



# Unternehmerische Produktverantwortung

August 2018; Version 1.2

## Vorwort

**Unternehmerische Verantwortung gehört zur DNA von Bisquiva.** Das gilt für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, für unsere Kunden und Verbraucher, für Umwelt und Gesellschaft. Wir wählen beispielsweise unsere Lieferanten und Kooperationspartner sorgfältig aus, indem wir die Einhaltung von sozialen Standards, höchsten Qualitätsanforderungen und Nachhaltigkeit einfordern. Unsere Anforderungen gehen dabei mitunter weit über die gesetzlichen Vorgaben hinaus.

Die Prävention von ernährungsbedingten Erkrankungen wie Übergewicht stellt eine große Herausforderung für unsere Gesellschaft dar. **Als Hersteller von Süßgebäck sind wir uns der besonderen Verantwortung bewusst.** Die Produkte, die wir herstellen, sind Genussmittel. Sie bringen Freude in das Leben vieler Menschen. Als Snack und im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung und eines aktiven Lebensstils konsumiert, haben sie Platz im Leben der Verbraucher. Mit klaren Nährwertinformationen, durch bedarfsgerechte Verpackungsgrößen und insbesondere durch eine kontinuierliche Überprüfung und Anpassung unserer Rezepturen unterstützen wir Verbraucher dabei, Entscheidungen bewusst zu treffen.

Im folgenden informieren wir Sie darüber, was wir im Bereich Produktqualität & Produktzusammensetzung sowie Umwelt & Nachhaltigkeit bereits erreicht haben und was unsere Ziele für 2022 sind. Besonderen Schwerpunkt legen wir dabei auf Zucker, Mehl, Fett und Eier - die Hauptzutaten unserer Produkte.



## Was wir schon erreicht haben (1/3)

Im Fokus sämtlicher Unternehmensbereiche steht die Qualität!

Vor allem der Forschung zu Rohstoffen und Backprozessen kommt eine zentrale Rolle innerhalb unserer Qualitätspolitik zu. Dazu gehören:

- die Anwendung eines konsequenten **Allergenmanagements**
- die Entwicklung von Produkten mit **niedrigen Gehalten an kritischen Stoffen** (Acrylamid, Transfettsäuren, etc.)
- der vollständige **Verzicht auf Konservierungsstoffe, künstliche Aromen und Antioxidantien**
- der konsequente **Verzicht auf Sojaprodukte<sup>1</sup>, tierische Rohstoffe<sup>2</sup>, gehärtete Fette, bestrahlte Rohstoffe und auf gentechnisch veränderte Zutaten**
- die 100%ige Eignung unserer Produkte für **Ovo-Lacto-Vegetarier**

1 mit Ausnahme von Sojalecithin in Hard-IP-Qualität

2 mit Ausnahme von Milch und Milchprodukten, Eier, Honig



## Was wir schon erreicht haben (2/3)

Für Verbraucher ist der Geschmack das wichtigste Kriterium bei der Auswahl unserer Produkte. Der Keks muss schmecken! Und obwohl der Genuss unser oberstes Ziel ist, versuchen wir auch unter gesundheitlichen Aspekten die bestmögliche Gesamtformulierung zu entwickeln. Aktuell ist uns das so gelungen:

- 45% unserer Rezepturen sind „salzarm<sup>1</sup>“ ( $\leq 0,3\text{g Salz}/100\text{g Produkt}$ ). Weitere 51% haben einen Salzwert  $< 1,5\text{g}/100\text{g Produkt}$  und entsprechend damit dem gelben Farbcode des anspruchsvollen FSA Ampelsystem (UK).
- 33% unserer Rezepturen ohne Schokolade enthalten  **$\leq 22,5\text{g Zucker}$**  (pro 100g Produkt) und entsprechen damit dem gelben FSA Farbcode.
- 35% unserer Rezepturen haben nennenswerte **Ballaststoffgehalte**, sodass „Ballaststoffquelle<sup>1</sup>“ ( $\geq 3\text{g}/100\text{g Produkt}$ ) oder „reich an Ballaststoffen<sup>1</sup>“ ( $\geq 6\text{g}/100\text{g Produkt}$ ) ausgelobt werden können.
- Unser **Russisch Brot** ist „fettarm<sup>1</sup>“ ( $\leq 3\text{g Fett}/100\text{g Produkt}$ ) und gleichzeitig „arm an gesättigten Fettsäuren<sup>1</sup>“ ( $\leq 1,5\text{g gesättigte Fettsäuren}/100\text{g Produkt}$ ).
- Einige Rezepturen sind bereits heute ohne Palmöl hergestellt.

<sup>1</sup> EU Health Claim Verordnung

Quelle: systemerfasste Rezepturen (n=60), Stand April 2018



## Was wir schon erreicht haben (3/3)

Nachhaltigkeit und Umweltschutz ist uns ein Herzensanliegen! Deshalb ...

- verwenden wir zu **95% Weizen** aus nachhaltigem, kontrollierten Vertragsanbau.
- beziehen wir zu **95% nachhaltig erwirtschafteten Kakao** (UTZ und Fairtrade zertifiziert).
- nutzen wir zu **100% Eier** aus Boden- oder Freilandhaltung (KAT oder ähnliche Zertifizierungsstufen).
- beziehen wir zu **100% nachhaltiges Palm-/ Palmkernöl** gemäß FONAP Selbstverpflichtung.
- sind **95%** unserer verwendeten **Verpackungsmaterialien recyclingfähig**.
- **reduzieren wir Plastikverpackungen**, wo immer dieses ohne Beeinträchtigung der Produktqualität möglich ist. Zudem arbeiten wir in einem Pilotprojekt an einer Lösung, um zukünftig nur noch Plastikverpackungen einzusetzen, die sich schnell zersetzen.
- haben wir ein Projekt zur **Vermeidung von unerwünschten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH & MOAH)** in unseren Produkten gestartet.



95%  
Weizen aus  
kontrolliertem  
Vertragsanbau



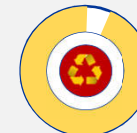
95%  
nachhaltig  
erwirtschafteter  
Kakao



100% Eier  
aus zertifizierten  
Betrieben



100% nachhaltiges  
Palmöl



95%  
recyclingfähige  
Verpackungen

## Wie wir mir dem Thema Palmöl umgehen

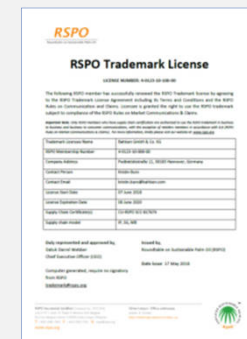
Palmöl ist einer der **wichtigsten Rohstoffe bei der Herstellung von Süßgebäck** und wird aufgrund seiner guten Verarbeitungs- und Geschmackseigenschaften oft im Backprozess eingesetzt. Es ist zudem das mengenmäßig am meisten produzierte Pflanzenöl der Welt.

Palmöl ist in den letzten Jahren aus zweierlei Gründen **in die Diskussion geraten**:

- Die stark gestiegene Nachfrage hat zur Rodung von großen Regenwaldflächen geführt und ist daher **ökologisch bedenklich**.
- Palmöl steht aufgrund seines Gehaltes an 3-MCPD-Estern im **Verdacht krebserregend** sowie aufgrund seines hohen Gehaltes an gesättigten Fettsäuren an der **Entstehung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes** beteiligt zu sein.

Wie wir mit Palmöl umgehen:

- Wir verwenden **ausschließlich zertifiziertes („segregated“)** Palm- und Palmkernöl gemäß FONAP Selbstverpflichtung. Fraktionen und Derivate aus Palm- und Palmkernöl werden bereits heute zu 100% in MB (Mass Balance)-Qualität eingekauft.
- Seit 2017 kaufen wir ausschließlich **Öle mit niedrigen 3-MCPD-Werten** ein.
- Eine **vollständige Substitution von Palmfett durch Pflanzenöle** (z.B. aus Sonnenblume, Soja oder Raps) ist angesichts eines sehr viel höheren Flächenbedarfs der Pflanzen **ökologisch nicht sinnvoll**. Bei Soja und Raps muss zudem die Problematik um gentechnisch verändertes Saatgut beachtet werden. Da auch die Verarbeitbarkeit in den Rezepturen nicht immer gegeben ist, muss der Einsatz einer alternativen Fettquelle immer im Einzelfall betrachtet werden.



## Was wir uns darüber hinaus vorgenommen haben

Wir überprüfen kontinuierlich unsere Produkte und optimieren die Rezepturen. Selbstverständlich ohne dabei Kompromisse bei Geschmack und Qualität einzugehen! Bis 2022 streben wir an, dass...

1. **50%** unserer Rezepturen ohne Schokolade maximal **22,5g Zucker** (pro 100g Produkt) enthalten. Ferner streben wir an, dass **50%** unserer schokolierten Top-Seller mit einem geringeren Zuckergehalt als heute angeboten werden. Zudem gelten  $\leq 22,5\%$  Zucker für ungeschokolte Neuprodukte als interne Zielvorgabe.
2. **>40%** der Rezepturen einen **Ballaststoff-Claim** rechtfertigen würden.
3. **98%** unserer Süßgebäck-Rezepturen **<1,5g Salz** (pro 100g Produkt) enthalten.
4. Neuprodukte in **Bio-Qualität** möglichst **ohne Palmöl** hergestellt werden. Die heutigen Top-Seller werden zudem auf eine mögliche Umstellung von Palmöl auf eine andere Fettquelle geprüft.
5. wir Verbrauchern zunehmend Lösungen anbieten, die den **bedarfsgerechten Genuss** und das Kalorienmanagement erleichtern.

Die Ziele sowie ihr Erreichungsgrad werden regelmäßig überprüft und entsprechend der Marktbedürfnisse und dem aktuellen Stand der Forschung erweitert. Über den Status der Zielerreichung informieren wir auf unserer Internetseite [www.bisquiva.com](http://www.bisquiva.com).

5 Bisquiva Ziele

