

## Presse- mitteilung

### Schokolade von Loacker: Mit Verantwortung vom Rohstoff ins Regal Kakao-Projekte in Ecuador und Elfenbeinküste gestartet

NOV 2020, Unterinn — Der weltweite Hunger auf Schokolade wächst und wächst. Und so auch der Run der Produzenten auf Kakao. Die Firma Loacker bringt nun zwei langfristige Projekte zur Versorgungssicherheit und Qualitätskontrolle auf den Weg, die zugleich die Umwelt schonen sowie den Bauernfamilien in den Anbaugebieten ein besseres Leben und Wirtschaften ermöglichen.

Das 1925 von Alfons Loacker gegründete Familienunternehmen entwickelte sich im Laufe der Zeit von einer kleinen regionalen Konditorei zu einer weltweit bekannten Marke, deren Produkte die Menschen in über 100 Ländern begeistern. Neben Produktionsstätten in Unterinn am Ritten und Heinfels in Osttirol betreibt Loacker mehrere Loacker Cafés, bestehend aus dem Loacker Café und dem Loacker Markengeschäft. Das Rezept für den globalen Erfolg? „Natürlichkeit und hochwertige Zutaten“, bringt es Vorstandsmitglied und Marketingchef Hans-Peter Dejakum auf den Punkt. Das heißt: „Wir verzichten zur Gänze auf künstliche Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe. Und: Wir verwenden Rohstoffe erster Klasse“ Dieser Logik zufolge investierte das Unternehmen in den letzten Jahren verstärkt in Projekte zur Qualitätssicherung im Bereich von Haselnüssen, Vanille und Milchpulver. Nun kommt ein weiteres hinzu: Loacker setzt nun auch bei der Schokolade auf nachhaltige Produktion und Transparenz bis ins letzte Glied der Liefer- und Wertschöpfungsketten. „Der Zeitpunkt könnte nicht besser sein“, sagt Dejakum, und verweist auf die wachsende Bedeutung von direkten Wegen vom Anbauer zum Verarbeiter gerade infolge der Covid-19-Pandemie.

Loackers Schokoladen-Offensive im Detail: „Wir haben zwei Vertikalisierungsprojekte in Südamerika und in der Elfenbeinküste gestartet, um die Kakaobohnen für die Herstellung der Kakaomasse zu beschaffen“, erklärt Wanda Hager, Leiterin des Agrar-Ressorts bei Loacker. „Über die Organisationen Farmstrong Foundation (Elfenbeinküste) und Maquita (Ecuador) bezahlen wir einen so genannten Nachhaltigkeits-Beitrag („Sustainability fee“) für jede gelieferte Tonne

Kakaobohnen. Mit den Organisationen werden jedes Jahr Aktivitäten festgelegt, die den Produzenten selbst und den Dorfgemeinschaften zu Gute kommen. Dazu zählen Schulungen, um die Arbeit auf der eigenen Plantage zu verbessern sowie die Errichtung von Gewächshäusern für Gemüse zur Diversifizierung im Anbau, was wiederum neue Einkommensmöglichkeiten, vor allem für die Frauen in der Gemeinschaft, eröffnet“, so Hager. Eine weitere ganz wesentliche Aufgabe sei die Überwachung des Regenwaldes: „Das größte Problem des Kakaoanbaus ist die Rodung von großen Waldflächen. Über Fortbildungen vermitteln wir den Bauern gemeinsam mit unseren strategischen Partnern Farmstrong und Maquita, dass die Abholzung einen enormen ökologischen Schaden bedeutet. „Unser Engagement geht also weit über das Thema faire Preise hinaus.“ Die Firma Loacker nehme ihre Verantwortung für Gesellschaft und Umwelt auf breiterer Basis wahr. Ein weiterer Vorteil der beiden Vertikalisierungsprojekte sei, dass der gesamte Prozess von der Kakaobohne bis zur Schokolade unter Kontrolle gehalten werden könne: „Diese 100%ige Rückverfolgbarkeit bis zu den Produzenten-Dörfern ist wichtig, um eine gleichbleibend hohe Rohstoff- und in weiterer Folge Produkt-Qualität zu gewährleisten“, betont Hager.

Das Thema Schokolade ist keineswegs zufällig gewählt, zumal Schokolade eine immer wichtigere Rolle bei Loacker spielt - entweder als Hauptelement, wie bei Schokoladentafeln oder als Produktbestandteil und wichtiger Geschmacksträger, wie z.B. bei der Sortimentslinie Gran Pasticceria oder bei Schokowaffeln: „Der Schokoladenmarkt setzte 2019 weltweit 94 Milliarden Euro um. Innerhalb der Loacker-Gruppe haben wir unser Schokoladen-Angebot in den letzten 10 Jahren stark verbreitert. Schokolade-Tafeln, schokolierete Snacks, Pralinen etc. machen aktuell 14 Prozent des Umsatzes aus sowie rund ein Viertel aller Verkäufe im Lebensmitteleinzelhandel“, so Martina Postal, Head of Strategic Market Chocolate bei Loacker. Besonders Bitterschokolade, also Schokolade mit einem höheren Kakaoanteil, erfreue sich seit einigen Jahren wachsender Beliebtheit. Das hänge vor allem mit dem zunehmenden Gesundheitsbewusstsein der Menschen zusammen: „Bitterschokolade enthält weniger Zucker, ist kalorienärmer und macht schneller satt. Zudem enthält sie mehr Flavanole, die laut Studien Gefäßerkrankungen und damit Herzinfarkten vorbeugen.“

Im laufenden Jahr hat das Unternehmen sein Schokoladensortiment weiter ausgeweitet, im Juli etwa mit der Einführung der Geschmacksrichtung Stracciatella für das Produkt Duality. Pünktlich zur Vorweihnachtszeit kommt der Schokoladen-Weihnachtsmann mit Rohstoffen von Loacker in den Handel, der über eine weitere Produktinnovation verfügt, die so genannten Waffel-Crispies, die in die Schokolade eingearbeitet wurden: "Dabei handelt es sich um kleine, leichte, knusprige Waffelkügelchen, die für eine überraschende, köstliche Knuspererfahrung sorgen. Der Genuss, den man seit 1925 kennt und liebt, ist dank der unverwechselbar zart-krossen Waffelcrispies um einen überraschenden Knusperspaß reicher", so Postal. Der Schokoladen-Weihnachtsmann kann auf dem Online Shop von Loacker unter [www.shop.loacker.com](http://www.shop.loacker.com) erworben werden.

---

#### Loacker

Leicht bekömmlicher, natürlicher Genuss, Qualität und die Liebe zur Natur vereint in köstlichen Waffel- und Schokoladenspezialitäten – dafür steht Loacker bereits seit 1925. Das von Alfons Loacker gegründete Familienunternehmen entwickelte sich über die letzten 90 Jahre von einer kleinen, regionalen Konditorei in der Bozner Altstadt zu einer weltweit bekannten Marke, deren Produkte in über 100 Ländern begeistern. Noch heute werden alle Loacker Produkte im Herzen der Alpen, in Unterinn (Südtirol) und in Heinfels (Osttirol), auf über 1.000 Meter Meereshöhe nach höchsten Qualitätsmaßstäben sowie mit modernsten Verfahren hergestellt. Das Unternehmen legt dabei besonderen Wert auf ausgewählte, natürliche Zutaten und verzichtet vollkommen auf den Zusatz von Aromen, Farbstoffen und Konservierungsstoffen. Trotz internationaler Ausrichtung steht für Loacker vor allem eine nachhaltige, umweltfreundliche und faire Wirtschaftsweise im Vordergrund. Das Familienunternehmen versucht in allen Bereichen ressourcenschonend zu arbeiten und engagiert sich sozial sowie ökologisch in seinem Umfeld.

---

Für weitere Informationen,  
kontaktieren Sie bitte:

**daviso pr agency**

Tel. +390471 050806  
[pressoffice@daviso.com](mailto:pressoffice@daviso.com)

