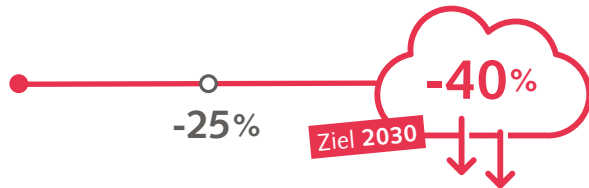


Nachhaltigkeit

Wir reduzieren unsere CO₂-Emissionen und pflegen einen bewussten Umgang mit allen Ressourcen.



CO₂-EMISSIONEN

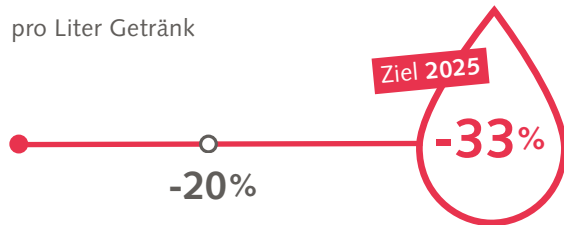


ENERGIE UND VERBRAUCH

● = 2012 ○ = 2023

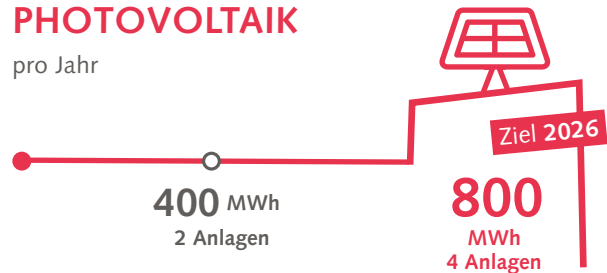
WASSERVERBRAUCH

pro Liter Getränk



STROM DURCH PHOTOVOLTAIK

pro Jahr



VERPACKUNG



Wir minimieren Abfall durch Vermeidung, Reduktion und Recycling



RECYCLING SCHRUMPPFOLIE



RECYCLING PET-FLASCHEN



100% Ausnützung
des zertifizierten
Schweizer Recycling-
Kreislaufes

Dies entspricht dem Maximum
von 60% Schweizer Rezyklat
in jeder Flasche.



FOOD UND FOOD WASTE



Nachhaltige Partnerschaften
mit unseren Mostobstproduzenten



100%



Zucker aus der **Schweiz**
in Markenprodukten

100%
Mostobst aus
der **Schweiz**

VOLLSTÄNDIGE VERWERTUNG



20%

Trester
Mostäpfel-
Pressung

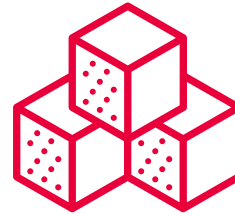


80%



GESUNDE ERNÄHRUNG

Innovationsprozesse
für **Produkte mit
tiefem Zuckeranteil**



Wir verpflichten uns freiwillig zur
«**Erklärung von Mailand**» mit
dem Ziel, den Zuckergehalt unserer
Produktepalette zu reduzieren.

FOODWASTE



Ziel

Wir vermeiden Food
Waste, spenden Getränke
und arbeiten mit sozialen
Institutionen zusammen.

Foodwaste
-50%
bis 2030

SOZIALES ENGAGEMENT



Wir stärken unseren Fokus auf die Ausbildung von jungen Fachkräften

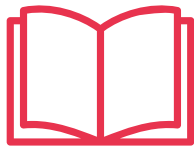
Ziel

GLEICHSTELLUNG



Wir legen Wert auf **Lohngleichheit** und überprüfen dies mittels Lohngleichheitsdialog in Zusammenarbeit mit den Sozialpartnern.

BILDUNG



15%
der Belegschaft
in Weiterbildung



12
Lernende
in vier Berufen



Projekt «Company Challenge»

Im Projekt entwickeln unsere Lernenden selbstständig **Ideen und Projekte für mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz** in ihrem Lehrbetrieb. Diese werden durch eine interne Jury begutachtet und die besten Projekte an einer Prämierungsfeier ausgezeichnet.