

***Damit jeder Tag zum Genuss wird,
verwendet Loacker ausschließlich
100% italienische Haselnüsse und
Alpenmilch***

Zwei wichtige Projekte zur Vertikalisierung der Versorgung mit Haselnüssen und Milch, zwei strategischen Zutaten für den weltweit beliebten Waffelhersteller.

*Unterinn (BZ) – Was die Produkte des weltweit führenden Spezialisten für Waffeln und Schokoladenspezialitäten Loacker so unwiderstehlich macht, sind die **sorgfältig ausgewählten** Zutaten, die für ihren unverwechselbaren Geschmack sorgen. Haselnüsse und Milch sind eine der Grundzutaten vieler Rezepte des Südtiroler Unternehmens: **Sie müssen daher höchsten Qualitätskriterien gerecht werden und aus einer kontrollierten Produktionskette stammen.***

Um eine ausreichende Versorgung mit hochwertigen Zutaten zu sichern und das Qualitätsversprechen an seine Kunden zu halten, hat **Loacker** einen langfristigen Plan für die Beschaffung 100% italienischer Haselnüsse aus der kontrollierten Produktionskette „**Noccioleti Italiani**“ entwickelt und mit der Eröffnung einer Trocknungsanlage für Milch und Molke in Vintl, Pustertal, ein Projekt zur Beschaffung von Milch aus einer kontrollierten Erzeugungskette umgesetzt.

Das Projekt „**Noccioleti Italiani**“ wurde 2014 in den zwei betriebseigenen Landwirtschaftsbetrieben Tenuta Corte Migliorina (Orbetello) und Tenuta Collelungo (Roccatrada) in der Toskana eingeleitet. Im Laufe von fünf Jahren wurden in Corte Migliorina 150 ha Land bepflanzt, in Collelungo 90 ha. Zudem hat Loacker langfristige Lieferverträge (15 Jahre Mindestlaufzeit) in **Venetien, Umbrien** und in den **Marken** unterzeichnet (ca. weitere 900ha).

Loacker setzt sich mit diesem Vorhaben für immer effizientere landwirtschaftlichen Methoden ein, die das Ökosystem respektieren und nicht schädigen. Um die Umweltauswirkungen so weit wie möglich einzugrenzen, hat Loacker seinen eigenen Betrieben und allen Partnern den Einsatz von Herbizide jeglicher Art verboten.

In den Landwirtschaftsbetrieben Corte Migliorina und Collelungo wendet Loacker außerdem ein unterirdisches Bewässerungssystem an, das die Wasserverteilung optimiert

und dank Niederschlagswasserbecken unnütze Verschwendung unterbindet. Für die Energieproduktion werden Fotovoltaik-Anlagen errichtet.

Durch die Zusammenarbeit mit verschiedenen lokalen Körperschaften und Einrichtungen ermöglicht das Projekt „Nocchieletti Italiani“ die Schaffung neuer Arbeits- und Einnahmemechanismen für lokale Landwirte.

Ein wichtiger Partner für die Versorgung mit Milch- und Molke aus kontrollierter Erzeugung ist hingegen der Südtiroler Milchhof **BRIMI**, mit dem Loacker gemeinsam ein hochmodernes Sprühtrocknungswerk gebaut und im November 2019 eröffnet hat: Hier werden **ausschließlich aus hochwertiger Alpenmilch** Magermilchpulver sowie Süßmolkenpulver ohne Gentechnik und mit **Koscher- und Halal-Zertifizierung** hergestellt.

Etwa ein Drittel des im neuen Werk verarbeiteten Rohstoffs ist Süßmolke, die bei der Verarbeitung der täglich von den südtiroler Bauern an **BRIMI** gelieferten Frischmilch anfällt. Der restliche Anteil an Milch- und Molke stammt von sorgfältig nach ihrer Herkunft gewählten Drittlieferanten: Dabei handelt es sich grundsätzlich um Unternehmen aus der **Alpenregion**, die ihre Milch- und Molke von **klein-strukturierten bäuerlichen Betrieben** beziehen und **beste, gesunde Zuchtbedingungen** garantieren.

Der Standort Vintl wurde nicht zufällig gewählt: Die Gemeinde liegt **strategisch** auf halber Strecke **zwischen den beiden Loacker Werken in Unterinn und Heinfels, und zudem nur wenige Kilometer vom Sitz der BRIMI entfernt**. So vermeidet Loacker ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit unnötig lange Transportwege.

Ein besonderes Auge auf Qualität, Rückverfolgbarkeit und Natürlichkeit aller Zutaten gehört seit jeher zu den Grundwerten und der Mission von Loacker. In dieselbe Richtung weisen zwei **neue Projekte** für die Beschaffung strategischer Rohstoffe und die Unterstützung lokaler Gemeinschaften, die Loacker nach der Vertikalisierung der Haselnuss- und Milchversorgung ins Leben gerufen hat, nämlich **Kakaoanbau in Südamerika und in der Elfenbeinküste und Vanilleanbau in Afrika (genauer: Madagaskar)**.

Loacker

“Che bontà!” begleitet jeden Loacker Genussmoment seit 1925. Natürlich ist es kein Zufall, dass wir jeden deiner Tage mit unverfälschten, köstlichen Kreationen versüßen. Es war Alfons Loacker, der, bereits als er noch in einer kleinen Konditorei in Bozen seine Waffeln herstellte, die traditionelle Konditortradition in unserem Unternehmen einführte. Seitdem hat sich im Grunde nicht viel verändert: Wir stellen alle

The Loacker logo consists of the word "Loacker" in a white, stylized, serif font, set against a solid red rectangular background.

unsere Köstlichkeiten inmitten der Berge auf 1000 m Meereshöhe (in Unterinn und Heinfels) her; wir verwenden ausschließlich natürliche, sorgfältig ausgewählte Zutaten und verzichten auf jegliche Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe; wir verpacken unsere Spezialitäten ofenfrisch, um ihren einzigartigen Geschmack zu bewahren. Aber das Gute verlangt etwas mehr, um Perfektion zu erreichen. Deshalb streben wir jeden Tag nach mehr sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit. Denn bei Loacker entscheiden wir uns täglich für das Gute.

Loacker Pressebüro

E-Mail

Tel

