hilcona Veränderung vorantreiben!

Leben Sie mit uns Nachhaltigkeit für
unsere Umwelt und unser Umfeld.

Für Genuss und für
ein besseres Morgen.

Regional ist genial!

Uns ist die Nähe zu lokalen Herstellern wichtig, um kurze Wege für maximale Frische zu garantieren.

- Unsere Rohstoffe kommen grösstenteils aus der **Schweiz und Europa**.
- Unser Gemüse und unsere Kartoffeln stammen von **500 Familienbetrieben** in der Schweiz und Liechtenstein.
- Für die Produktion unseres Bio-Tofus nutzen wir **Sojabohnen aus der Schweiz** in Bio Suisse Knospe Qualität.
- Die Eier für unsere Produkte stammen **aus KAT-zertifizierten Betrieben** (oder besitzen gleichwertige Zertifikate).



Rohstoffe aus der
Schweiz & Liechtenstein.

Und wenn Sie schon immer mal wissen wollten,
warum unsere Produkte einfach besser sind ... darum:



- Wir setzen **keinerlei gentechnisch veränderte Organismen (GMOs)** ein.
- 98 % unserer Rezepturen sind bereits **frei von Palmöl** – und bei allen Neuentwicklungen verzichten wir komplett darauf. In den restlichen 2 % nutzen wir Palmöl, das **nach strengem RSP0-Kriterium zertifiziert** ist.
- Zusätzlich arbeiten wir mit **gemeinnützigen Organisationen** wie „Tischlein deck dich“ und der „Tafel“.
- Übermengen von Produkten werden, wenn immer möglich, **gemeinnützigen und wohltätigen Organisationen geschenkt** oder unseren **Mitarbeitenden kostengünstig verkauft**.

Nachhaltig, fair,
zertifiziert.



Verpackung? Packen wir an!

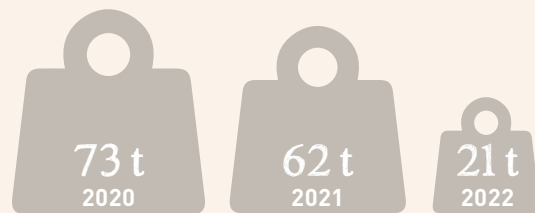
Wer Convenience-Produkte herstellt, kommt um die Verpackungen nicht herum.

Wir suchen stetig nach Möglichkeiten, um einerseits Verpackungen zu minimieren und andererseits nach umweltfreundlichen Lösungen, um Verpackungen zu verbessern, ohne die Produktsicherheit zu verringern. Dies haben wir bereits erreicht:

- Unsere Verpackungen haben wir grösstenteils auf **FSC-zertifizierte Materialien** geändert.
- Schalen und Becher wurden schon **zu 85–90 % auf rPET** umgestellt.
- Wir verzichten auf Einweg-Essbesteck – was jährlich **ca. 3 Tonnen Plastikmüll spart**.
- Durch **optimierte Materialstärken** konnte signifikant Verpackungsmaterial reduziert werden, beispielsweise **23 Tonnen bei 3-Eck-Sandwich-Verpackungen** und **37 Tonnen bei 2- und 3-Kammerschalen für Fertigerichte**.

Wir nutzen jede Möglichkeit, um Verpackungsmaterial zu verringern.

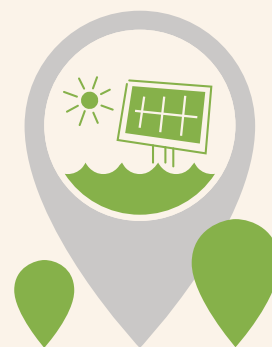
Unser Ziel ist es, **50 % aller Endverbraucher-Verpackungen recyclingfähig zu machen** und andererseits **den Plastikaufwand bei der Produktion auf 15 % zu reduzieren**.



Der Trend geht international zu weniger Verpackung, mehr Recycling und innovativen Lösungen: Für uns die tägliche Motivation, weiter vorauszudenken.

In der Energie liegt die Kraft!

- Seit 2022 sind Landquart und Orbe mit einer **Photovoltaikanlage** ausgestattet.
- Durch den geplanten Bau einer Photovoltaikanlage in Schaan **wird der Anteil der Eigenstromproduktion künftig weiter erhöht**.
- Unser Ziel bis 2026 ist die Reduktion der absoluten Treibhausgasemissionen um 21 % (Scope 1 und 2).



Grüne Energie für ein grünes Klima

Unser Ziel ist es, wo immer möglich, Emissionen einzusparen, um das Klima aufatmen zu lassen.

- CO₂-reduzierte Energie von der Kehrrechtverbrennungsanlage Buchs für Prozesswärmeerzeugung für die Werke Schaan und Landquart.
- Weiterverwertung von Lebensmittel-Abfällen aus Rohwaren oder Produktions-Ausschuss als Biogas.
- Reduktion des betrieblichen Energieverbrauchs durch Energieeffizienzmassnahmen.
- Vermeidung und Reduktion von Abfall in unseren Produktionsbetrieben durch Optimierung der Prozesse. U. a. mit dem Lean-Management-Ansatz „TopX“.
- Abgabe von organischen Abfällen wie Schälreste von Gemüse an die lokalen Schweinebetriebe oder in eine Biogasanlage.



Energiebrücke von KVA Buchs zum Hilcona Hauptwerk Schaan.

Unsere Energie mit niedriger CO₂-Belastung kommt von einer benachbarten Verbrennungsanlage.