

Presse- mitteilung

Loacker initiiert das Projekt „Vanille aus Madagaskar“

Mai 2020, UNTERINN — Das Südtiroler Familienunternehmen Loacker setzt bei der Kreation seiner Waffel- und Schokoladenspezialitäten auf höchste Qualität der Zutaten, nachhaltige Produktion und faire Arbeitsbedingungen. Eine der Grundzutaten der Süßwaren ist Vanille. Loacker bezieht ausschließlich hochwertige Bourbonvanilleschoten aus Madagaskar. Um die Produktionskette hierfür kurz zu halten, haben die Südtiroler eigens das Projekt „Vanille aus Madagaskar“ ins Leben gerufen.

Getreu dem Leitspruch „Entscheide Dich für das Gute“ hat der Spezialist für Waffeln und Schokoladenspezialitäten ein ganz besonderes Augenmerk auf die Herkunft der eingesetzten Bourbonvanille-Schoten gelegt. Loacker bezieht seine Vanille aus der Sava-Region im Norden Madagaskars, dem weltweiten Zentrum für den Anbau dieses kostbaren Gewürzes. Um nicht nur höchste Qualität der Produkte sicherzustellen, sondern auch um Nachhaltigkeit, Transparenz und eine faire Kompensierung der Bauern zu garantieren, hat Loacker ein eigenes Projekt zum Vanilleanbau initiiert.

Verantwortungsbewusster Umgang mit Rohstoffen

Mit dem Projekt „Vanille aus Madagaskar“ zeigt das Traditionsunternehmen Qualitätsbewusstsein und eine nachhaltige sowie verantwortungsbewusste Unternehmenspolitik. Die Südtiroler setzen auf gezielte Kooperationen mit drei verschiedenen Kleinbauern aus der Sava-Region. Damit halten sie nicht nur die Produktionskette kurz und können zu 100 Prozent die Herkunft der Vanilleschoten garantieren, sondern vermeiden durch den Direktkauf auch weitere Zwischenhändler. Dies gewährleistet ebenfalls eine angemessene und faire Entlohnung der lokalen Bauern. Durch den direkten Einkauf vor Ort greift Loacker auch in die Produktionsabläufe ein und fördert mit mehreren Initiativen die nachhaltige Entwicklung der Bevölkerung in den drei Dörfern.

Investition in die Zukunft

Loacker investiert gezielt in den Aufbau neuer Vanilleplantagen und Gemüsegärten für die Dorfbewohner, sowie in die Errichtung von Wasserbrunnen und sanitären Einrichtungen. Somit wird die gesamte Gemeinschaft des Dorfes unterstützt. Der Waffelspezialist setzt in der Region noch weitere Nachhaltigkeitsprojekte um, wie beispielsweise die Säuberung von Flüssen und das Sammeln von Abfall. So erhalten die Bewohner der Region zum einen die Chance auf ein zusätzliches Einkommen und zum anderen profitiert die Natur von diesen Umweltmaßnahmen.

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 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 Aroma, 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.

Für weitere Informationen,
kontaktieren Sie bitte:

Hansmann PR
Patrizia Linder-Schmid

+49 89 360 5499 30
p.linder-schmid@hansmannpr.de

