



UNTERNEHMERISCHE PRODUKTVERANTWORTUNG

August 2020; Version 2.0

Bisquiva GmbH & Co. KG

VORWORT

Unternehmerische Verantwortung gehört zur DNA von Biscuiva. 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 stellt eine Herausforderung für unsere Gesellschaft dar. Als Süßgebäcklieferant sind wir uns der besonderen Verantwortung bewusst. Unsere Produkte 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 & -formulierung sowie Umwelt & Nachhaltigkeit bereits erreicht haben und was unsere Ziele für 2025 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!

Der Auswahl der Rohstoffe sowie dem Backprozess 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 Sojaprodukte¹, tierische Rohstoffe², gehärtete Fette, bestrahlte Rohstoffe und gentechnisch veränderte Zutaten
- die 100%ige Eignung unserer Produkte für Ovo-Lacto-Vegetarier



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:

- 42% unserer Rezepturen sind „salzarm¹“ ($\leq 0,3\text{g Salz}/100\text{g Produkt}$). Weitere 58% haben einen Salzwert $< 1,5\text{g}/100\text{g Produkt}$ und entsprechen damit dem gelben Farbcode des anspruchsvollen Ampelsystems der englischen Food Standards Agency (FSA).
- 33% unserer Rezepturen ohne Schokolade sowie 8% aller Rezepturen enthalten $\leq 22,5\text{g Zucker}$ (pro 100g Produkt) und entsprechen damit dem gelben FSA Farbcode.
- Unsere Schokobutterkekse und Schokowaffeln sind neben der Original-Rezeptur auch mit 10% weniger Zucker verfügbar.
- 41% unserer Rezepturen haben nennenswerte Ballaststoffgehalte, sodass „Ballaststoffquelle¹“ ($\geq 3\text{g}/100\text{g Produkt}$) oder „reich an Ballaststoffen¹“ ($\geq 6\text{g}/100\text{g Produkt}$) ausgelobt werden können.
- Unser Russisch Brot ist „fettarm¹“ ($\leq 3\text{g Fett}/100\text{g Produkt}$) und gleichzeitig „arm an gesättigten Fettsäuren¹“ ($\leq 1,5\text{g gesättigte Fettsäuren}/100\text{g Produkt}$).
- Zahlreiche Rezepturen sind bereits heute ohne Palmöl hergestellt.



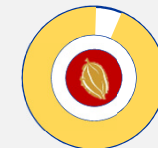
WAS WIR SCHON ERREICHT HABEN (3/3)

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

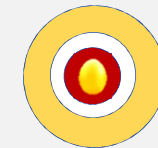
- verwenden wir zu 95% Weizen aus nachhaltigem, kontrolliertem Vertragsanbau.
- beziehen wir zu 98% nachhaltig erwirtschafteten Kakao (UTZ, Rainforest Alliance und Fairtrade zertifiziert).
- nutzen wir zu 100% Eier aus Boden- oder Freilandhaltung (KAT oder ähnliche Zertifizierungsstufen). Unsere Produktionsbetriebe sind zudem ab Herbst 2020 ebenfalls KAT zertifiziert.
- beziehen wir zu 100% nachhaltiges Palmfett (inkl. Derivate und Fraktionen) in segregierter Qualität.
- sind 100% unserer verwendeten Verpackungsmaterialien recyclingfähig.
- bestehen unsere Papp-Faltschachteln zu >85% aus Recyclingmaterial.
- reduzieren wir Verpackungsmaterial, insbesondere Plastik, wo immer dieses ohne Beeinträchtigung der Produktqualität möglich ist.



95%
Weizen aus
kontrolliertem
Vertragsanbau



98%
nachhaltig
erwirtschafteter
Kakao



100% Eier
aus zertifizierten
Betrieben



100% nachhaltiges
Palmfett in SG
Qualität



100%
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, nachhaltig erzeugtes Palmfett (Palm- und Palmkernöl, Derivate und Fraktionen) in segregierter Qualität.
- 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.



License Number 4-0123-10-100-00



WAS WIR UNS DARÜBER HINAUS VORGENOMMEN HABEN

Wir überprüfen kontinuierlich unsere Produkte und optimieren die Rezepturen – ohne dabei Kompromisse bei Geschmack und Qualität einzugehen! Bis 2025 streben wir an, dass...

- 50% unserer Rezepturen ohne Schokolade maximal 22,5g Zucker (pro 100g Produkt) enthalten.
- >45% der Rezepturen einen Ballaststoff-Claim rechtfertigen würden.
- 10% aller Rezepturen einen vorteilhaften Gehalt an gesättigten Fettsäuren enthalten (<5g/100g)
- wir 100% nachhaltig erwirtschafteten Kakao (UTZ, Rainforest Alliance und Fairtrade zertifiziert) beziehen (geplant für 2021)
- unsere Produkte zu 100% ohne Soja auskommen (geplant für 2023).
- wir die Anzahl palmfreier Produkte weiterhin erhöhen, sowie auch Produkte in Bio-Qualität anbieten
- wir die Menge Verpackungs-/Plastikmaterial weiter reduzieren bzw. auf umweltverträglichere Materialien umstellen

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.

7 Bisquiva Ziele

