

# Nachhaltigkeit

Wir reduzieren unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen und pflegen einen bewussten Umgang mit allen Ressourcen.



## ENERGIE UND VERBRAUCH

● = 2012 ○ = 2023

### WASSERVERBRAUCH

pro Liter Getränk



### CO<sub>2</sub>-EMISSIONEN



### STROM DURCH PHOTOVOLTAIK

pro Jahr



## VERPACKUNG



Wir minimieren Abfall durch  
Vermeidung, Reduktion und Recycling



## RECYCLING SCHRUMPFOLIE



## RECYCLING PET-FLASCHEN



100% Ausnützung  
des zertifizierten  
Schweizer Recycling-  
Kreislaufes

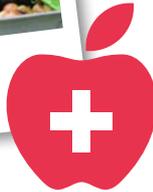
Dies entspricht dem Maximum  
von 60% Schweizer Rezyklat  
in jeder Flasche.



## FOOD UND FOOD WASTE



Nachhaltige Partnerschaften  
mit unseren Mostobstproduzenten



**100%**   
Zucker aus der **Schweiz**  
in Markenprodukten

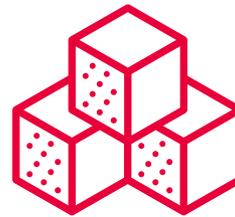
**100%**  
Mostobst aus  
der **Schweiz**

## VOLLSTÄNDIGE VERWERTUNG



## 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



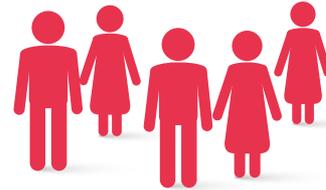
Wir vermeiden Food  
Waste, spenden Getränke  
und arbeiten mit sozialen  
Institutionen zusammen.

**Foodwaste  
-50%**  
bis 2030

## SOZIALES ENGAGEMENT

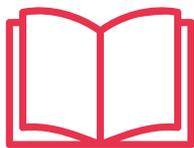


## GLEICHSTELLUNG



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.