



ZUM HUNDERTJÄHRIGEN JUBILÄUM VON LOACKER: NACHHALTIGKEIT WIRD KONKRET – AUF DEM WEG ZU EINER EMISSIONSFREIEN PRODUKTION

Loacker veröffentlicht ersten Impact Report und stellt bahnbrechende Innovation vor: OptiBake, der erste induktiv beheizter Waffelofen

Unterinn (Bozen), Juli 2025 – Anlässlich seines hundertjährigen Bestehens geht Loacker einen weiteren Schritt in seinem Engagement für Nachhaltigkeit und wird zur “Società Benefit”, eine im italienischen Recht existierende Gesellschaftsform, welche auch Ethik, Nachhaltigkeit und Transparenz in ihren Statuten verankert. Gleichzeitig wird der erste Impact Report veröffentlicht, der unter strategischer Beratung von InVento Innovation Lab, erstellt wurde und unter diesem Link eingesehen werden kann. Invento ist eines der ersten B Corps in Italien und Partner von B Lab Europe und hat Loacker bei der Umstellung auf die neue Gesellschaftsform und der Definition der zukünftigen Ziele unterstützt.

„Neben der Feier unserer ersten 100 Jahre ist 2025 ein entscheidender Moment für unser Engagement für eine verantwortungsvolle Zukunft“, kommentiert **Ulrich Zuenelli, Präsident des Verwaltungsrates**. „Die Umstellung auf eine Società Benefit ist die Vorstufe zur B Corp Zertifizierung, und stärkt unseren Willen, mit Transparenz, Weitsicht und Verantwortung zu handeln. Wir wissen, dass Veränderung Zusammenarbeit und Konsequenz erfordert: Von hier aus wollen wir den eingeschlagenen Weg fortsetzen.“

Der Impact Report dokumentiert Loackers Weg zu einem authentischen, generationenübergreifenden und regenerativen Wandel im Einklang mit den historischen Werten des Südtiroler Unternehmens. Die neue Unternehmensform stärkt das Engagement in vier zentralen Bereichen des Gemeinwohls:

1. Klimaschutz, Verpackungskreislauf und Umweltverantwortung
2. Ethische Beschaffung und Stärkung von lokalen Gemeinschaften
3. Verantwortung für Menschen im Unternehmen
4. Genuss ohne Reue

Nachhaltigkeit ist fest in der DNA des Südtiroler Unternehmens verankert – ein Ansatz, der wirtschaftliche Leistung mit Umweltbewusstsein und sozialem Engagement vereint.

Wer **in den Bergen aufwächst, lernt bald**, Ressourcen mit Respekt und Weitblick zu nutzen – eine Haltung, die jede Entscheidung des Unternehmens prägt.

Diese Vision mündet in konkreten, mutigen und wegweisenden Maßnahmen. Loacker, bekannt für hohe soziale und ökologische Standards, geht über den Status quo hinaus und entwickelt Lösungen, die es bisher nicht gab.

Weltneuheit: OptiBake – der erste induktiv beheizte Waffelofen mit null direkten Emissionen

Genau in diese Richtung zielte die im Jahr 2020 begonnene Pilotpartnerschaft zwischen Loacker und der Bühler Group – einem multinationalen Technologiepartner für die Lebensmittel-, Futtermittel- und Mobilitätsbranche mit Hauptsitz in der Schweiz – zur Entwicklung einer neuen emissionsfreien Technologie zum Backen von Waffeln. Nach



Jahren der Forschung ist OptiBake entstanden, **der weltweit erste Waffelbackofen mit Induktionsheizung**.

Eine echte Revolution in der industriellen Backbranche:

- Keine direkten Emissionen von CO₂, Kohlenmonoxid (CO) oder Stickoxiden (NOx)
- Bis zu 50 % geringerer Energieverbrauch
- Höhere Produktionsflexibilität

Im Jahr 2023 wurde der Prototyp am Bühler-Standort Leobendorf (AT) realisiert. Seit Mai 2025 ist der erste Ofen im Loacker-Werk Heinfels in der **Erprobungs- und Funktionsprüfungphase** aktiv, um die volle Betriebsbereitschaft und optimale Effizienz für die bevorstehende Integration in den Produktionszyklus zu gewährleisten. Die ersten Ergebnisse **übertreffen die Erwartungen bei Weitem** – sowohl in Bezug auf die Qualität des Endprodukts als auch auf seine Funktionsweise.

Der neue Ofen sowie alle anderen Produktionsanlagen werden mit Strom aus **erneuerbaren Energiequellen** betrieben. Dies wird durch Herkunftsachweise gesichert, wodurch die mit seinem Betrieb verbundenen Treibhausgasemissionen auf Null reduziert werden.

Loacker glaubte sofort an dieses Projekt, so sehr, dass **ein multidisziplinäres Team interner Experten** zusammengestellt wurde, das Zeit und Professionalität in das OptiBake-Projekt investieren konnte, sowohl an den Standorten Unterinn und Heinfels als auch durch Besuche des Schweizer Hauptsitzes der Bühler Group. Es war von grundlegender Bedeutung, dass bei der Entwicklung des neuen Induktionsbeheizter Elektroofens eine **aktive Beteiligung der Verantwortlichen aus Produktion, Wartung und Engineering** erfolgte, um eine effektive und gemeinsame Umsetzung auf der Grundlage des über die Jahre gesammelten Know-hows zu gewährleisten.

«Ich bin stolz darauf, für ein Unternehmen zu arbeiten, das die Reduktion der Umweltbelastung in den Mittelpunkt seiner Strategie gestellt hat», sagt Markus Valersi, Technical Project Manager Loacker. „Die Entwicklung von OptiBake war inspirierend – ebenso wie die enge Zusammenarbeit mit Kolleginnen und Kollegen aus verschiedenen Abteilungen.“

Nachhaltige Innovation auch bei Verpackung und Forschung

Loacker verfolgt auch im Verpackungsbereich ambitionierte Ziele: Mit dem Projekt „Flexible Printing Technology Development“ wird eine Inline-Drucktechnologie entwickelt, die Etiketten überflüssig macht und so Material und Abfall reduziert. Diese Weltneuheit im Bereich schnell verpackter Lebensmittel wurde mit dem Best Packaging Award 2025 in der Kategorie Technologie ausgezeichnet.

Auch im Bereich der Forschung blickt Loacker entschlossen in die Zukunft. Das Unternehmen hat nun mit der Schaffung eines neuen **Forschungs- und Entwicklungszentrums** (Loacker Technology Center) begonnen, das alle Aktivitäten des Unternehmens maßgeblich unterstützen wird.

„Unser Technology Center wird ein wichtiger Bezugsplatz für unser künftiges Wachstum sein“, betont Andreas Loacker, Vize-Präsident und Managing Director Innovation. „Es wird nicht nur ein Innovationszentrum für die Entwicklung neuer Produkte sein, sondern auch dazu beitragen, unser Engagement für Nachhaltigkeit zu stärken und technologischen Fortschritt und Umweltverantwortung zu verbinden.“



" Wir suchen stets nach den besten Zutaten und geben uns nur mit den besten Rezepten und Produkten zufrieden – wie jeder, der für seine Freunde bäckt."

Armin Loacker

Loacker

Natur, Qualität und Liebe zu gut gemachten Dingen werden zu köstlichen Spezialitäten aus Waffeln und Schokolade: Seit 1925 wählen die Loacker-Rebellen das Gute. Heute, genauso wie vor hundert Jahren, backen wir unsere Produkte großteils in den Bergen, in Unterinn, Südtirol, und in Heinfels, Osttirol, auf über 1.000 Metern über dem Meeresspiegel. Es ist keine einfache Entscheidung, aber es ist die rebellische, dennoch gute Einstellung von Loacker, die sie von einer Konditorei in Bozen, gegründet von Alfons Loacker, zu einer weltbekannten Marke gemacht hat, deren Produkte Verbraucher in über 110 Ländern begeistern. Der Geist bleibt derselbe: alles im Namen des Genusses, auch wenn das bedeutet, schwierige Entscheidungen zu treffen – 100% natürlicher Geschmack aus ausgewählten Zutaten, ohne den Zusatz von Aromen, Farbstoffen oder Konservierungsstoffen. Als familiengeführtes Unternehmen optimieren wir Ressourcen in allen Bereichen und halten unser Engagement für soziale und Umweltthemen aufrecht.

Loacker Pressestelle
marketing@loacker.com