

Genuss mit gutem Gewissen

Regionalität und
Nachhaltigkeit JOWA AG

VDB Tagung

Schladming, 12. Juni 2018





Was uns täglich auszeichnet: ein vielseitiges Sortiment, individuelle Dienstleistungskonzepte, Leidenschaft, Bäckerstolz, moderne Produktionsmethoden und traditionelle Handwerkskunst.



Gottlieb Duttweiler (1888-1962) gründete nicht nur die Migros, sondern 1931 auch die JOWA.

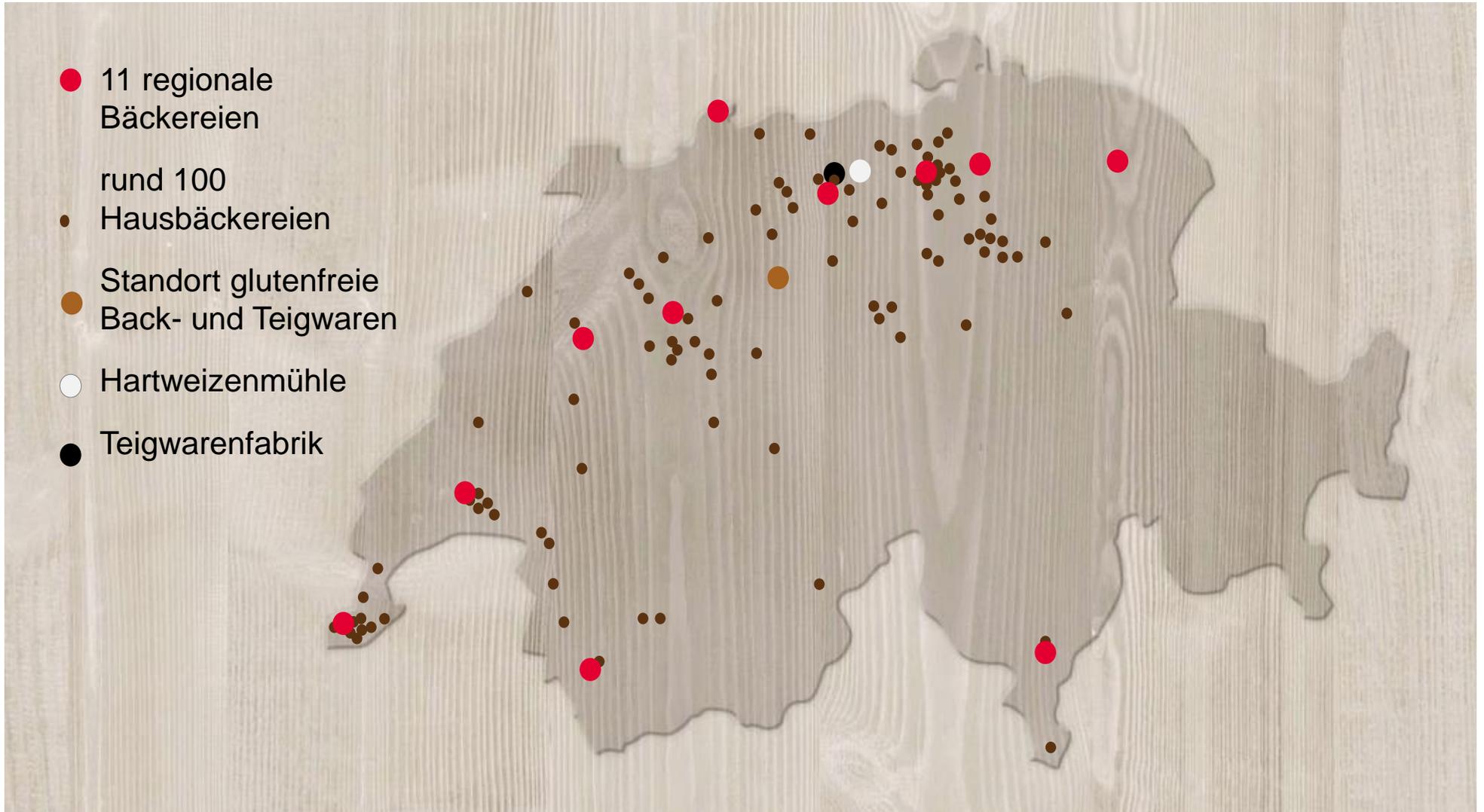
«Die Leute müssen das Brot im Laden schmecken», sagte er. Für ihn hatte Brot beinahe eine symbolische Bedeutung in der Ernährung.



Er gab der JOWA ihren Namen und das erste, von ihm handgeschriebene Logo.

Er lebte soziales Engagement vor und bewegte mit seinen unorthodoxen Ideen das ganze Land.

Nahe bei den Kunden





Genuss mit gutem Gewissen

Die JOWA will als erfolgreiches Unternehmen eine verantwortungsvolle Partnerin sein für Mensch, Umwelt und Wirtschaft.

Die JOWA führt ein Nachhaltigkeits- und Umweltmanagementsystem nach ISO 14001.



Für den Genuss mit gutem Gewissen



Nachhaltige Rohstoffe

100%

Recycling

Erneuerbare Energien



Vision 2040

100%

Nachhaltige Rohstoffe

Ziele 2020

Einführung einer Nachhaltigkeitsbewertung auf Stufe Landwirtschaftsbetrieb

Die M-Industrie vereinbart mit der IP-Suisse eine langfristige Partnerschaft

Keine wasserintensiven Rohstoffe aus wasserarmen Gebieten

Alle Produzenten im BSCI-Risikoländern sind in den Social Compliance Prozess (z.B. faire Arbeitsbedingungen, keine Kinderarbeit) eingebunden

Keine Ausdehnung der Transporte per Flugzeug



Vision 2040

100%
erneuerbare Energien

Ziele 2020

145 Lernende

Standorte erfüllen die Anforderungen von «Friendly Workspace»

Wir schaffen 0.5% neue, qualifizierte Teilzeitstellen pro Jahr

Mind. 60% Nachwuchs aus eigenen Reihen bei Führungskräften

Zertifizierung nach ISO 14001

Naturnahe Umgebungsgestaltung auf den Firmenarealen

Innovationskultur ist überprüft und wird gezielt gefördert



Vision 2040

100%
erneuerbare Energien

Ziele 2020

3 % Reduktion des Stromverbrauchs pro Tonne Produkt

10 % Reduktion des Wärmeverbrauchs pro Tonne Produkt

2 % Reduktion des Wasserverbrauchs pro Tonne Produkt

10 % weniger CO₂-Ausstoss verursacht durch Wärmeverbrauch

Reduktion CO₂ aus Kältemitteln um 50%

Steigerung Energieeffizienz auf 107%



Vision 2040

100%
Recycling

Ziele 2020

2% mehr Umsatz mit nachhaltigen Produkten
(z.B. Bio, TerraSuisse, UTZ, ASC, MSC) pro Jahr

80% Recycling

100% Recycling für alle organischen Materialien

15% weniger Food Waste pro Tonne Produkt

5% weniger Abfall pro Tonne Produkt

10% weniger Verpackungsmaterial pro Tonne Produkt

10% mehr Recyclingmaterial in den Verpackungen

10% mehr nachwachsende Rohstoffe in den Verpackungen

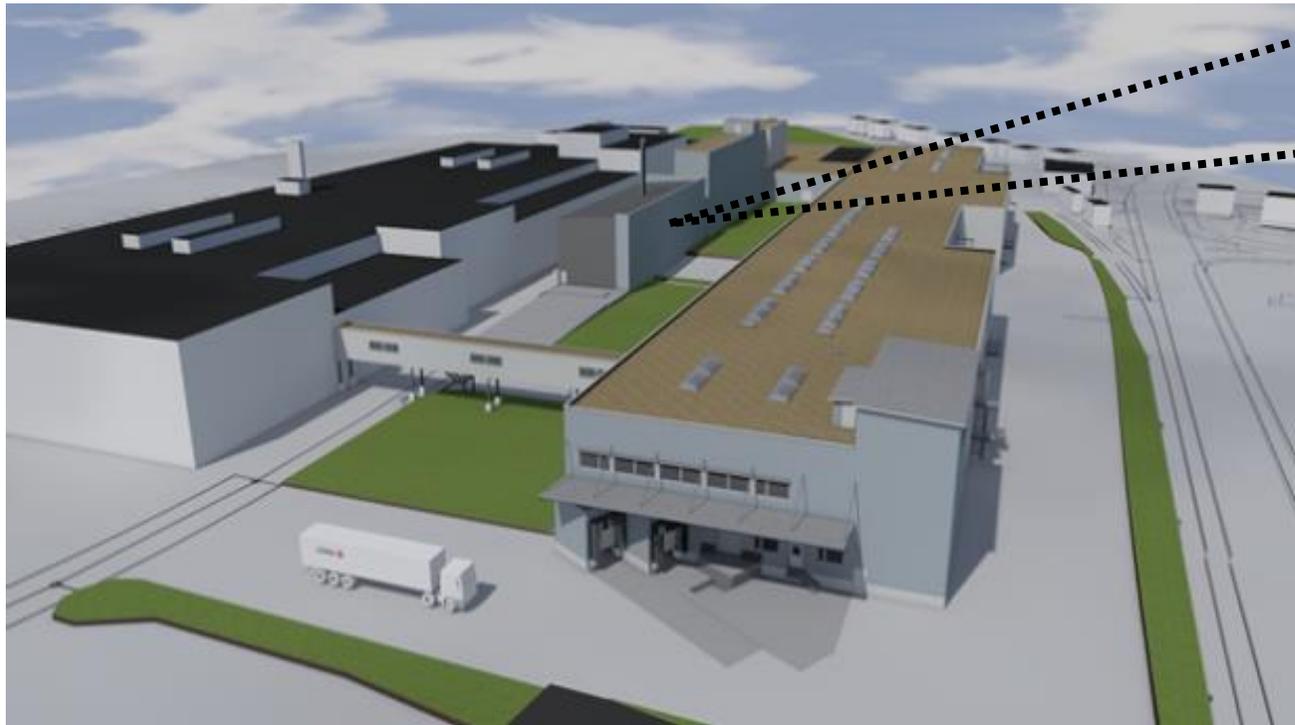
90% der Produkte erfüllen Nährwert-Standards



Anbau & Beschaffung*	Produktion & Handel*	Konsum & Recycling*
<p>90% Schweizer Getreide aus strenger IP Suisse Produktion</p>	<p>5000 t weniger CO₂ aus Wärme gegenüber 2010</p> <p>36 mehr Lernende gegenüber 2011</p>	<p>265 Mio. CHF Umsatz mit Labelprodukten</p> <p>83% Recycling aller anfallenden Abfälle</p>



Dank dem Holzheizwerk am Standort Gränichen spart die JOWA jährlich 3000 Tonnen CO₂ ein.



Nachwuchs fördern

Die JOWA ist die grösste Ausbildnerin der Bäckereibranche.

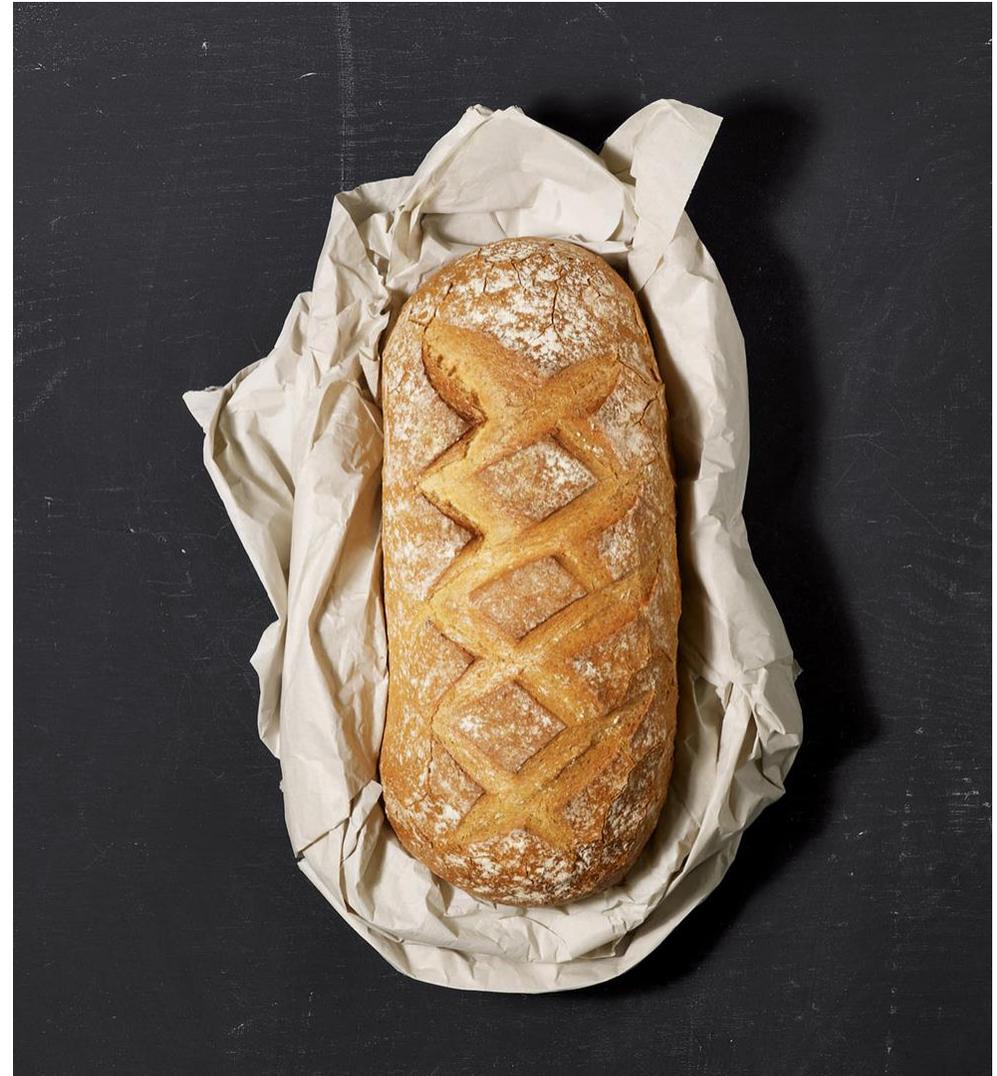
Die JOWA bietet über 145 Lehrstellen in unterschiedlichen Berufsfeldern an.

Sie erreicht damit ihr Nachhaltigkeitsziel 2020.



90% der Produkte basieren auf wissenschaftlich anerkannten Vorgaben zur Nährwertzusammensetzung.

Darum berücksichtigt die JOWA bei allen neuen Produkten wissenschaftlich anerkannte Vorgaben zu Nährwertzusammensetzung – natürlich bei vollem Geschmack.



Partnerschaft mit IP-Suisse



Die JOWA stellt über 90% ihres Brotes aus IP-Suisse-Getreide her.

Sie schliesst mit den Schweizer Landwirten langfristige Verträge ab und fördert damit nachhaltige Anbaumethoden.



Wiederentdeckte Getreidesorten



Adobe Acrobat
Document



NEU
AUS WIEDER-
ENTDECKTEN
GETREIDE-
SORTEN

WILHELM
ZURÜCK ZUM URSPRUNG



“ MIT WIEDERENTDECKTEN
GETREIDESORTEN
KANN ICH EINEN
NATURNAHEN ANBAU
PFLEGEN UND SO GEMEINSAM
MIT DER JOWA DAS BROT-
SORTIMENT BEREICHERN. “

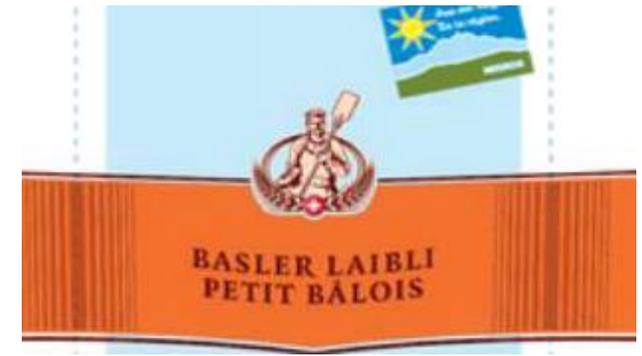
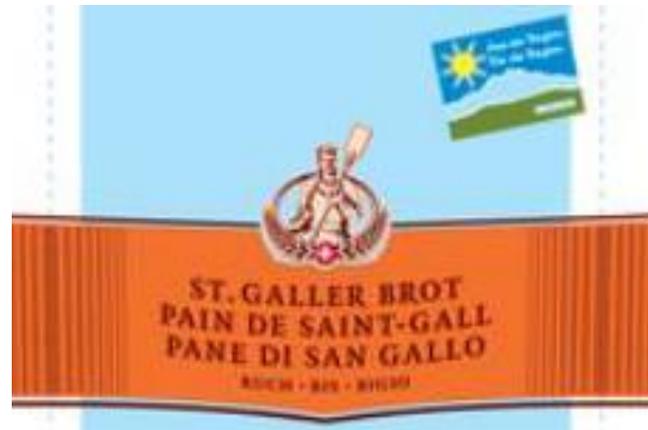
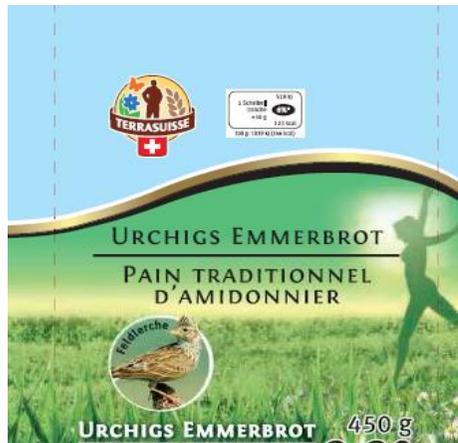
JAKOB SPÖRNDLI,
BAUER AUS LÖHNINGEN,
SCHAFFHAUSEN

Regionalität «Aus der Region – für die Region»

Beispiel GMZ AdR Emmer Brot



Beispiel St.Galler Brot & Basler Laibli



Herausforderungen



Schweiz:

- Mühlen: Etwa 11% des Brotgetreides wird nicht zu Mehl verarbeitet.
- Herstellung: 2-5% des Brotes gelangt nicht in den Verkauf
- Handel: 2 -3 % des angebotenen Brotes wird nicht verkauft
- Konsumenten: 25% des gekauften Brotes wird nicht konsumiert



Einsatz gegen Food Waste



Die JOWA setzt alles daran, damit möglichst wenig Lebensmittel zu Abfall werden.

1. Oberstes Ziel:
vermeiden – vermeiden – vermeiden.
planen – entwickeln – verbessern.
2. Überschüsse und Produkte mit kleinen Fehlern werden an karitative Organisationen abgegeben.
3. Was nicht vom Mensch verzehrt werden kann, holen lokale Schweinezüchter ab.
4. Der restliche Food Waste wird in Vergärungsanlagen zu Biogas oder Dünger verarbeitet.



WWF-Rating: In der Spitzengruppe





Aloisia Predota
Leiterin Nachhaltigkeit
SEG III und JOWA AG
Aloisia.predota@jowa.ch