



Nachhaltigkeitsbericht 2023



Du lebst für eine
nachhaltige Welt.
Wir auch.



Unsere Bestimmung: Wir leben für deinen Genuss und die Gesundheit von Mensch und Natur.



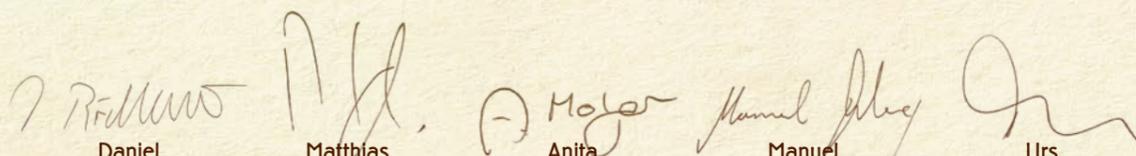
Die Geschäftsleitung der bio-familia AG: Daniel Bächler, Matthias Schwyn, Anita Holzer, Manuel Dubacher, Urs Furrer

Gemeinsam sind wir unterwegs und legen die Grundlage dafür, dass wir Menschen die pure Naturkraft noch über die nächsten Generationen hinweg erleben und gesunde Müesli geniessen dürfen.

Dabei gilt es Herausforderungen und Unbeeinflussbares anzunehmen. Und gleichzeitig müssen wir lernen zu akzeptieren, dass es manchmal nicht so schnell

geht wie man es sich vorstellt. Beharrlich gehen wir Schritt für Schritt in die Richtung unserer gesetzten Klimaziele.

Im zweiten Nachhaltigkeitsbericht der bio-familia AG erfährst du, wohin uns unser Weg bringen soll und über welche kleinen Erfolge wir uns freuen dürfen.


 Daniel Bächler Matthias Schwyn Anita Holzer Manuel Dubacher Urs Furrer



Das sind wir 3
 Das ist unser Weg 4
 Wir leben für eine gesunde Natur 6
 Wir leben für gesunde Menschen 18
 Unsere Zukunft ist jetzt 26



Das sind wir

Wir leben unsere Werte.

Die bio-familia AG wurde im Jahr 1954 in Sachseln im Kanton Obwalden gegründet.

Noch längst bevor das Wort «Nachhaltigkeit» in aller Munde war, haben wir die ersten Müesli in biologischer Qualität produziert. Das Familienunternehmen hat mit seinen nachhaltigen Engagements und gesunden Müesli-Angeboten immer wieder eine Pionierrolle eingenommen.

Heute findest du Müesli aus dem Hause bio-familia in über 40 Ländern und triffst das Schweizer Wort «Müesli» in vielen Fremdsprachen an.

- Überzeugend:** Unsere Mitarbeitenden sind unser Schlüssel zum Erfolg, um unsere Konsumierenden und Kunden zu begeistern.
- Kompetent, engagiert:** Wir sind fähig, verantwortungsbewusst und stellen Top-Produkte her. Entscheidungsfreudig und innovativ geben wir gemeinsam täglich unser Bestes.
- Verwurzelt, authentisch:** Wir achten unsere Pionierwurzeln und stärken dadurch unsere Einzigartigkeit. Wir gehen fair, verbindlich und vertrauensvoll miteinander um.



Das ist unser Weg

Als Bio- und Müesli-Pionierin setzen wir uns seit unseren Anfängen für die Umwelt ein.

Mit zahlreichen kleinen Schritten verfolgen wir das Netto-Null-Klimaziel. Laufend begegnen wir Zielkonflikten der unterschiedlichen Dimensionen der Nachhaltigkeit. Es gilt diese in Balance zu halten und dabei das langfristige Bestehen des Unternehmens zu sichern. Denn nur so gelingt es uns, unseren Beitrag für die Gesundheit von Mensch und Natur zu leisten.

Die Daten werden in Zusammenarbeit mit einem Nachhaltigkeits-Beratungsunternehmen erhoben. Die Methodik der Datenerhebung kann hier eingesehen werden.



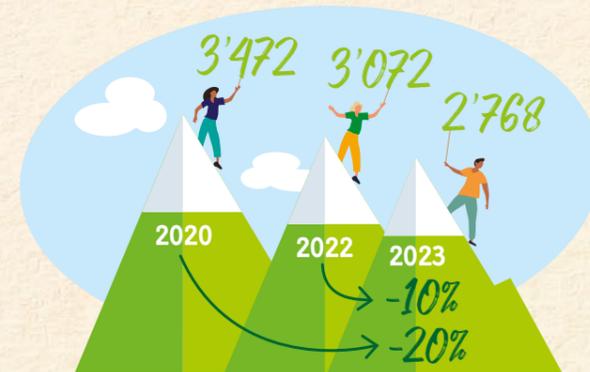
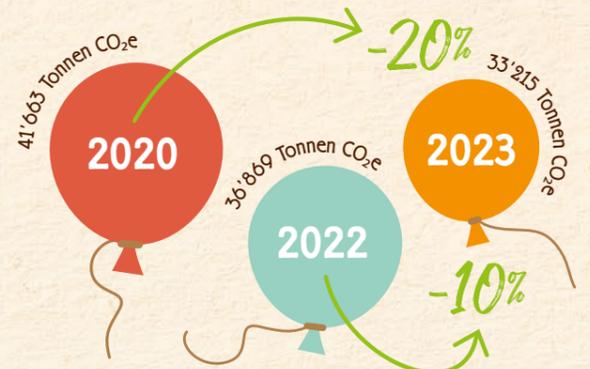
Hier stehen wir heute

Im Vergleich zum Vorjahr sowie dem Ausgangsjahr der Messungen 2020 weisen wir 2023 eine kleine Verbesserung unseres Klimafussabdrucks aus.

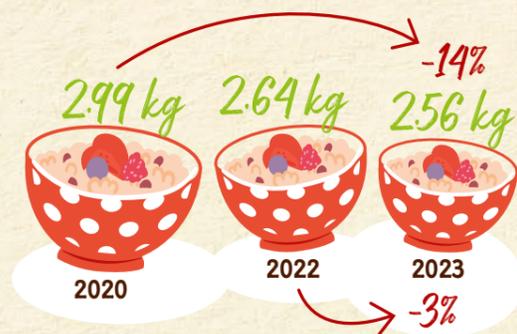
In Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten können wir auf transparentere und damit auch genauere Daten zurückgreifen, als es noch im Ausgangsjahr der Messungen der Fall war. Es ist uns ein Anliegen, darauf hinzuweisen, dass die Verbesserungen in den Zahlen nicht direkt auf das Ergreifen von Massnahmen zurückzuführen ist.

Wir legen Wert darauf, weiterhin noch genauere Informationen zu erhalten, um die Ansatzpunkte und Wirkungen der Massnahmen besser zu eruieren.

CO₂e entspricht CO₂-Äquivalente



2023 entsprechen unsere CO₂e-Emissionen dem von 2'768 Schweizer Einwohner:innen

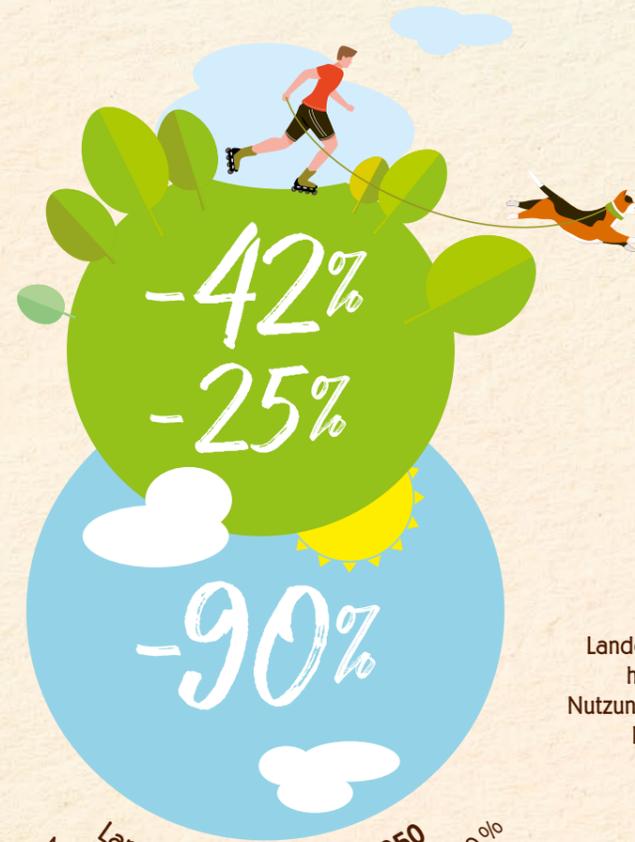


2023 hat 1 kg Müesli einen CO₂e-Fussabdruck von 2.56 kg

Da wollen wir hin

Wir sind bestrebt, die direkten klimaschädlichen Gase, aber auch die durch unsere Rohstoffe und Lieferanten indirekt verursachten Emissionen, zu reduzieren. Ende 2022 haben wir kurz- und langfristige Ziele festgelegt. Diese orientieren sich an den SBTi-Zielsetzungen einer globalen Klimaerwärmung von maximal 1.5 Grad Celsius.

Kurzfristiges Ziel 2020-2030
direkte Treibhausgasemissionen -42%
indirekte Emissionen -25%



SDG – unsere gemeinsamen Ziele

Folgende «Sustainable Development Goals» verfolgen wir hauptsächlich:

- 2 KEIN HUNGER**
 Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern.
 Nachhaltige Nahrungsmittelproduktion und resiliente Anbaumethoden etablieren.
- 3 GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN**
 Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern.
 Frühsterblichkeit aufgrund von nichtübertragbaren Krankheiten wie z.B. Diabetes senken.
- 8 MENSCHENWÜRDIGE ARBEIT UND WIRTSCHAFTSWACHSTUM**
 Dauerhaftes, breitenwirksames und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern.
 Arbeitsrechte schützen und sichere Umgebung für alle Arbeitnehmer:innen, einschliesslich der Wanderarbeitnehmer:innen schaffen.
- 12 NACHHALTIGER KONSUM UND PRODUKTION**
 Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen.
 Effiziente Nutzung der natürlichen Ressourcen erreichen. Abfallmenge deutlich verringern. Sensibilisierung Konsumierende für nachhaltige Lebensweisen.
- 13 MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ**
 Umgehend Massnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen.
 Ressourcen und Kapazitäten bereitstellen zur Abschwächung des Klimawandels.
- 15 LEBEN AN LAND**
 Landökosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern. Bodendegradation beenden und dem Verlust der biologischen Vielfalt ein Ende setzen.
 Geschädigte Böden vorbeugen und sanieren. Massnahmen gegen den Verlust der biologischen Vielfalt ergreifen.

Wir sind überzeugt, dass alle gemeinsam mit-helfen müssen, um positive Veränderungen zu erreichen. Daher unterstützen wir die Sustainable Development Goals (SDG) und den ehrgeizigen Plan der Weltgemeinschaft zur Bewältigung globaler Herausforderungen wie Klimawandel, Unterernährung oder fairem Wachstum. Unsere Massnahmen betreffen diverse SDG.

Wir leben für eine gesunde Natur

Die Natur ist unsere Lebensgrundlage. Es liegt an uns, sie zu würdigen und schützen.

Es ist wichtig Treibhausgase zu reduzieren und soweit möglich ganz zu vermeiden. Wir wollen einen positiven Einfluss auf das Klima haben.

Dazu ist es nötig, die Natur und ihre Ressourcen nicht nur zu schützen, sondern auch zu regenerieren.

Wir schaffen mehr Transparenz in unseren Lieferketten. Denn eine gesunde Natur kann nur über das ganze System erreicht werden.

Wir leben für eine gesunde Natur

*
reduzieren

*
vermeiden

*
regenerieren

Das haben wir bislang erreicht:

- Kunststofflöffel bei Top-Cups reduziert
- bei Verpackungen Dreifachverbunde mit Alu auf ein Minimum reduziert
- Verpackungsmaterial bei grossen Faltschachteln reduziert
- Nachhaltigkeitsthemen und Klimafussabdruck sind bei Lieferantengesprächen fix auf der Agenda
- 100% Ökostrom naturemade star
- unverpackte Müesli-Zutaten im Fabrikladen angeboten
- Zusammenarbeit Too Good To Go gegen Lebensmittelverschwendung
- Anzahl Landwirtschaftsbetriebe, die Getreide auf regenerative Weise anbauen, von vier auf acht erweitert

... 6 ...

Unsere Ziele bis Ende 2024:

- wichtigste Hebel für Optimierungen bei den Rohstoffen sind definiert
- wir evaluieren Lösungen für Rohstoffe (z.B. Schokolade und Kokosflocken), damit für deren Gewinnung keine Waldrodung nötig ist
- 10% der Lieferanten sind bei SBTi dabei
- Transporte vom Lager Schafisheim nach Sachseln erfolgen mit Elektro-Lastwagen
- eine von drei Bandofenlinien ist auf Elektroheizung umgestellt
- Lüftung/Heizung in Mischerei ist Energie optimiert

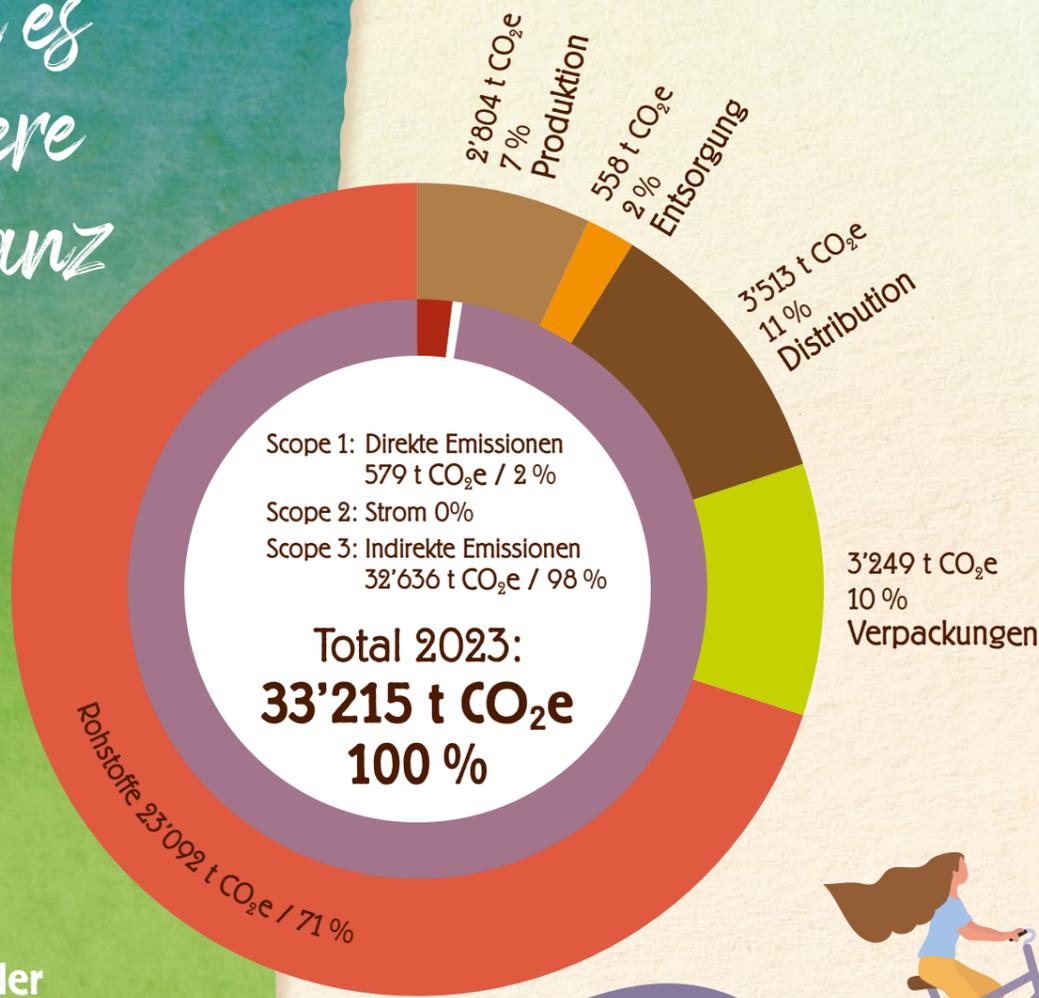
- keine Kunststofflöffel mehr bei Top-Cups
- technische Machbarkeit einer recycelbaren Monofolienlösung mit Barrierschicht ist geprüft und bei ausgewählten Produkten im Einsatz
- Food Waste ist sauber erfasst und Massnahmen ergriffen
- Anzahl Bauernbetriebe, die Getreide auf regenerative Weise anbauen, auf mindestens zwölf erweitert

... 7 ...

Unser Beitrag zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDG)



So steht es um unsere Klimabilanz



Rohstoffe machen den grössten Teil der CO₂e-Emissionen aus

Optimierungen bei Rohstoffen und im Sortiment sowie geringere Produktionsmengen führen zu besseren Kennzahlen.

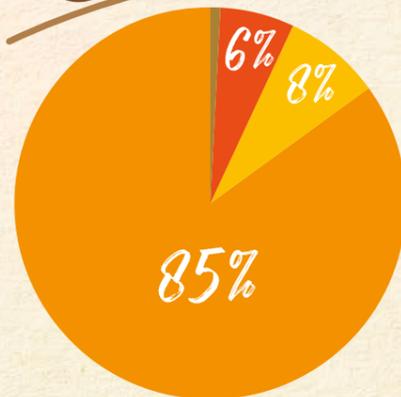
Getrocknete Früchte, Schokolade, Nüsse und Kokos haben den grössten Einfluss auf den Klimafussabdruck.

Ziel ist es, mehr Transparenz zu erlangen. So werden die Massnahmen der Rohstofflieferanten in den Kennzahlen sichtbar und die korrekten Ansatzpunkte definiert.

Unsere Geschäftsreisen im In- und Ausland 2023:

Mit unseren Geschäftsreisen verursachten wir im Jahr 2023 68t CO₂e. Diese gleichen wir über myclimate im Gold Standard zertifizierten Projekt Biogasanlagen in Indien aus.

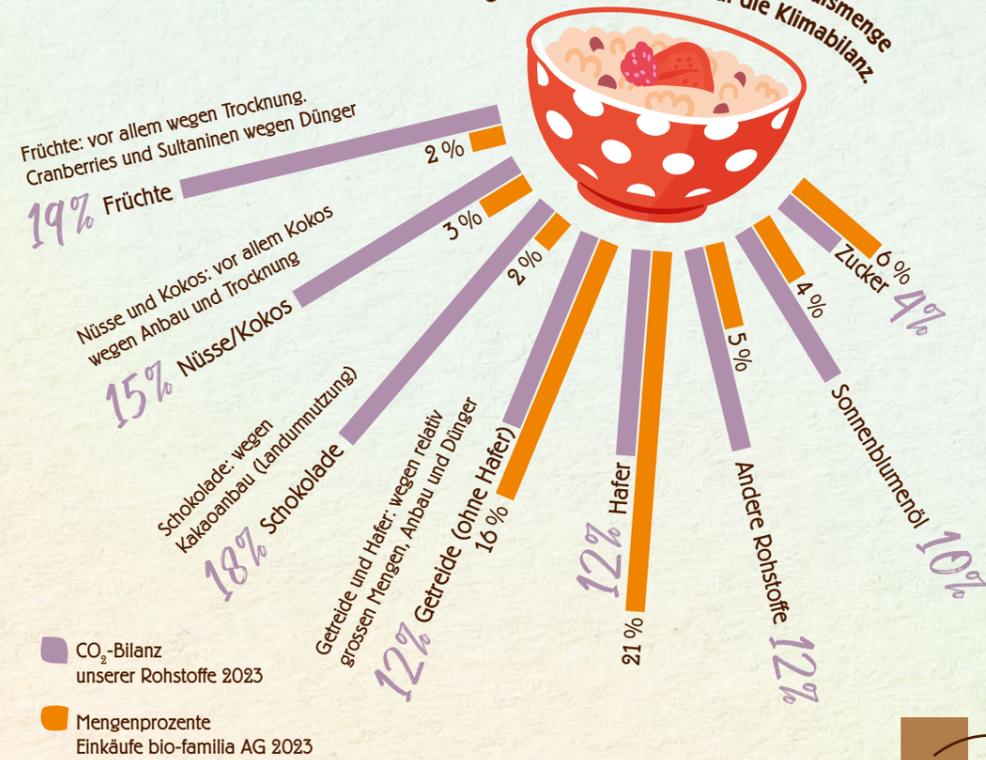
Unser Credo: Beim Reisen gilt es zuerst den Zug zu nutzen. Flüge nur, wo nicht anders möglich.



- Auto 8 %
- Zug 1 %
- Flugzeug 85 %
- Logiernächte 6 %

Anteil von Total verursachten Treibhausgasen durch Geschäftsreisen.

Rohstoffe haben trotz kleiner Einkaufsmenge einen grossen Einfluss auf die Klimabilanz



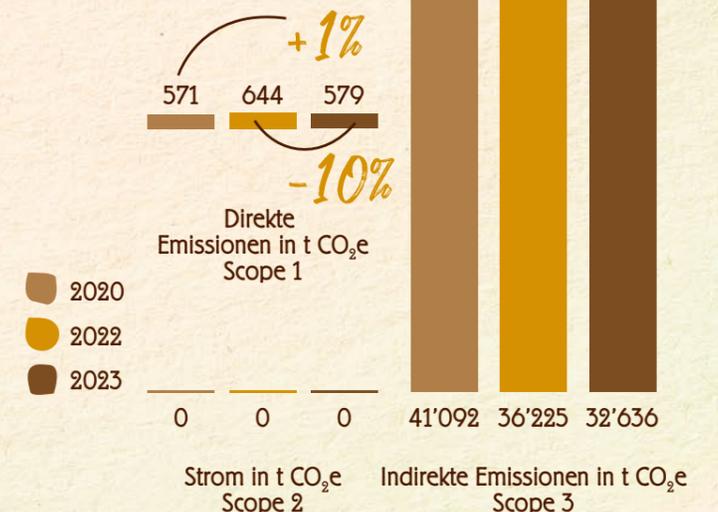
Bei den Trockenfrüchten wird in der Berechnung der Emissionsfaktor angepasst. Daher schlägt die Mengenreduktion der Rohstoffe nicht 1:1 auf die Klimabilanz.

Emissionen von Strom sind dank Eigenproduktion mittels PV-Anlage und Einkauf von zertifiziertem Strom minimal.

Energieverbrauch innerhalb des Unternehmens im 2023: 4'915 MWh (-5 % vs. Vorjahr).

Mit Ökospass CO₂ sparen

Die Mitarbeitenden-Arbeitswege sind nicht kompensiert. bio-familia bietet ihren Mitarbeitenden mit dem Ökospass Anreize, um mit ÖV, Fahrrad, zu Fuss oder in Fahrgemeinschaften zur Arbeit zu kommen. Das Halbtax ist kostenlos und Elektroautos sowie E-bikes können gratis geladen werden.





100% Ökostrom

Dank der Nutzung von Ökostrom konnten wir im Jahr 2023 im Vergleich zum Standardstrommix 251 t CO₂e einsparen.



Fliege über unsere PV-Anlagen:



Strom aus lokalen Trinkwasserkraftwerken

Seit 2013 wird der gesamte Strombedarf der bio-familia mit Ökostrom naturemade star gedeckt. Diesen beziehen wir aus den Trinkwasserkraftwerken Sachseln (64%) und Sarnen (31%). Die restlichen 5% produziert die 1'000 m² grosse PV-Anlage auf der Dachfläche unseres Unternehmenssitzes in Sachseln. Die Trinkwasserkraftwerke verursachen 22.3 t CO₂e.



Natur und Klima profitieren dank dem Gütesiegel naturemade star doppelt. Die Wasserkraftwerke unterliegen strengen Auflagen zum Schutz der Pflanzen und Tiere. Zusätzlich leistet jede gelieferte Kilowattstunde Strom einen Beitrag zum Ökofonds. Damit werden z.B. Gewässer renaturiert und Lebensräume geschaffen.

Material vermeiden, reduzieren, ersetzen, recyclieren, ausgleichen!

Wo immer möglich, wird das Verpackungsmaterial auf das Minimum reduziert.

Hierbei hat jedoch der Produktschutz die höchste Priorität. Denn was bringt ein Produkt, welches innert Kürze verdirbt: Food Waste! Und dies wollen wir verhindern.

- Bei Top-Cups wurden die Zugaben an Kunststofflöffel um 69% reduziert (3.5 t Kunststoff bzw. 11.3 t CO₂e eingespart).

- Im Fabrikladen gibt es ein Angebot von unverpackten Müesli-Zutaten.

- CO₂-Emissionen, die bei der Folienherstellung für die bedruckten familia Müesli-Verpackungen entstehen, werden in Klimaschutzprojekten im myclimate Gold Standard ausgeglichen.



- Alu-Barrieren in Folien-Verpackungen werden ersetzt durch Alternativen.

- Bei den grossen Faltschachteln wird ein dünnerer Karton eingesetzt.

- Top-Cups aus reinem PET können recycled werden sobald ein entsprechendes Sammelsystem existiert.

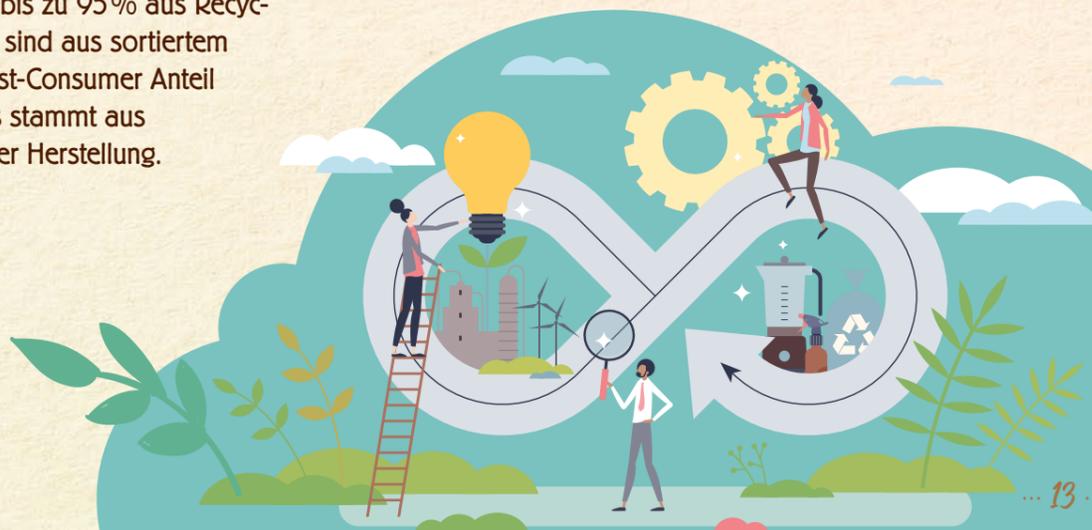
- Der Karton für die Faltschachteln besteht bis zu 95% aus Recyclingfasern. Diese sind aus sortiertem Altpapier mit einem Post-Consumer Anteil von 50%. 5% des Kartons stammt aus Frischfasern aus FSC zertifizierter Herstellung.



Wo liegen aktuell unsere Herausforderungen?

Unsere Produkte sind unter Schutzatmosphäre verpackt, diese garantiert eine hohe Frische und Qualität bis ans Ende der Mindesthaltbarkeit. Dazu muss die Folie der Verpackung komplett dicht sein. Aktuell erreichen wir das mit einer Verbundfolie mit Barrierschicht.

Wir sind dran, passende Lösungen einer recycelbaren Monofolie mit Barrierschicht zu suchen und auf unseren Anlagen zu testen.



Unsere Verpackungen

Die Verpackungen machen 10% des gesamten Klima-fussabdrucks aus.

Es gilt vielseitige Anforderungen zu beachten, denn die Verpackungen bieten Schutz für die Produkte und garantieren die Lebensmittelsicherheit. Schliesslich wollen wir die Umwelt nicht unnötig belasten mit Produkten, die frühzeitig nicht mehr geniessbar sind und verschwendet werden.



Das tun wir gegen Lebensmittelverschwendung



Wusstest du, dass mehr als

1/3

aller Lebensmittel im Abfall landen?

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung.

Seit 2022 helfen wir als Food Warrior Brand WAW mit, die Konsumierenden zum Thema der Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren.



Verwenden statt verschwenden

Müesli aus Über- oder Versuchsproduktionen, welche noch geniessbar sind, werden an Hilfsorganisationen (z.B. Caritas oder Tischlein Deck dich), über die bio-familia Schullagermüesli-Aktion oder vergünstigt über den Onlineshop, den Fabrikläden oder die Too Good To Go App verkauft.



Gemeinsam mit To Good To Go konnten wir bereits

1'757

Pakete mit Müesli vor Verschwendung retten und so 4.7 t CO₂e vermeiden.



Mindesthaltbarkeiten

10% der Lebensmittelverschwendung entsteht durch Haltbarkeitsdaten. Seit 2020 sind wir Mitglied der Anti-Food-Waste-Initiative «Oft länger gut». Dank dicht gesiegelten Verpackungen und der Schutzatmosphäre ist das Müesli bis zur Erstöffnung bestens geschützt und oft länger gut als das aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum.



So sieht es mit unserer Verschwendung aus

Total produzierte Menge 2023



0.29 % Abfall (38 t)

0.52 % Tierfutter (68 t)

Food Waste total

0.82%



Ressourcen-Verbrauch bei bio-familia Sachseln

Abfall total	Wasserverbrauch
380 t 2020	6'417 m ³
373 t 2022	6'571 m ³
333 t 2023	6'239 m ³

Wir richten unsere Food Loss und Abfall-Politik an der FSSC 22'000 Richtlinie aus.



Regenerative Landwirtschaft

Der Boden unter unseren Füßen ist eine wichtige Lebensgrundlage und er liefert die zentrale Zutat in den Müesli von bio-familia: Getreide. Leider ist der Zustand der Schweizer Agrarböden besorgniserregend. Deshalb setzen wir uns für die regenerative Landwirtschaft ein.

Betreibt man regenerative Landwirtschaft, repariert und schützt dies geschädigte und übernutzte landwirtschaftliche Böden. Gleichzeitig fördert es die Biodiversität, unterstützt einen schonenden Wasserhaushalt und trägt zum Klimaschutz bei.

Urs Grüter vom Birkenhof nimmt eine Bodenprobe



Die fünf Prinzipien der regenerativen Landwirtschaft



- 1. Biodiversität im und über dem Boden** – in der Fruchtfolge und durch Förderung der Biodiversität.
- 2. Minimale Bodenstörung** – reduzierte Bodenbearbeitung und minimierter Hilfsstoffeinsatz.
- 3. Dauernd durchwurzelter Boden** – lebende Wurzeln im Boden lassen, Bodenleben ernähren.
- 4. Dauernd bedeckter Boden** – zum Beispiel durch Untersaaten, Zwischenfrüchte oder Pflanzenrückstände.
- 5. Integration von Tieren** – optimiertes Weidemanagement und Freilandhaltung von Nutztieren.

Gemeinsam mit dem Verein Agricultura Regeneratio engagieren wir uns für die regenerative Landwirtschaft in der Schweiz. Im Jahr 2022 haben vier Landwirtschaftsbetriebe begonnen Getreide auf regenerative Weise anzubauen. Im Folgejahr 2023 sind es bereits acht Betriebe. Dabei konnte die bearbeitete Fläche auf 68 ha Land verdreifacht werden. Die Humusbilanz-Messungen der Betriebe zeigen, dass sie Humus aufbauen konnten (+600 kg pro ha), was sehr erfreulich ist. Unser Ziel ist es, die Anzahl Betriebe jährlich zu erweitern und die regenerative Landwirtschaft bekannter zu machen.



Daniela und Lukas Rediger vom Margarethengut kontrollieren den Weizen.



Erfahre mehr über die regenerative Landwirtschaft



Wir leben für gesunde Menschen

Seit jeher verwenden wir natürliche Zutaten für den vielfältigen Genuss und mehr Wohlbefinden, um Menschen Kraft und Energie zu schenken.

Das beste Produkt gibt es nur, wenn es den Menschen, die es erschaffen auch gut geht. So setzen wir alles daran, gesunde und faire Arbeitsbedingungen beim Anbau und der Weiterverarbeitung der Zutaten zu erlangen.

In der Herstellung der Müesli in Sacheln sorgen wir dafür, dass die Mitarbeitenden «gesund schaffe» können. Und so mit viel Freude Müesli produzieren, um einen wertvollen Beitrag für die Gesundheit und das Wohlergehen der Menschen zu leisten.

Unser Beitrag zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDG)



Wir leben für gesunde Menschen

* gesund anbauen

* gesund schaffen

* gesund geniessen

Das haben wir bislang erreicht:

- familia Müesli ausschliesslich mit Haselnüssen aus Happy Hazelnut-Projekt
- zusätzliche 5 Tage Vaterschaftsurlaub
- Ferientage gestaffelt erhöht auf 25 Tage
- digitales Schulungstool mit individuellen Lerninhalten eingeführt
- Entwicklungsgrundsatz für familia Rezepturen auf max. 14 % Gesamtzucker festgelegt
- Zuckergehalte in familia Knuspermüesli reduziert

Unsere Ziele bis Ende 2024:

- Müesli mit Happy Hazelnut zertifizierten Haselnüssen für Eigenmarken anbieten
- Gesundheitsförderung Mitarbeitende weiter ausbauen
- Schulungs-Tool wird von allen Mitarbeitenden genutzt
- Klimafussabdruck ist für Schweizer familia Müesli online einsehbar
- Herkunft ausgewählter Müesli-Zutaten ist auf der Webseite aufgeschaltet





Gesund anbauen

Wir engagieren uns für soziale Nachhaltigkeit.

Diese ermöglicht eine stabile Gesellschaft, an der alle teilhaben können. Menschenwürde sowie Arbeits- und Menschenrechte sollen über Generationen hinaus gewährleistet sein.



Happy Hazelnut

Das Projekt Happy Hazelnut engagiert sich für eine sozial- und umweltverträgliche Haselnussproduktion in der Türkei. In dieser Region werden 2/3 der weltweiten Haselnussproduktion hergestellt.

Ziele sind u.a. die Verbesserung der Lebensbedingungen der Wanderarbeiter:innen und ihrer Familien sowie die Vermeidung von Kinderarbeit. Wir unterstützen das Projekt seit der Gründung 2013 und beschaffen für die familia Müesli Happy Hazelnut zertifizierte Haselnüsse.

Im Jahr 2023 bezogen wir 60 t Haselnüsse aus dem Happy Hazelnut-Projekt.

Weitere Labels:

Da wir Rohstoffe aus der ganzen Welt beziehen, ist für uns die Unterstützung von Labels sehr wichtig.



Gesund schaffe

Rund 200 Mitarbeitende erschaffen das Müesli mit viel Stolz im Herzen der Schweiz.

Wir setzen die Bedürfnisse unserer Mitarbeitenden an die erste Stelle. Dabei bildet das Versprechen «gesund schaffe» die Basis aller Überlegungen als Arbeitgeberin.

Das familiäre Arbeitsklima und das einzigartige Miteinander sind Kern unserer Kultur. Wir fördern die einzelnen Mitarbeitenden gezielt und sorgen gleichzeitig für Ausgleich.

Dank ihrer hohen Identifikation mit den Produkten und der sinnstiftenden Beschäftigung engagieren sich die Mitarbeitenden mit grosser Freude – Tag für Tag.

Räume für den Ausgleich



Treffpunkte für Austausch



Kantine mit kostenlosem Müesli, Früchten und Tee



Bewegungsraum zum Auspowern



Ruheraum für eine Auszeit



Terrasse für Fitness und zum Erholen



Oase für andere Gedanken



Töggeli-Duelle

Arbeits- sicherheit



+ Betriebs-sanität mit 14 Mitgliedern
+ Mitarbeitenden-Vertretung in der EKAS-Gruppe durch Mitglied aus der Betriebskommission

Wertvolles Miteinander



Jährlicher Betriebsausflug



Betriebskommission vertritt Mitarbeitende



Bio-Cup-Anlässe

Ökospass-Ausflug

Wir entwickeln die Mitarbeitenden

Mit allen Mitarbeitenden werden einmal jährlich Gespräche mit Zielvereinbarungen und regelmässige Standortbestimmungen durchgeführt.

- laufende Weiterentwicklung durch interne und externe Schulungen
- Kosten direkte externe Weiterbildungen pro Jahr und Person im 2023: CHF 833.–
- individualisierte Inhalte werden auf digitaler Lernwelt vermittelt (202 aktive Nutzer:innen per Ende 2023)
- Fluktuation per 31.12.2023: 10.2 %



Betriebliches Gesundheitsmanagement

Die physische und psychische Gesundheit unserer Mitarbeitenden liegt uns am Herzen.

- gesundheitsfördernde Anlässe im Betrieb und in der Freizeit (z.B. Erststehilfekurs, Kräuterwanderung)
- regelmässige Ergonomie in der Produktion und am Arbeitsplatz
- jeden Monat Möglichkeit zu einer kostenlosen Behandlung bei einer Osteopathin
- bei Schwangerschaft Konsultation für Risikobeurteilung am Arbeitsplatz
- finanzieller Beitrag an sportliche Aktivitäten



Mehr Transparenz

Gesund geniessen

Wir erschaffen das beste Müesli aus natürlichen, erlesenen Zutaten. Die Konsumierenden erhalten die Möglichkeit, mehr über die Produkte zu erfahren, damit sie ihre eigene gesunde und nachhaltige Wahl treffen können.

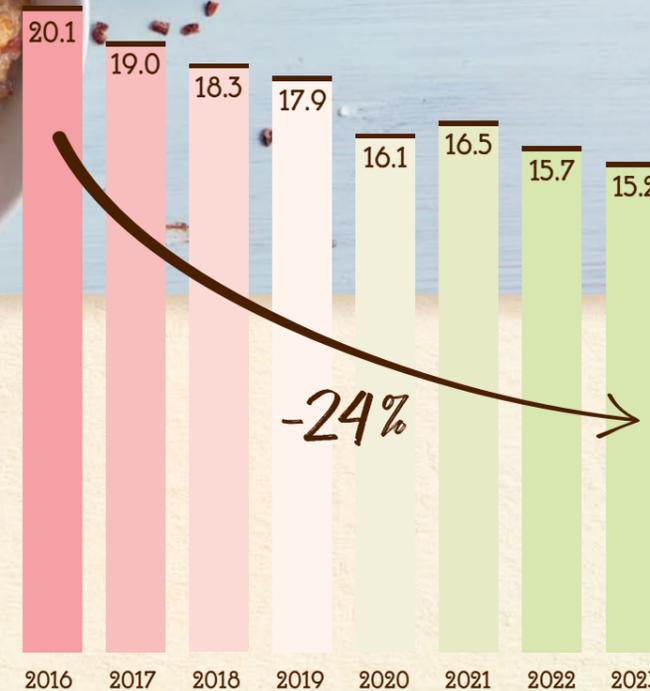


Unser Versprechen zur Zuckerreduktion

Im 2015 haben wir gemeinsam mit Alt-Bundesrat Alain Berset und neun Schweizer Nahrungsmittelherstellern und Detaillisten die freiwillige Erklärung von Mailand unterschrieben. Sie verfolgt das Ziel, den Zuckergehalt in Cerealien und Joghurts zu reduzieren.

Es wird eine Reduktion des zugesetzten Zuckers von 15% auf 12.8 g pro 100 g in allen Frühstückscerealien bis 2024 angestrebt (Median lag 2018 bei 15 g pro 100 g).

Per Ende 2023 lag der Median des zugesetzten Zuckers der familia Cerealien bei 10.9 g pro 100 g. Das bedeutet, dass wir die mit dem Bund vereinbarten Reduktionsziele bis 2024 bereits erreicht haben.



Durchschnittlicher Gesamtzuckergehalt familia Rezepturen (in g / 100 g Müesli)

Über alle familia Cerealien, die im Schweizer Detailhandel angeboten werden, konnte der durchschnittliche Gesamtzuckergehalt in den letzten acht Jahren um 24% gesenkt werden.

Wir ruhen uns nun nicht auf dem Erreichten aus, sondern sind weiter bestrebt, den Zucker zu reduzieren und den Konsumierenden gleichzeitig vollen Müesli-Genuss zu bieten.

Herkunft Rohstoffe: Es ist uns ein grosses Anliegen, entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette mehr Transparenz zu schaffen. Es ist ein langer und herausfordernder Weg, den wir in Angriff genommen haben. Ziel ist es, dass die Konsumierenden im Internet sehen, woher die Hauptzutaten ihres Müeslis stammen.

Gesundheitstipps: Wir erklären die gesundheitsbezogenen Eigenschaften der Müesli-Zutaten und geben Tipps für einen gesunden Lebensstil. Dies zeigen wir auf den Verpackungen und auf der Webseite.

Klimafussabdruck: Gemeinsam mit einem Partner haben wir eine Basis gelegt, um den Klimafussabdruck der einzelnen familia Müesli zu messen. Diese Informationen wollen wir künftig den Konsumierenden weitergeben.

Rezeptdienst: Mit Rezepten inspirieren wir zu mehr Abwechslung im Müesli-Alltag.

2

KEIN HUNGER



3

GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN



12

NACHHALTIGER KONSUM UND PRODUKTEN





Unsere Zukunft ist JETZT

Was die Zukunft uns bringt, können wir nur erahnen.

Wie wir wissen, ist JETZT der Zeitpunkt, um der Zukunft mit Taten zu begegnen. Und zwar nicht allein, sondern alle gemeinsam!

So fördern wir den Austausch mit Partnern und nehmen Einsitze in Kommissionen, um Bewegungen frühzeitig zu erkennen und Nachhaltigkeits- sowie Ernährungsthemen gezielt weiterzubringen.



PRISMA



Herzlichen Dank ...

... dass du dir die Zeit genommen hast, um mehr über unsere Nachhaltigkeitsbestreben zu erfahren. Wir hoffen, dass wir dir damit einen Einblick geben konnten, was bei uns läuft und nun ansteht.

Mehr zu unseren Nachhaltigkeitsprojekten findest du auf unserer Webseite: www.bio-familia.com.

Wir freuen uns auf deine Fragen oder Anregungen zu unserem Nachhaltigkeitsbericht an info@bio-familia.com.



bio-familia AG
Brünigstrasse 141 · 6072 Sachseln · Schweiz

