



# BIEN VIVRE DEMAIN AUSSI : **HILCONA AGIT DURABLEMENT**

**Hilcona Foodservice  
montre l'exemple :**

Nous prenons soin  
de l'environnement  
et des ressources.





# Voici notre conception de la durabilité





- Toute notre électricité provient de sources d'électricité renouvelables.



- À Schaan, sur le plus gros site Hilcona, l'intégralité de la chaleur industrielle générée est neutre en CO<sub>2</sub>. Les émissions de CO<sub>2</sub> sont ainsi réduites de 15 000 tonnes.



- Nous produisons avec du thon portant le label Dolphin Friendly.



- Nous produisons avec du poisson issu de pêche durable et certifiée (MSC ou ASC).



- Nous achetons des légumes suisses provenant de 350 entreprises familiales régionales.



- Nous produisons de préférence avec des matières premières régionales. Nous approvisionnons des matières premières provenant de pays en voie de développement dans le respect des sévères standards du Commerce Équitable (Fair Trade).



- Nous n'utilisons aucun organisme génétiquement modifié.



- Nous fabriquons du tofu exclusivement à partir de soja bio 100 % suisse.



- Produits de la mer issus d'une pêche durable (WWF score 1-3).



- Nous nous sommes fixé l'objectif d'économiser chaque année 30 tonnes de matériaux d'emballage grâce à des mesures appropriées.



- Tous les œufs proviennent d'un élevage certifié KAT, aucun œuf ne provient d'élevage en cages (KAT = élevage alternatif contrôlé).



- Part du chiffre d'affaires avec le bio : 10 %



- Cartons se composant à plus de 90 % de matériaux recyclés.



- Beaucoup des fromages que nous utilisons (ricotta, mozzarella, mascarpone, gruyère) sont fabriqués en Suisse, à partir de lait suisse.



- Depuis 2014, nous éliminons l'huile de palme de tous nos nouveaux développements. 98 % de nos recettes sont déjà exemptes d'huile de palme. Pour les rares aliments contenant de l'huile de palme, cette dernière est certifiée par le label extrêmement strict RSPO « segregated ».



- 100 % sans OGM.



# Qualité et durabilité chez Hilcona



## Qualité des produits

Nous connaissons les besoins actuels en matière de qualité de nos parties prenantes (stakeholder) et nous anticipons les besoins futurs, puis nous orientons nos prestations et nos produits en conséquence. Nous achetons nos matières premières, nos consommables et nos matières de production de manière à pouvoir offrir nos produits dans des niveaux de qualité adaptés à nos clients.

## Qualité des processus

Nous fournissons une performance constante grâce à des processus efficaces, sûrs et sans faille, dans la mesure du possible, et nous nous améliorons en permanence.

## Qualité structurelle

Afin d'atteindre notre qualité de produits et de processus, et de la maintenir, nous disposons d'une infrastructure adaptée aux besoins. Nous employons des collaborateurs compétents possédant une grande conscience de la qualité et agissant dans l'intérêt de la qualité, et nous établissons une culture de l'erreur poursuivant la logique : « L'erreur comme une opportunité d'amélioration ».

Vous trouverez l'inspiration sur : [www.hilcona.foodservice.com](http://www.hilcona.foodservice.com)

CH | Hilcona AG, FL-9494 Schaan, téléphone +41 (0)58 895 9502 (Bureau des commandes), fax +41 (0)58 895 9817  
FR | Hilcona France SARL, téléphone +33 (0)475 543 229, fax +41 (0)58 895 9817

## Durabilité

### ■ Produits et approvisionnements

Nous nous engageons pour des produits écologiques, mais aussi pour des produits fabriqués dans le respect des animaux et socialement responsables.

### ■ Environnement et ressources

Nous prenons soin de l'environnement et des ressources.

### ■ Collaborateurs et société

Nous sommes un employeur attractif et nous engageons pour nos collaborateurs et la société.

