

LEISTUNGSÜBERSICHT ZUR NACHHALTIGKEIT

BERICHTSJAHR 2018



Marktumfeld



Unternehmerische
Verantwortung



Boden & Nahrung



Innovation & Prozesse



Gesellschaft



Energie & Klima



Mitarbeitende

BEKENNTNIS ZUR NACHHALTIGKEIT

Die Nachhaltigkeit ist in der Unternehmensstrategie der Ernst Sutter AG ein fester Bestandteil. Wir entfalten unsere Geschäftsaktivitäten in ökonomischen, sozialen und ökologischen Dimensionen. Das beweisen wir nicht nur mit unseren Produkten, sondern auch mit unseren Massnahmen, die im Hintergrund geschehen.

Wir betrachten die gesamte Wertschöpfungskette Fleisch und tragen auf jeder Stufe die Verantwortung: Für den Menschen, das Tier und die Umwelt. Unser Leiter Nachhaltigkeit hält ein wachsames Auge darauf. Zusammen mit seinem Team. Damit wir einhalten, was wir versprechen.

Die Geschäftsleitung



Von links nach rechts:

Armin Grob, Leiter Personal; Michael Strübi, Leiter Controlling; Werner Zahner, Leiter Geschäftsbereich Frischfleisch; Reto Sutter, Vorsitzender der Geschäftsleitung; Daniel Härter, Leiter Geschäftsbereich Fleischwaren; Christian Brendel, Leiter Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit; Kaspar Keiser, Leiter Finanzen; Stefano Martinetti, Leiter Areale und Technik

ZIEL UND ZWECK DER LEISTUNGSÜBERSICHT NACHHALTIGKEIT



Geschätzte Leserin, geschätzter Leser

Tue Gutes und sprich darüber. Diesen bewährten Leitspruch haben wir uns zu Herzen genommen. Als Folge liegt diese erste Leistungsübersicht zur Nachhaltigkeit vor.*

Jedes Jahr publiziert unser Mutterhaus fenaco eine umfassende Leistungsübersicht nach GRI-Standard. Minutiös und lückenlos legen wir dort Rechenschaft über jedes Kilo CO₂, jeden Liter Wasser und jede Kilowattstunde Strom ab. Natürlich wird im Bericht der fenaco auch unser Engagement für eine nachhaltige Unternehmensführung erwähnt. Doch längst widerspiegelt die fenaco-weite Berichterstattung nicht jede unserer Bemühungen. Dies wollen wir ändern und jährlich in einer eigenen Leistungsübersicht offen und transparent über unser Nachhaltigkeitsengagement berichten.

In Anlehnung und enger Verbindung mit der Leistungsübersicht zur Nachhaltigkeit der fenaco berichten wir also künftig in freier Form über unser Engagement für Mensch, Tier und Umwelt. Dabei orientieren wir uns an den 7 Schwerpunktthemen der fenaco. Diese Gliederung stellt eine einheitliche und konsistente Berichterstattung sicher: In der Leistungsübersicht der fenaco finden Sie alle Kennzahlen und Fakten nach GRI-Standard. Unter dem jeweiligen Schwerpunktthema führen wir hier in unserer eigenen Leistungsübersicht weitere Zielsetzungen und Massnahmen an.

Das Jahr 2018 stand für uns im Zeichen einer Standortbestimmung. Anhand des WWF Food Industry Ratings aber auch mittels eigener Analysen und Kennzahlen haben wir uns den Spiegel hinsichtlich Nachhaltigkeit vorgehalten. Es wurde deutlich, dass wir einerseits bereits vieles richtigmachen, die Ernst Sutter AG aber andererseits auch noch Potenziale aufweist. Diese wollen wir in den nächsten Jahren gezielt nutzen und mit konkreten Zielsetzungen angehen.

Wo wir bei den einzelnen Schwerpunktthemen ansetzen und welche Ziele wir uns für die nächsten Jahre stecken, entnehmen Sie dieser Leistungsübersicht.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre!

Christian Brendel
Leiter Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit

*Im Sinne der Nachhaltigkeit steht diese Leistungsübersicht nur in elektronischer Form zur Verfügung.

Die Berichterstattung zur Nachhaltigkeit der fenaco nach GRI-Standard finden Sie [hier](#).

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG	1
Die Ernst Sutter AG – Alles für Fleischliebhaber.....	1
Leitbild der Ernst Sutter AG	2
3 Dimensionen der Nachhaltigkeit fenaco	3
7 Schwerpunktthemen der fenaco	4
ZIELSETZUNGEN ZUR NACHHALTIGKEIT.....	5
FAKTEN UND AKTIVITÄTEN ZU DEN 7 SCHWERPUNKTTHEMEN.....	7
Marktumfeld.....	7
Innovation & Prozesse	9
Unternehmerische Verantwortung	11
Gesellschaft.....	13
Mitarbeitende	15
Boden & Nahrung.....	18
Energie & Klima	20
KONTAKT.....	30

EINLEITUNG

Die Ernst Sutter AG – Alles für Fleischliebhaber

Die Ernst Sutter AG ist das Fleisch-Kompetenzzentrum der fenaco-LANDI Gruppe und ein wichtiges Bindeglied in dieser Wertschöpfungskette. Wir sehen uns als eine bedeutende Abnehmerin von Schweizer Schlachttieren und folglich auch als zuverlässige Partnerin unserer heimischen Landwirtschaft. Mit unserem umfassenden Sortiment an Fleisch und Fleischwaren, wohl auch wegen unserer sorgfältigen und qualitätsbewussten Arbeitsweise, haben wir uns im Schweizer Markt einen Namen gemacht. Sogar über unsere Grenzen hinaus – die europäischen Nachbarländer schätzen unsere ausgewählten Spezialitäten.

An fünf Produktionsstandorten und zwei Logistikplattformen beschäftigt die Ernst Sutter AG rund 1'000 Mitarbeitende. 2018 erzielten wir gemeinsam einen Umsatz von rund 555 Millionen Franken.



Unsere Marken

Die Ernst Sutter AG steht mit ihren Marken für Qualität, Geschmack, Raffinesse und Regionalität. Allen voran die vier Traditionsmarken Suttero, Gemperli, Reber und Agri Natura.

SUTTERO 

Gemperli 

REBER

**AGRI
NATURA** 

Unser bestes Stück Natur.

Leitbild der Ernst Sutter AG

Für uns sind Nähe, Genuss und Verantwortung von grosser Bedeutung. Wir verfolgen ökonomische, ökologische und soziale Ziele und sichern uns damit nachhaltiges Wachstum sowie wirtschaftlichen Erfolg.

Unternehmenszweck

Als Fleischkompetenzzentrum der fenaco-LANDI Gruppe bilden wir das Bindeglied in der Wertschöpfungskette zwischen den Geschäftsfeldern «Agrar» und «Detailhandel». Wir sind eine bedeutende Abnehmerin von Schweizer Schlachttieren und folglich eine starke und zuverlässige Partnerin der Schweizer Landwirtschaft. Mittels modernster Infrastruktur erzeugen wir Fleisch und Fleischwaren in geforderter Qualität.

Marktleistung

Wir sind ein führender Fleischverarbeiter im Schweizer Markt. Wir bieten Metzgereifachgeschäften, dem Gross- und Einzelhandel sowie der Lebensmittelindustrie ein umfassendes Sortiment an Fleisch und Fleischwaren aus eigener Herstellung sowie Handelswaren an. Wir konzentrieren uns auf den Schweizer Markt und im Rahmen unserer Exportstrategie mit einem Spezialitäten-Sortiment hauptsächlich auf die europäischen Nachbarländer. Unseren Kunden bieten wir eine hohe Versorgungssicherheit und reagieren schnell und flexibel auf deren Bedürfnisse. Durch ein ausgeprägtes Qualitätsverständnis und ein lückenloses Rückverfolgbarkeitssystem garantieren wir Transparenz und Sicherheit.

Mitarbeitende und Führungsverhalten

Wir führen im Einklang mit unserer Unternehmenskultur: offen, ehrlich, verbindlich und respektvoll. Wir fördern die individuelle Aus- und Weiterbildung. Die Arbeitssicherheit unserer Mitarbeitenden geniesst höchste Priorität. Wir erwarten, dass sich unsere Mitarbeitenden entsprechend unseren Werten und Grundsätzen verhalten.

Geschäftsprinzipien

Grundlage für unsere Geschäftsprinzipien bildet die Compliance-Politik der fenaco. Diese regelt die Organisation und Kontrolle aller Führungsorgane innerhalb der fenaco-LANDI Gruppe. Danach richten auch wir unsere Geschäftsprinzipien und unser Verhalten gegenüber Mitarbeitenden, Geschäftspartnern, Behörden und der Gesellschaft aus: Wir sind berechenbar, verlässlich und integer.

Beschaffungsprinzipien

Bei der Beschaffung unserer strategischen Güter setzen wir primär auf die Qualität Schweizer Rohstoffe und heimischer Produzenten. Die Werte Nachhaltigkeit, Produktesicherheit und Tierwohl sind integrierte Bestandteile unserer Beschaffungsstrategie und als solche fester Grundsatz bei all unseren Beschaffungstätigkeiten.

Finanzieller Mitteleinsatz

Wir erarbeiten die nötigen Mittel, um die langfristige Entwicklung unseres Unternehmens sicherzustellen. Dabei streben wir einen angemessenen Selbstfinanzierungsgrad an. Wir setzen die uns zur Verfügung stehenden Mittel wirtschaftlich ein.

Nachhaltigkeit

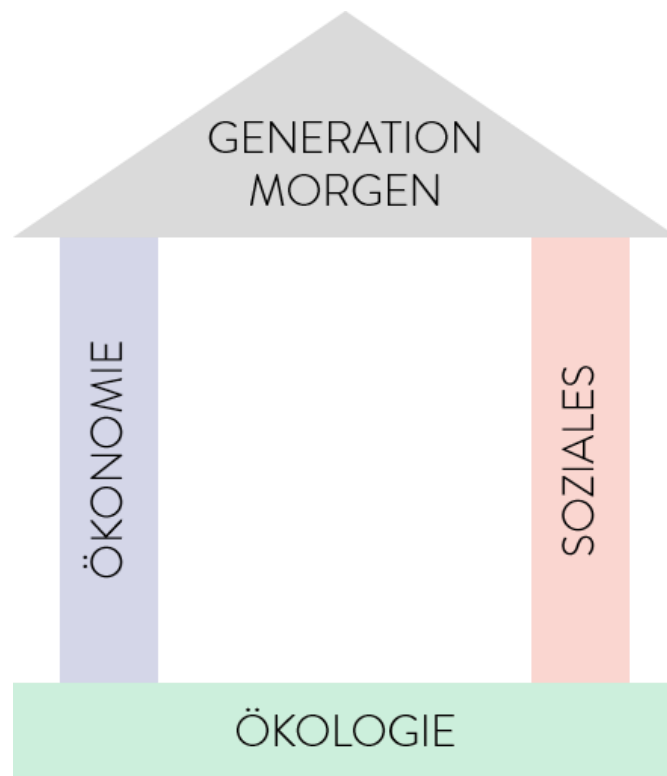
Wir entfalten unsere Geschäftsaktivitäten in ökonomischen, sozialen und ökologischen Dimensionen. Dieses Bekenntnis zur Nachhaltigkeit ist Teil unserer Unternehmensstrategie. Wir betrachten die gesamte Wertschöpfungskette Fleisch und nehmen auf jeder Stufe unsere Verantwortung wahr: für den Menschen, das Tier und die Umwelt.

3 Dimensionen der Nachhaltigkeit fenaco

Die Überlegungen der fenaco zur Nachhaltigkeit basieren auf der Definition von Nachhaltigkeit, wie sie am Erdgipfel von Rio 1992 festgehalten wurde: „Der Erhalt und die regenerative Nutzung der natürlichen Ressourcen und Ökosysteme werden als zentrale Voraussetzung sozialer und ökonomischer Entwicklung erachtet.“ Die Abhängigkeit von natürlichen Ressourcen wie Energie, Rohstoffen, Boden und Wasser ist für die Tätigkeiten der Agrargesellschaft fenaco offensichtlich.

Die Ernst Sutter AG schliesst sich dieser Definition von Nachhaltigkeit an. Wir begründen unsere unternehmerischen Tätigkeiten auf diesen drei Säulen der Nachhaltigkeit und sind in all unseren Handlungen bestrebt, ein Gleichgewicht zwischen ökonomischen, sozialen und ökologischen Bestrebungen herzustellen.

Eine intakte Ökologie sehen wir entsprechend der Nachhaltigkeitspyramide als Fundament für die gesellschaftlich wie auch ökonomisch nachhaltige Entwicklung zukünftiger Generationen.



Nachhaltigkeitspyramide der fenaco (Eigendarstellung)

7 Schwerpunktthemen der fenaco

Die 7 Schwerpunktthemen der fenaco folgen aus einer Wesentlichkeitsanalyse und führen als roter Faden durch alle Nachhaltigkeitsaktivitäten. Das erhöht die Verständlichkeit und erleichtert die Zuordnung von Einzelthemen zum Gesamtzusammenhang.

In den 7 Schwerpunktthemen finden sich die 17 globalen Nachhaltigkeitsziele der UNO (Sustainable Development Goals SDG / Agenda 2030), das Klimaabkommen von Paris (November 2016) sowie die Wirkungszusammenhänge und politischen Rahmenbedingungen der Nachhaltigkeit in der Schweiz wieder.

Die Ernst Sutter AG gliedert ihre Leistungsübersicht ebenfalls anhand dieser 7 Schwerpunktthemen. Dabei setzen wir unsere eigenen Akzente entsprechend unserer unternehmerischen Tätigkeit.





Als Ergänzung zu der Nachhaltigkeitsberichterstattung der fenaco führen wir unter jedem Schwerpunktthema Massnahmen auf, welche zur Zielerreichung der fenaco beitragen, aber auch unser eigenes Engagement widerspiegeln.



Die sieben Schwerpunktthemen der fenaco in den drei Dimensionen der Nachhaltigkeit.






ZIELSETZUNGEN ZUR NACHHALTIGKEIT

ÖKONOMISCHE ZIELSETZUNGEN

Thema	Zielsetzung	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Marktumfeld Der Anteil an verarbeitetem Schweizer Fleisch je Tiergattung liegt langfristig über dem Inlandanteil.*	> Inlandanteil	2022	
	Innovationen & Prozesse Retouren und Beschwerden werden mittels eines systematischen Managements jährlich um 5 % reduziert (Basisjahr 2017).	- 5%	2020	





*Referenz: Erhebung gemäss Proviande „Der Schlachtvieh- und Fleischmarkt“

SOZIALE ZIELSETZUNGEN



Thema	Zielsetzung	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Unternehmerische Verantwortung Keine Verurteilungen aufgrund von wettbewerbswidrigem Verhalten, Kartell- und Monopolbildung.	0	2018	
	Gesellschaft Zielsetzung in Ausarbeitung.	--	--	--
	Mitarbeitende Senkung der Absenzquote um 5% (Basisjahr 2017).	- 5%	2018	

ÖKOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN







CO₂-Emissionen

Thema	Zielsetzung fenaco	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Energie & Klima Reduktion der CO ₂ -Emissionen aus Brennstoffen.	- 15% (Bund)	2020	
	Energie & Klima Reduktion des Treibstoffverbrauchs pro Liefermenge in Kilo im Eigentransport um 20% (Basisjahr 2018).	- 20%	2020	




Energieeffizienz

Thema	Zielsetzung fenaco	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Energie & Klima Jährliche Steigerung der Energieeffizienz um 2% (Basisjahr 2012).	+ 2%	2022	

Abwasser und Frischwasser

Thema	Zielsetzung	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Energie & Klima Jährliche Reduktion des Schmutzfaktors für Abwasser um 4% (Basisjahr 2016).	- 4%	2019	
	Energie & Klima Reduktion Verbrauch Frischwassermenge um 4% (Basisjahr 2016).	- 4%	2019	
	Boden & Nahrung Unsere Produkte sind gänzlich frei von Palmöl (ausgenommen Handelsartikel).	0	2018	

Legende

	Das Ziel wird voraussichtlich erreicht, geplante Massnahmen sind ausreichend.
	Die Zielerreichung ist unklar, bestehende Massnahmen sind zu intensivieren.
	Das Ziel wird voraussichtlich nicht erreicht, zusätzliche Massnahmen sind nötig.

FAKTEN UND AKTIVITÄTEN ZU DEN 7 SCHWERPUNKTTHEMEN



Marktumfeld

Damit meinen wir

In Anlehnung an die fenaco-Definition widmen wir uns unter dem Schwerpunktthema *Marktumfeld* der Erfüllung und dem Ausbau unseres Unternehmenszwecks. Als Fleischkompetenzzentrum der fenaco-LANDI Gruppe bilden wir das Bindeglied in der Wertschöpfungskette zwischen den Geschäftsfeldern „Agrar“ und „Detailhandel“. Mit unseren schweizweit fünf Standorten und zwei Logistikplattformen sind wir nahe bei unseren Kunden und nahe am Markt.

Das tun wir dafür

Wir bieten Metzgereifachgeschäften, dem Gross- und Einzelhandel sowie der Lebensmittelindustrie ein umfassendes Sortiment an Fleisch und Fleischwaren aus eigener Herstellung sowie Handelswaren an. Wir sind eine bedeutende Abnehmerin von Schweizer Schlachttieren und folglich eine starke und zuverlässige Partnerin der Schweizer Landwirtschaft. Wir setzen uns gezielt für die Förderung und den Absatz von Schweizer Fleisch ein.

Zielsetzung

Thema	Zielsetzung	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Der Anteil an verarbeitetem Schweizer Fleisch je Tiergattung liegt langfristig über dem Inlandanteil.*	> Inlandanteil	2022	

*Referenz: Erhebung gemäss Proviande „Der Schlachtvieh- und Fleischmarkt“

Anteil an verarbeitetem Schweizer Fleisch in Prozent (2018)

	Schweiz	Ernst Sutter AG
Schwein	95.5	99.8
Rind	84.0	88.0
Kalb	97.2	99.6
Geflügel	64.4	81.6
Schaf/Lamm	42.2	42.5

Weitere Aktivitäten im Berichtsjahr

DLG-Auszeichnungen 2018 Die Ernst Sutter AG kann sich mit ihren Produkten erfolgreich am Markt behaupten – dies beweisen einmal mehr die Goldmedaillen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG). So wurden die eingereichten Produkte mit 13 Gold-, 5 Silber- und einer Bronzemedaille ausgezeichnet. Nebst den einzelnen Produktprämierungen wurde uns bereits zum 7. Mal in Folge die Auszeichnung für langjährige Produktqualität verliehen. Ein Gütesiegel für konstant hohe Qualität und anerkannte Produktionsstandards.

Produkte aus Schweizer Fleisch Die Ernst Sutter AG unterstützt die Schweizer Landwirtschaft mit innovativen Produkten. So haben wir im Berichtsjahr einen Fackelspiess im Speckmantel lanciert, eine würzige Fajitas-Füllung für den schnellen Genuss kreiert, unsere Braumeister-Linie um eine Salami erweitert sowie unsere beliebten Beef Jerky in mundgerechte Stückchen geschnitten und damit noch snackiger gestaltet. Natürlich alles aus Schweizer Fleisch.

Daran arbeiten wir noch

Beschaffungsprogramm Agri Valeur Gemeinsam mit unserer Schlachtviehlieferantin Anicom erarbeiten wir ein Beschaffungskonzept für unsere Strategische Beschaffung von Schlachtvieh. Dieses Programm sorgt für die Sicherung des Beschaffungsmarktes und garantiert den Produzenten die Abnahme ihrer Produktion. Das Programm unter dem Namen Agri Valeur wird laufend ausgebaut.



Innovation & Prozesse

Damit meinen wir

In Anlehnung an die fenaco-Definition widmen wir uns unter dem Schwerpunktthema *Innovation & Prozesse* der steten Optimierung unserer Abläufe und Produktionsprozesse, aber auch der innovativen Ausgestaltung und Weiterentwicklung unseres Vollsortiments. Ein besonderes Augenmerk legen wir auf die innovative wie nachhaltige Ausgestaltung unserer Produktverpackungen. Dabei liegt der Zusatznutzen für unsere Kunden im Fokus.

Das tun wir dafür

Bei unseren Produktinnovationen berücksichtigen wir einerseits die Kunden- und Konsumentenwünsche und setzen uns andererseits aktiv für den Absatz von Schweizer Fleisch ein. Bei unseren Produktionsabläufen sowie den Verpackungen setzen wir auf innovative Technologien und ressourcenschonende Materialien. Bestehende Prozesse, Abläufe und Technologien werden daher laufend einer kritischen Überprüfung unterzogen.

Zielsetzung

Thema	Zielsetzung	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Retouren und Beschwerden werden mittels eines systematischen Managements jährlich um 5% reduziert (Basisjahr 2017).	- 5%	2020	

Massnahmen zur Zielerreichung

Um die Bearbeitung von Retouren und Beschwerden für unsere Kunden wie auch für uns effizienter und transparenter gestalten zu können, haben wir ein systematisches Management eingeführt. Auf der Basis der Zahlen 2017 wollen wir so unsere Retouren und Beschwerden jährlich um 5 Prozent senken.

In einem ersten Schritt haben wir die interne Erfassung aller Beschwerden oder Retouren in einen Prozess überführt. Verantwortlichkeiten, Abklärungen und Massnahmen wurden definiert. So konnten wiederkehrende

Fehler sowie neuralgische Schwachpunkte in unseren Abläufen sichtbar gemacht und entsprechende Massnahmen zu deren systematischen Vermeidung eingeführt werden. Von diesem Service profitieren letztlich nicht nur unsere Kunden, sondern auch die Umwelt. Fehllieferungen werden vermieden und die Produkte landen genau dort, wo sie sollen: auf den Tellern. Bereits im ersten Jahr konnten wir mit diesen Massnahmen einen Rückgang von 26 Prozent erzielen. Entsprechend liegen wir weit unterhalb des Zielpfads, was uns sehr positiv stimmt.

Weitere Aktivitäten im Berichtsjahr

Druckauftragsregelung	Wir fördern ein papierloses Büro. Mit einer automatischen Druckauftragsregelung halten wir unsere Mitarbeitenden bei jedem Druckauftrag dazu an, diesen zu überdenken. So konnten wir im Berichtsjahr 2018 rund 220'000 Blatt Papier einsparen.
Neue Produktionslinie	In unserem Betrieb am Standort St. Gallen haben wir ein neues Anlagenkonzept implementiert. Damit konnten wir die Anzahl Verpackungslinien von acht auf vier reduzieren. Durch eine zusätzliche Prozessoptimierung haben wir die Produktivität um über 10 Prozent gesteigert.
Einführung Prozesslandkarte	2018 haben wir eine interaktive Prozesslandkarte eingeführt. Mit dieser können wir selbst komplexe interdisziplinäre Abläufe und Verantwortlichkeiten übersichtlich abbilden. Damit verbessern wir nicht nur unsere Zusammenarbeit: Die Prozesslandkarte ist ein wichtiges Hilfsmittel zur Sicherung unseres Qualitätsmanagements und gewährleistet reibungslose Abläufe.
Elektronisches Gebindemanagement	Per Anfang Jahr haben wir ein elektronisches Gebindemanagement eingeführt. Neu ist neben der ausgelieferten Ware auch das mitgelieferte Gebinde auf dem Lieferschein ausgewiesen. Dies erlaubt es uns, unsere Lieferkette noch transparenter zu gestalten und folglich die Rückverfolgbarkeit unserer Ware und Gebinde für unsere Kunden und uns noch besser zu dokumentieren.
Leiter und Gremium Nachhaltigkeit	Wir haben unser Umweltmanagement institutionalisiert und dieses auf Stufe der Geschäftsleitung angesiedelt (Leiter Nachhaltigkeit). Dem Leiter Nachhaltigkeit steht ein gleichnamiges Gremium zur Seite, in welchem wir systematisch die ökologisch, ökonomisch wie sozial nachhaltige Ausrichtung der Unternehmung angehen.

Daran arbeiten wir noch

Projekt Paperlite	Wir reduzieren wo immer möglich den Einsatz von Plastik für die Verpackung unserer Produkte. Darum haben wir das Projekt Paperlite ins Leben gerufen. Im Rahmen dieses Projekts erfassen wir systematisch unsere Verpackungen und analysieren diese auf mögliche Einsparungen von Plastik.
Elektronisches Gebindemanagement	Die Einführung unseres elektronischen Gebindemanagements ist noch nicht gänzlich abgeschlossen. Unser erklärtes Ziel ist es, unseren Kunden künftig jeden Monat einen Gebindeauszug zuzustellen. Damit schaffen wir noch mehr Kontrolle und Transparenz für unsere Kunden und für uns.



Unternehmerische Verantwortung



Damit meinen wir

In Anlehnung an die fenaco-Definition widmen wir uns unter dem Schwerpunktthema *Unternehmerische Verantwortung* einer transparenten und nachhaltigen Unternehmensführung. Konsumenten, Öffentlichkeit, Behörden und NGOs fordern Transparenz in den Bereichen soziale Arbeitsbedingungen, fairer Handel, Rückverfolgbarkeit und Produkteverantwortung. Wir legen ein faires Handeln an den Tag und sehen uns entlang der gesamten Wertschöpfungskette gegenüber Mensch, Tier und Umwelt in der Verantwortung.

Das tun wir dafür

Wir halten uns an die Compliance-Vorschriften der fenaco. Darüber hinaus haben wir unsere eigenen, daraus abgeleiteten Führungs- und Verhaltensgrundsätze. Wir pflegen eine aktive Zusammenarbeit mit Branchenpartnern entlang der gesamten Wertschöpfungskette und stehen in einem offenen Dialog mit verschiedenen Interessensgruppen.

Zielsetzungen

Thema	Zielsetzung fenaco	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Keine Verurteilungen aufgrund von wettbewerbswidrigem Verhalten, Kartell- und/oder Monopolbildung.	0	2018	

Massnahmen zur Zielerreichung

Im Rahmen unserer unternehmerischen Verantwortung hat es für uns oberste Priorität, ein fairer Partner für unsere Kunden, Mitarbeitenden und Geschäftspartner zu sein. Entsprechend wichtig ist für uns die von der fenaco

festgesetzte Zielsetzung der Nulltoleranz hinsichtlich wettbewerbswidrigen Verhaltens. All unsere Führungskader werden entsprechend geschult und für die Thematik sensibilisiert.

	2018	2017	2016
Verurteilungen aufgrund von wettbewerbswidrigem Verhalten, Kartell- und/oder Monopolbildung	0	0	0

Weitere Aktivitäten im Berichtsjahr

Ranking Food Industry WWF Schweiz	2016 haben wir auf freiwilliger Basis am ersten Food Industry Ranking des WWF Schweiz teilgenommen. Als Bestandteil unserer Standortbestimmung hat uns das Ranking wichtige Inputs und Hinweise zu unseren Stärken und Schwächen aufgezeigt. Erkenntnisse und entsprechende Massnahmen sind auch 2018 in unser Nachhaltigkeitsengagement eingeflossen.
DNA-Rückverfolgbarkeitssystem	Die Branchenorganisation Proviande hat per Juli 2018 ein nationales und unabhängiges DNA-Rückverfolgbarkeitssystem zum Herkunftsnachweis von Schweizer Rind- und Kalbfleisch eingeführt. Als Mitglied der Wertschöpfungskette Schweizer Fleisch haben wir uns für eine lückenlose und einheitliche Handhabung eingesetzt. In unseren Schlachthöfen entnehmen wir die DNA-Proben und speisen diese für eine allfällige Prüfung in eine entsprechende Datenbank ein.
Leistungsübersicht zur Nachhaltigkeit	Für das Berichtsjahr 2018 legen wir zum ersten Mal eine Leistungsübersicht zur Nachhaltigkeit vor. Als Ergänzung zur fenaco legen wir nun also künftig jedes Jahr unsere eigenen Ziele und Massnahmen dar. Damit tragen wir unserem Anspruch einer transparenten Unternehmensführung und Kommunikation Rechnung.
Audit bei Tetrabbit	Über die Firma Tetrabbit beziehen wir Kaninchenfleisch nach Schweizer Tierschutzanforderungen. Dass dem auch so ist, haben wir uns selber vor Ort überzeugt. So sind wir gemeinsam mit unserem Handelspartner und dem Schweizer Tierschutz für einen Augenschein nach Ungarn gefahren. Damit wir einhalten können, was wir versprechen.
Sojanetzwerk Schweiz	Als Mitglied bei Soja Netzwerk Schweiz setzten wir uns auch 2018 für einen verantwortungsbewussten Anbau und eine nachhaltige Beschaffung von Futtersoja ein.
Jahrestreffen mit dem Schweizer Tierschutz	Jährlich treffen wir uns zu einem Austausch mit dem Schweizer Tierschutz. Diese Partnerschaft hat sich über viele Jahre etabliert und bewährt. Themen können angesprochen, Problemfelder erkannt und dadurch proaktiv angegangen werden.



Gesellschaft

Damit meinen wir

In Anlehnung an die fenaco-Definition widmen wir uns unter dem Schwerpunktthema *Gesellschaft* unserer Verantwortung gegenüber dem Lebensraum, in welchem wir mit unserem Unternehmen und unseren Standorten heimisch sind. Wir sichern Arbeitsplätze und bieten Zukunftsperspektiven für die jetzige wie auch künftige Generationen.

Das tun wir dafür

Wir investieren laufend in unsere fünf regionalen Standorte sowie in unsere zwei Logistikplattformen und folglich in den Wirtschaftsstandort Schweiz. Wir investieren konsequent in unsere Sachanlagen und Infrastrukturen, so dass wir unsere Produktionskapazitäten und Arbeitsplätze sichern können. Wir engagieren uns in vielfältiger Weise für die Gesellschaft und setzen uns für das Ansehen unserer Branche und Berufsbilder ein.

Zielsetzungen

Thema	Zielsetzung	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	In Ausarbeitung	--	--	--

Massnahmen zur Zielerreichung

Noch haben wir unter dem Schwerpunktthema *Gesellschaft* keine verbindliche Zielsetzung definiert. Das Gremium Nachhaltigkeit beschäftigt sich intensiv mit dem Thema und ist bestrebt, eine sinnvolle Zieldefinition für eine langfristige und nachhaltige Ausgestaltung unseres Engagements zu erarbeiten.

Auch wenn wir noch keine Zielsetzung vorzuweisen haben heisst das nicht, dass wir im Berichtsjahr kein Engagement für die Gesellschaft an den Tag gelegt haben. Ganz im Gegenteil: Viele verschiedene Aktivitäten und Massnahmen beweisen unseren Einsatz. Unter diesem Schwerpunktthema eine sinnvolle Bündelung und Fokussierung unserer Kräfte vorzunehmen und diese in einer nachhaltigen Zielsetzung festzuhalten, ist unser Anspruch.

Weitere Aktivitäten im Berichtsjahr

Sponsoring von Branchenanlässen	Die Metzgerbranche zeichnet sich unter anderem durch ihre Geselligkeit und ein ausgeprägtes Miteinander aus. Dies unterstützen wir nach Kräften. So haben wir auch 2018 die bereits legendären Anlässe Metzgerskitag, Fleisch Cup sowie die Ausbeinmeisterschaften gesponsert. Längst sind diese Anlässe zu einem Treffen für die ganze Familie geworden und haben ihren festen Eintrag im Metzgerkalender.
Ausbildungsplätze	Die Fleischbranche hat seit einigen Jahren mit Nachwuchsmangel zu kämpfen. Darum bilden wir unsere Fach- und Führungskräfte selber aus und bieten entsprechende Lehrplätze an. Dabei gehen wir auch neue Wege und bieten Menschen mit Migrationshintergrund die Möglichkeit, in unserer Gesellschaft Fuss zu fassen. 2018 konnten wir so bereits drei jungen Menschen eine erfolgsversprechende Zukunftsperspektive bieten.
Nachwuchsförderung	Neben unseren Ausbildungsplätzen liegt uns auch die Nachwuchsförderung und das Ansehen der gesamten Branche am Herzen. So bieten wir jedes Jahr interessierten Schülerinnen und Schülern einen Einblick hinter die Kulissen. Zudem unterstützen wir die jungen Talente an den Schweizer- sowie Europameisterschaften der Jungfleischfachleute.
Projekt Commercialpolis	Im Herbst 2018 haben wir ein ganz besonderes Projekt unterstützt: das internationale Erasmus+ Projekt Commercialpolis. Initiantin war das Gewerbliche Berufs- und Weiterbildungszentrum St. Gallen (GBS). So reisten im September rund 50 Studierende aus sieben EU-Ländern in das Appenzellerland. Ziel war das Erlernen von professionellen Video-Drehs. Die Hauptakteure: Mostbröckli, Pantli und Siedwurst. Auf diese Weise unterstützen wir die Ausbildung von jungen Menschen – auch wenn es für einmal einer anderen Fachrichtung zugutekam.
Ostschweizer helfen Ostschweizern	Wir engagieren uns dort, wo wir heimisch sind. Seit Jahren unterstützen wir die Initiative Ostschweizer helfen Ostschweizern für finanziell benachteiligte Menschen.
Nachhaltige und regionale Etiketten	Unsere Etiketten beziehen wir ausschliesslich von Schweizer Druckereien und unterstützen damit die heimische Wirtschaft. Keine grosse Sache, meinen Sie? Weit gefehlt, denn alleine 2018 haben wir 163 Millionen Etiketten in Auftrag gegeben. Und damit diese die Umwelt nicht unnötig belasten, ist deren Trägermaterial FSC zertifiziert. Auch im Kleinen Grosses bewirken, das ist unser Ziel.
Mitgliedschaften	Wir sind Mitglied des Schweizer Fleisch-Fachverbands SFF sowie der Branchenorganisation Proviande. Über diese beiden Akteure haben wir uns auch 2018 für verschiedene Anliegen unserer Branche sowie insbesondere für die Nachwuchsförderung stark gemacht.
Kampagne <i>Sicher geniessen</i>	Der richtige Umgang mit dem Lebensmittel Fleisch ist wichtig und schützt vor unliebsamen Erkrankungen. Auch hier nehmen wir unsere Verantwortung wahr und unterstützen die Kampagne des Bundes <i>Sicher geniessen</i> . Unter anderem weisen wir auf unserer Webseite auf die vier einfachen Regeln hin und leisten so einen wichtigen Beitrag für die Aufklärung der Konsumentinnen und Konsumenten. www.sichergeniessen.ch



Mitarbeitende

Damit meinen wir

In Anlehnung an die fenaco-Definition widmen wir uns unter dem Schwerpunktthema *Mitarbeitende* unseren Aufgaben als attraktive und zeitgemässe Arbeitgeberin. Wir fokussieren hier auf faire Anstellungsbedingungen und die Sicherheit unserer Mitarbeitenden, eine offene, verbindliche und respektvolle Führungskultur sowie die gezielte Aus- und Weiterbildung.

Das tun wir dafür

Die Spezialisten unserer Abteilung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sorgen für eine sichere und ergonomische Arbeitsumgebung. Mit einem breiten Aus- und Weiterbildungsprogramm fördern wir die Entwicklung unserer Mitarbeitenden und rekrutieren unsere Führungskräfte von morgen. Zudem beziehen wir unsere Mitarbeitenden aktiv in das Unternehmensgeschehen ein und setzen auf eine transparente und stetige Kommunikation.

Zielsetzungen

Thema	Zielsetzung	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Senkung der Absenzquote um 5% (Basisjahr 2017).	-5%	2018	

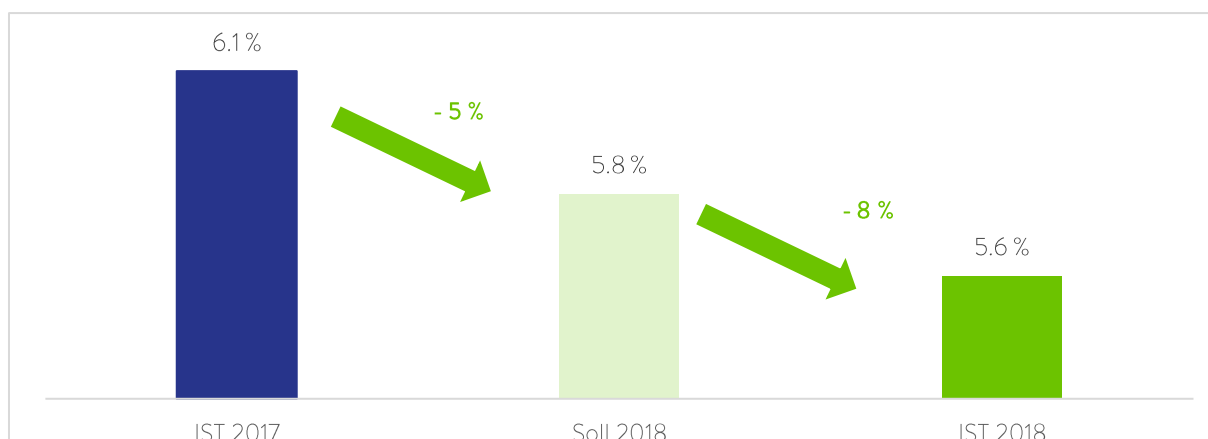
Massnahmen zur Zielerreichung

Die Absenzquote ist für uns ein wichtiger Indikator für das Befinden unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Viele verschiedene Faktoren beeinflussen diese Quote: Krankheitsfälle, Arbeitsunfälle, Überstunden. Entsprechend breit gefächert setzen unsere Massnahmen an. So haben wir im Berichtsjahr den Einsatz von sogenannten Rückkehrgesprächen nach einem Ausfall weiter institutionalisiert. Ziel dieser Gespräche ist es, anhand eines standardisierten Bogens die Gründe für die Absenz, mögliche Ursachen und entsprechende Handlungsoptionen sowie die aktuelle Befindlichkeit festzuhalten. So können wir Muster, neuralgische Problemstellungen und Verbesserungspotenziale erkennen.

Eine neuralgische Problemstellung bildet die Überstundenbewirtschaftung. Überstunden lassen sich nicht in jedem Fall vermeiden. Arbeitsspitzen zum Beispiel während der Grillsaison im Sommer oder kurz vor dem Weihnachtsgeschäft lassen sich erfahrungsgemäss nicht vermeiden. Um die angehäuften Stunden aber zeitnah und im Sinne des Mitarbeitenden abzubauen, haben wir eine systematische Mehrstundenbewirtschaftung eingeführt.

Die Massnahmen weisen einen positiven Trend auf und bestätigen uns in unseren Bemühungen.

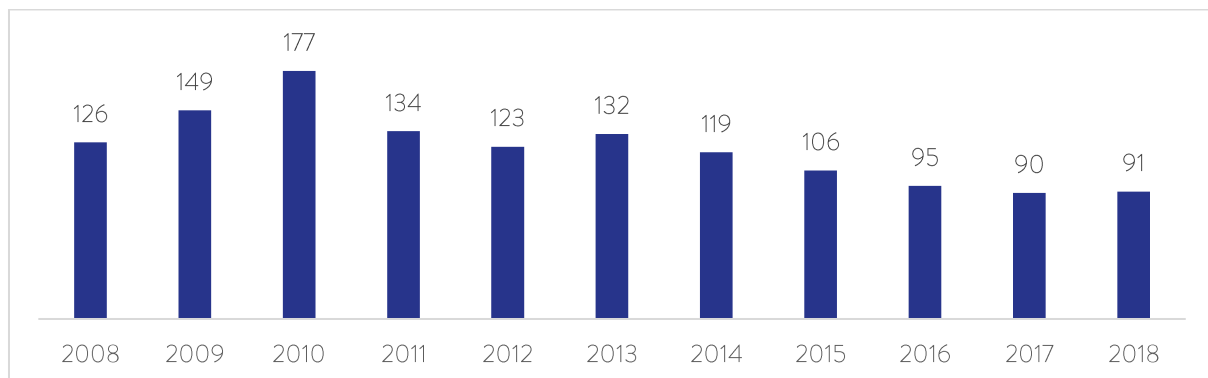
Absenzquote 2018



Bei der Absenzquote spielen natürlich auch die Ausfälle aufgrund von Unfällen eine grosse Rolle. Die Sicherheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geniesst oberste Priorität. Dafür sorgt unsere Abteilung für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Auch 2018 haben wir verschiedenen Massnahmen umgesetzt, um die Arbeitsplätze bei uns noch sicherer zu gestalten. So haben

wir an jedem unserer Standorte Defibrillatoren angebracht und die Mitarbeitenden entsprechend geschult. Zudem haben wir in die Arbeitsausrüstung investiert und einen Schnitzschutzhandschuh für die schnittführende Hand entwickelt. Und wir haben die Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS bei der Erstellung der Broschüre *Unfall ist kein Zufall* unterstützt. Und unser Engagement trägt Früchte:

Berufsunfälle



Weitere Aktivitäten im Berichtsjahr

Aus- und Weiterbildungen

Die individuelle Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeitenden ist uns wichtig. Denn von den Fähigkeiten jedes Einzelnen profitieren wir alle. So haben wir im Berichtsjahr 2018 rund 300'000 Franken in Sprachkurse, Schulungen und individuelle Ausbildungen gesteckt. Zudem bilden wir unsere Führungskräfte von morgen auch selber aus. Seit 2015 haben bereits fünf so genannte Trainees unsere interne Kaderschmiede durchlaufen und haben heute anspruchsvolle Leitungspositionen inne.

Mitarbeitendenbefragung 2016/2017

Ende 2016 haben wir eine Mitarbeitendenbefragung durchgeführt. Daraus resultierende Massnahmen haben uns auch im Berichtsjahr beschäftigt und zu verschiedenen Neuerungen und Verbesserungen geführt. Für unser Engagement hinsichtlich der Mitarbeitendenbefragung wurden wir von der Empiricon AG mit dem Gütesiegel *Employer we trust* ausgezeichnet.

Investition in die soziale Sicherheit

Im Nachgang zu unserer Mitarbeitendenbefragung haben wir im Berichtsjahr 2018 gezielt in den Ausbau der sozialen Sicherheit unserer Mitarbeitenden investiert. So erhalten alle Mitarbeitenden im Krankheitsfall in den ersten drei Monaten 100% ihres Lohnes erweitert mit einer Krankentaggeldversicherung von 80% bis zu zwei Jahren. Auch bildet bei allen neuen Mitarbeitenden der volle Grundlohn die Basis für den anteilmässigen 13. Monatslohn.

Gesamtarbeitsvertrag MPV

Die Sozialpartner im Metzgereigewerbe – der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) und der Metzgereipersonal-Verband der Schweiz (MPV) – haben die im Gesamtarbeitsvertrag für das schweizerische Metzgereigewerbe festgeschriebenen Mindestlöhne je Berufskategorie um CHF 150.00 erhöht. Die Ernst Sutter AG vergütet bereits heute all ihre Fachmitarbeiterinnen und Fachmitarbeiter über dem gesetzlich festgeschriebenen Mindestlohn. Entsprechend haben die Verhandlungen der Sozialpartner bei uns keine generelle Lohnanpassung zur Folge. Wir haben uns hingegen dafür entschieden, die Gesamtlohnsumme der Ernst Sutter AG um 0.75 Prozent zu erhöhen. Diese Erhöhung steht für individuelle sowie strukturelle Lohnanpassungen zur Verfügung.

Ideenbox Energie & Umwelt

Wir beziehen unsere Mitarbeitenden aktiv ein – unter anderem in unser Umweltmanagement. So haben 1000 Köpfe auch 1000 Ideen. Mit unserer Ideenbox können Sparmassnahmen einfach eingereicht, geprüft und allenfalls umgesetzt werden. Bereits konnten zwei Ideen erfolgreich umgesetzt und entsprechend honoriert werden.

Energieeffizienzkurse

Mit der Teilnahme von 6 Mitgliedern der Geschäftsleitung am Führungskurs und 7 leitenden Fachmitarbeitenden am Kompaktkurs zum Thema Energieeffizienz setzen wir uns aktiv für effizientes und nachhaltiges Wirtschaften ein. Im Energieeffizienzkurs erlangten die Teilnehmer fundiertes Wissen zu den Themen Nachhaltigkeit, Energieeffizienz, CO₂-Emissionen und Umwelt. Zusätzlich erstellten die Fachmitarbeiter eine Liste mit potentiellen Energieeffizienzmassnahmen für ihren Betrieb. Ende 2018 haben wir zudem gemeinsam mit der Dienstleistungseinheit Nachhaltigkeit und Umwelt der fenaco erfolgreich ein neu entwickeltes Kursformat erprobt. Es ergänzt die bereits bestehende Energieeffizienz-Kurspalette durch einen halbtägigen Mini-Lehrgang. Zielgruppe dieser kompakten Kurse sind Mitglieder des mittleren und unteren Kaders, die Energieeffizienz indirekt beeinflussen können.



Boden & Nahrung

Damit meinen wir

In Anlehnung an die fenaco-Definition widmen wir uns unter dem Schwerpunktthema *Boden & Nahrung* der Förderung und Unterstützung der Schweizer Bäuerinnen und Bauern. Als Abnehmerin von Schweizer Schlachttieren sehen wir uns als eine starke Partnerin der heimischen Landwirtschaft und unterstützen diese in ihrem Engagement für das Tierwohl sowie artgerechte Haltungsformen. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette ist uns eine ressourcenschonende Produktion wichtig.

Das tun wir dafür

Wir setzen uns mit verschiedenen Massnahmen für eine ganzheitliche Verwertung der Schlachttiere sowie weniger Food waste ein. Wir engagieren uns im Rahmen von Brancheninitiativen für mehr Tierwohl und fördern nachhaltige Labels und Produktionsstandards. Darüber hinaus unterziehen wir unser Sortiment laufend einer kritischen Überprüfung hinsichtlich nachhaltiger Rohmaterialien und Zusatzstoffe sowie ressourcenschonender Herstellung.

Zielsetzung

Thema	Zielsetzung	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Unsere Produkte sind gänzlich frei von Palmöl (ausgenommen Handelsartikel).	0	2018	

Massnahmen zur Zielerreichung

Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, in unserer Produktion gänzlich auf Palmöl zu verzichten. Schritt für Schritt haben wir uns 2018 diesem Ziel angenommen. Zuerst haben wir systematisch eruiert, in welchen Produkten wir überall Palmöl verwenden. Anschliessend haben wir bei jedem

Produkt nach einem gleichwertigen Ersatz gesucht. Dies ist uns bis auf ein letztes Produkt gelungen. Hier arbeiten wir zusammen mit unseren Lieferanten an Alternativen und Lösungen. Wir sind zuversichtlich, dass wir uns künftig gänzlich palmölfrei rühmen dürfen.

Weitere Aktivitäten im Berichtsjahr

Lebensmittelspenden

Geht es um Lebensmittel, so kennen wir kein Pardon. Angefangen bei einer ganzheitlichen Verwertung der Schlachttiere über eine sorgfältige Lagerdisposition bis hin zum Verkauf der Produkte setzen wir uns für weniger Food waste ein. Dabei handeln wir nach dem fenaco-Motto: Teller-Trog-Tank. Unsere Produkte sollen dort landen, wo sie hingehören – nämlich auf den Tellern. Was wir nicht regulär verkaufen können, bieten wir zu vorteilhaften Preisen über unsere drei Fabrikläden an oder verwerten die Produkte in unseren Kantinen. Zudem arbeiten wir mit Organisationen wie *Tischlein deck dich* zusammen. Allein 2018 haben wir 18.5 Tonnen Lebensmittel an verschiedene Organisationen gespendet.

Engagement für Nose to tail

Um eine ganzheitliche Verwertung der Schlachttiere zu fördern, entwickeln wir laufend neue Produkte aus weniger beliebten Fleischstücken. So haben wir im Berichtsjahr einen leckeren Spiess aus dem Schlossbeindeckel des Schweins kreiert. Als Spider-Spiess verkauft, kam das Produkt sehr gut an.

Schweine Plus Gesundheitsprogramme

Als Bindeglied der Wertschöpfungskette Fleisch zeichnen wir auch in den uns vorgelagerten Stufen verantwortlich. So haben wir uns 2018 für die Einführung der Schweine Plus Gesundheitsprogramme eingesetzt. Diese haben zum Ziel, den Antibiotikaeinsatz bei der Schweinemast so gering wie möglich zu halten. Mit einer Anschubfinanzierung unterstützen wir die Mäster bei dieser tiergerechten und wirtschaftlichen Schweinehaltung.

Überarbeitung Beschaffungsbedingungen

Im Berichtsjahr haben wir unsere Beschaffungsbedingungen systematisch überarbeitet. Unser Ziel war es, unsere Ansprüche und Anforderungen hinsichtlich einer nachhaltigen Beschaffung für unsere Lieferanten verbindlich festzuhalten. So müssen sich all unsere Lieferanten zu den BSCI-Sozialstandards bekennen. Mittels Unterschrift haben wir all unsere Lieferanten zur Einhaltung dieser Standards verpflichtet.

PET-Sammelstellen

Rohstoffe gilt es zu schonen. Und wenn möglich wiederzuverwenden. Darum sammeln wir an unseren Standorten das PET und bringen es zurück. Rund 850 Kilo PET haben wir im Berichtsjahr recycelt und damit 2.5 Tonnen Treibhausgas und 806 Liter Erdöl eingespart. Das hat uns PET Recycling Schweiz bestätigt. Mit wenig Aufwand können wir so Energie sparen, Abfall vermindern und Ressourcen schonen.



Energie & Klima

Damit meinen wir

In Anlehnung an die fenaco-Definition widmen wir uns unter dem Schwerpunktthema *Energie & Klima* dem schonenden Umgang mit unseren Ressourcen, der Reduktion von CO₂ sowie nachhaltigen Investitionen. Die Steigerung der Energieeffizienz sowie die Förderung nachhaltiger Energiequellen stehen im Zentrum unserer Bemühungen hinsichtlich einer ökologisch nachhaltigen Unternehmensführung.

Das tun wir dafür

Im Rahmen unseres Nachhaltigkeitsengagements streben wir eine konsequente Reduktion unseres Energieverbrauchs an. Gleichzeitig setzen wir wo immer möglich auf nachhaltige, erneuerbare Energien und bauen diese laufend aus. Neue Investitionen werden dabei hinsichtlich ihrer Lebensdauer-Energiekosten bewertet. Umweltbelastungen durch unsere unternehmerische Tätigkeit werden gezielt erhoben und systematisch angegangen.

Zielsetzung

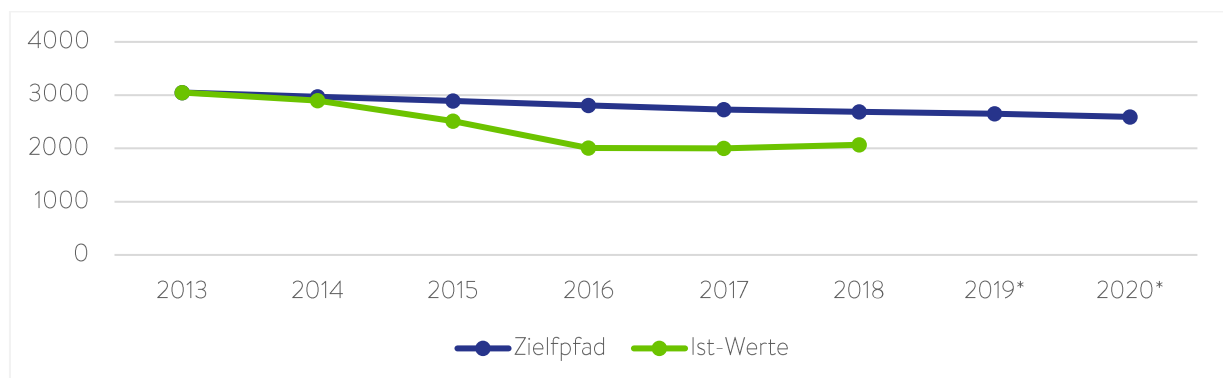
Thema	Zielsetzung fenaco	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Reduktion der CO ₂ -Emissionen aus Brennstoffen (Basisjahr 2013)	- 15% (Bund)	2020	

Massnahmen zur Zielerreichung

Unser Mutterhaus fenaco hat sich mit dem Bund auf das Ziel geeinigt, den CO₂-Ausstoss aus Brennstoffen wie Öl und Gas bis ins Jahr 2020 um 15 Prozent zu reduzieren. Damit wir dieses Ziel auf Stufe unserer Genossenschaft erreichen, tragen natürlich auch wir unseren Beitrag bei. So haben wir in den vergangenen Jahren intensiv investiert: Dachsanierungen wurden vorgenommen, Fenster wurden ersetzt und Heizungen von Öl auf Gas umgestellt.

Zudem haben wir 2015 eine Produktionsverlagerung vorgenommen, welche sich sehr positiv auf unsere CO₂-Bilanz auswirkt. Im Berichtsjahr verzeichnen wir jedoch einen leichten Anstieg unseres CO₂-Äquivalenten. Dies liegt an einem grossen Schlachtauftrag, welchen wir im Dienstleistungsverhältnis ausführen. Die erhöhte Produktion geht mit einem Anstieg des Bedarfs an Energie einher. Unser Ziel ist es, den Zielpfad – wenn auch auf höherem Ausgangsniveau – wieder konsequent zu verfolgen.

Emissionen CO₂-Äquivalent in Tonnen

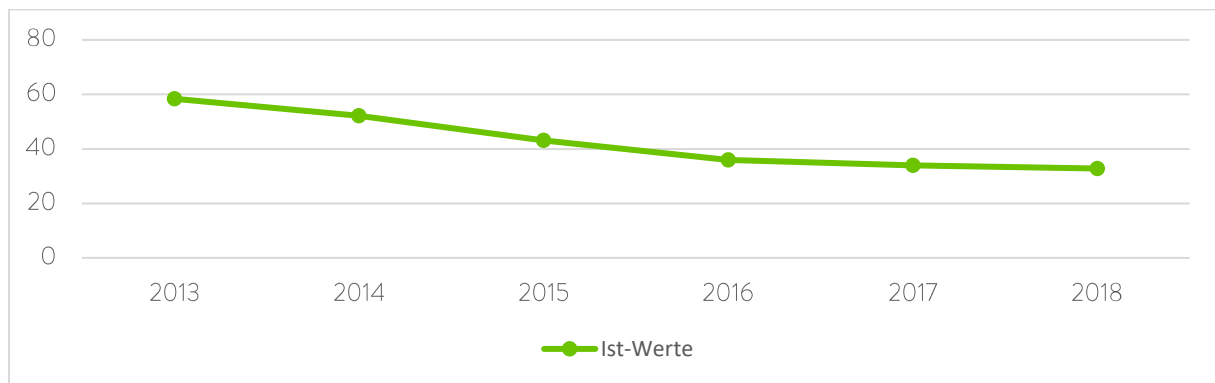


Weitere Aktivitäten im Berichtsjahr



Entsprechend der erfreulichen Entwicklung unseres Zielerreichungspfad es ist auch unser gesamter Ausstoss von CO₂ rückläufig. Haben wir im Jahr 2013 noch 58.4 Gramm CO₂ für eine Tonne Fleisch ausgestossen, so ver-

ursachen unsere Produkte heute im Durchschnitt nur noch 32.8 Gramm pro Tonne. Den ökologischen Fussabdruck unserer Produkte konnten wir also dank gezielter Massnahmen auf unterschiedlichsten Ebenen verringern

CO₂-Ausstoss für die Herstellung unserer Produkte (g/t)



Zielsetzung

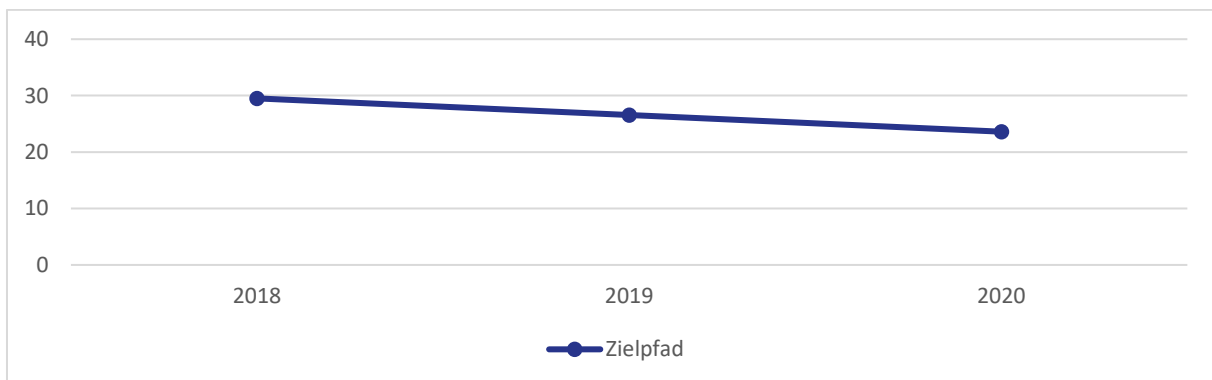
Thema	Zielsetzung fenaco	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Reduktion des Treibstoffverbrauchs pro Liefermenge in Kilo im Eigentransport um 20% (Basisjahr 2018).	- 20%	2020	

Massnahmen zur Zielerreichung

Mit unserer Logistik sind wir nahe beim Kunden und seinen Dienstleistungsansprüchen. Die Wünsche sind klar: Kurzfristig bestellen, schnell liefern. Hier sind wir doppelt gefordert, wenn wir unsere Logistik zusätzlich nachhaltig ausrichten wollen. Und das ist unser erklärtes Ziel. So wollen wir den Treibstoffverbrauch bei unseren Eigentransporten jährlich um 20 Prozent reduzieren. Dies erreichen wir, indem wir die Menge pro Transporteinheit erhöhen. Also jeden Transport möglichst gut auslasten, keine Leerfahrten machen und noch besser disponieren. Zusätzlich sensibilisieren wir auch unsere Chauffeure für eine

umweltfreundliche Fahrweise und geben ihnen die nötigen Tipps und Tricks mit auf den Weg. Dies tun wir mit sogenannten Fleetboards. Diese kleinen Bordcomputer zeichnen neben dem Treibstoffverbrauch und der Route auch den Fahrstil des Chauffeurs auf: Tritt er häufig abrupt auf die Bremse? Wird unnötig beschleunigt oder konstant mit 80 Stundenkilometern gefahren? All diese Parameter haben letztlich Auswirkungen auf den Treibstoffverbrauch und somit auf die Belastung der Umwelt durch unsere Lastwagen.



Treibstoffverbrauch pro Liefermenge Eigentransport (Liter pro Tonne)



Details zur Zielerreichung

	2018	2019	2020
Auswertungen Fleetboard			
durchschnittliche Fahrerbewertung (max. 10 Punkte)	7.65		
Treibstoffverbrauch in Liter pro 100 km	28.42		
Anzahl Fahrzeuge mit Fleetboard	17 von 40		
Absatzmenge im Eigentransport in Tonnen	14'473		
Effektiver Treibstoffverbrauch Eigenflotte in Liter			
Diesel	427'091		
AdBlue	11'476		
Durchschnittlicher Treibstoffverbrauch pro Liefermenge Eigentransport (Liter pro Tonne)	29.51	26.55	23.61

Zielsetzung

Thema	Zielsetzung fenaco	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Jährliche Steigerung der Energieeffizienz um 2% (Basisjahr 2012).	+ 2%	2022	

Massnahmen zur Zielerreichung

LED-Beleuchtung

Auch viele kleine Teile ergeben ein grosses Ganzes. In diesem Sinne setzen wir Lampe um Lampe auf LED. Und zwar in all unseren Betriebsstätten. Mit dieser Umrüstung konnten wir bereits zahlreiche Kilowattstunden einsparen.

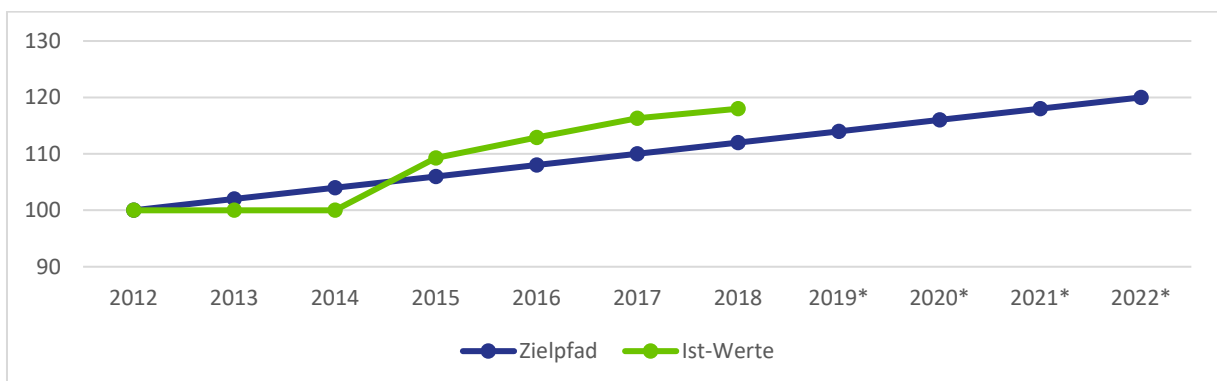
Bewegungsmelder

Nicht erst durch einen Hinweis eines Mitarbeitenden via unsere Ideenbox sind wir dafür sensibilisiert worden: Licht soll nur dort und dann brennen, wenn es auch benötigt wird. Daher haben wir in unseren Büros, Sitzungszimmern und Kantinen, aber auch auf den Vorplätzen und in Durchgängen, wo immer sinnvoll, Bewegungsmelder installiert. So steigern wir ganz einfach unsere Energieeffizienz und haben so bereits den Energieverbrauch von rund 4 Einfamilienhäusern eingespart.

Massnahmen auf verschiedenen Ebenen

Um unsere Energieeffizienz zu steigern, haben wir an verschiedenen Stellen angesetzt: So haben wir beispielsweise all unsere Lüftungen überprüft und wo möglich und sinnvoll – zum Beispiel in unseren Kantinen – die Laufzeiten optimiert. Auch den Druck in unseren Betrieben haben wir individuell angeschaut und dadurch senken können. Zudem haben wir unsere Geräte und Anlagen systematisch kontrolliert und Druckluftanlagen, Abluftventilatoren sowie Elektromotoren durch höhere Energieeffizienz-Klassen ersetzt. Und letztlich haben wir auch auf unsere Produktionsprozesse ein kritisches Auge geworfen – denn wo immer wir auch optimieren und einzelne Prozessschritte noch besser aufeinander abstimmen, wird letztlich Energie gespart.

Steigerung der Energieeffizienz in Prozent

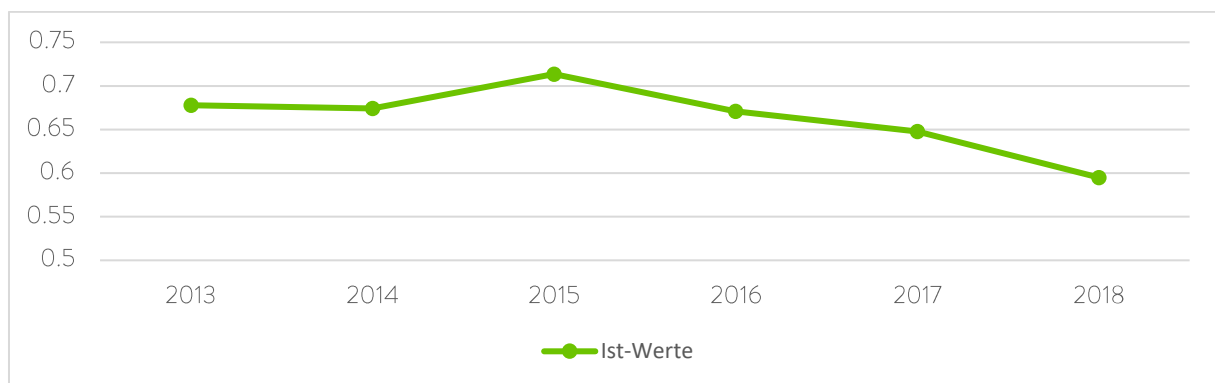


Weitere Aktivitäten im Berichtsjahr

Entsprechend der erfreulichen Entwicklung unseres Zielerreichungspfad es ist auch unser Energiebedarf zur Herstellung unserer Produkte rückläufig. Haben wir im Jahre 2013 noch rund 0.67 Kilowattstunden Strom pro Kilo Fleisch benötigt, so sind es im Jahre 2018 nur noch 0.59 Kilowattstunden. Was sich nach einem minimalen Rück-

gang anhört, macht aber aufs Grosse und Ganze gesehen einen beachtlichen Unterschied: Bei einer Produktionsmenge von rund 78'000 Tonnen fällt jede Kilowattstunde ins Gewicht. Entsprechend setzen wir auch weiterhin alles daran, unsere Energieeffizienz bei der Herstellung unserer Produkte zu steigern.

Energieverbrauch zur Herstellung unserer Produkte (kWh / kg)



Zielsetzung

Thema	Zielsetzung	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Jährliche Reduktion des Schmutzfaktors für Abwasser um 4% (Basisjahr 2016).	- 4%	2019	


Massnahmen zur Zielerreichung

Um den Schmutzfaktor gezielt zu reduzieren, haben wir umfassende Analysen intern wie extern in Auftrag gegeben. Daraus resultierten Massnahmen wie der Verzicht auf Phosphor in den Reinigungsmitteln und die Anschaffung von speziellen Saugern, welche Feststoffe sammeln, damit diese nicht ins Abwasser gelangen. Die Zielerreichung entwickelt sich ganz unterschiedlich. An unserem Standort in Gossau greifen die Massnahmen wunderbar und wir verzeichnen eine positive Entwicklung. Hier liegen wir bereits unter unserem Zielpfad. Da das Produktionsvolumen und der damit einhergehende Wasserverbrauch relativ hoch sind, ist der Rückgang umso erfreulicher.

Am Standort St. Gallen zeigt sich jedoch ein anderes Bild. Hier hat sich der Schmutzfaktor trotz gezielter Massnahmen verschlechtert. Um genauer Aufschluss zu erlangen und passende Massnahmen ergreifen zu können, führen wir weitere Analysen und Test durch.

An unseren anderen Standorten wird das Abwasser mittels Wasseraufbereitungsanlage wiederaufbereitet. Aber natürlich ist uns an allen Standorten daran gelegen, den Schmutzfaktor so gering wie möglich zu halten und Massnahmen, welche sich an einem Standort bewähren, auch auf die anderen zu übertragen.

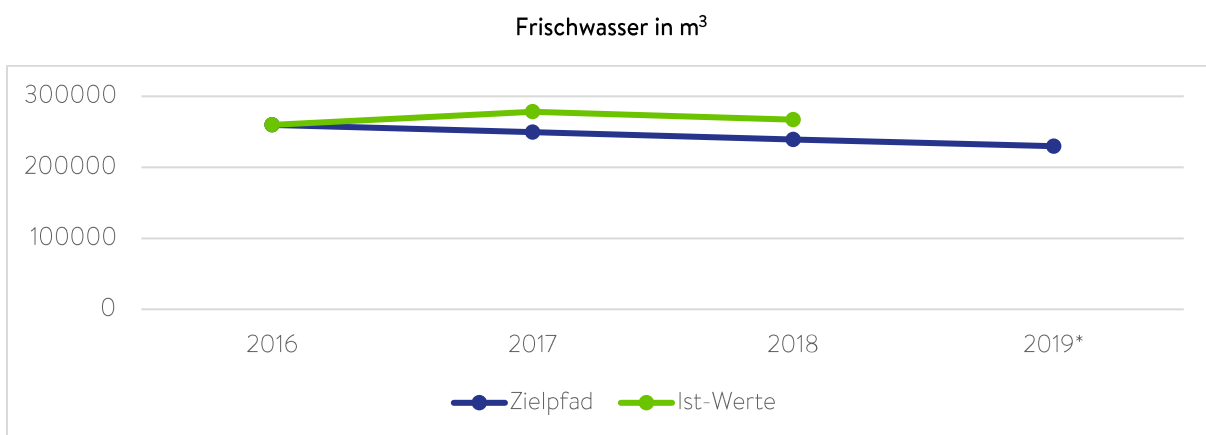
Zielsetzung

Thema	Zielsetzung	Zielwert	Zieltermin	Zielerreichung
	Reduktion Verbrauch Frischwassermenge um 4% (Basisjahr 2016).	- 4%	2019	

Massnahmen zur Zielerreichung

Um die Zielerreichung zu gewährleisten, haben wir verschiedene Massnahmen ergriffen: In den Betrieben wurden spezielle Düsen für die Reinigung installiert, welche so viel Wasser wie nötig, aber so wenig wie möglich durchlassen. Ebenfalls haben wir, wo sinnvoll, die Wasserhähne mit wassersparenden Aufsätzen versehen. Auch einzelne Prozessschritte wurden kritisch hinterfragt und angepasst, um den Verbrauch von Frischwasser weiter zu

senken. Trotz dieser Anstrengungen ist unser Wasserverbrauch zwischen 2016 und 2017 angestiegen, seither jedoch wieder rückläufig. Gründe für den Anstieg sehen wir in einem zusätzlichen Dienstleistungsauftrag an unserem Standort in Langnau. Durch die höhere Produktion wird mehr Wasser benötigt. Der seither rückläufige Verbrauch – wenn auch auf höherem Niveau – stimmt uns aber grundsätzlich positiv und bestärkt uns darin, dass unsere Massnahmen greifen.



Entsprechend der erfreulichen Entwicklung unseres Zielerreichungspfades ist auch der Verbrauch von Frischwasser zur Herstellung unserer Produkte rückläufig. In unserer Betrachtung setzen wir unserer gesamten Produktionsmenge von rund 78'000 Tonnen unseren gesamten Frischwasserverbrauch gegenüber. Das waren im Jahr 2018 rund 267'000 Liter. Darunter fällt jedes Händewaschen, jeder Spülgang der Geschirrspülmaschine in unserer Kantine usw., wobei der grösste Verbrauch von

Wasser in unserer Produktion anfällt. Dies einerseits zur Herstellung unserer Produkte, andererseits für die Reinigung der Produktionsräumlichkeiten. Durch gezielte Massnahmen konnte der Verbrauch von Wasser zur Herstellung unserer Produkte kontinuierlich gesenkt werden: Im Jahr 2013 haben wir rund 3.7 m³ pro Tonne verbraucht, im Jahr 2018 sind es noch rund 3.3 m³. Auch hier macht die Menge den entscheidenden Unterschied und der zusätzliche Dienstleistungsauftrag schlägt sich in einem ansteigenden Wasserverbrauch nieder.

Verbrauch von Frischwasser zur Herstellung unserer Produkte (m³ / t)



Daran arbeiten wir noch

Photovoltaikanlage Gossau

2019 errichten wir auf dem Dach unseres Standorts in Gossau eine weitere Photovoltaikanlage. Der so gewonnene Strom wird sogleich am Standort verwendet und führt zu einem nachhaltigen und erneuerbaren Strommix aus Wasser- und Sonnenenergie.

Energienetz GSG

Wir sind Mitglied beim Energienetz GSG (Gossau, St. Gallen, Gaiserwald). 2019 werden wir unseren Standort in Gossau an ein sogenanntes Anergienetz anhängen. In dieses Netz werden wir von uns nicht genutzte Abwärme einspeisen, welche wiederum von anderen Netzteilnehmern genutzt werden kann. So geht keine Energie verloren.

Energiezentrale SBAG

Im Sommer nimmt die Schlachtbetriebe St. Gallen AG ihre neue Energiezentrale in Betrieb. Unser Team von Areale und Technik hat die Bauleitung inne und leitet das Projekt. Die moderne Schnitzelverbrennungsanlage ist mit einem Fernwärmenetz verbunden, an welches auch wir unsere Standorte in Gossau und St. Gallen anschliessen werden. So können wir die beiden Standorte künftig mit umweltfreundlicher Wärme heizen und dadurch jährlich rund 3000 Tonnen CO₂ einsparen.

Umstellung Öl- auf Gasheizung in Langnau und Bedano

2019 werden wir unsere Ölheizung am Standort in Langnau auf Gas umstellen. Mit dieser Investition werden wir jährlich an die 1000 Tonnen CO₂ einsparen. Auch unsere Logistikplattform in Bedano werden wir entsprechend umrüsten. Ein weiterer wichtiger Schritt für die Erreichung unserer Energie- und CO₂-Ziele.

Ökobilanz

Wir erarbeiten eine Ökobilanz unserer Produkte, damit wir sehen, wo wir gezielt ansetzen können. In Zusammenarbeit mit der Energie-Agentur EnAW entwickeln wir ein Datenauswertungs-Tool auf der Basis unseres Energiereportings. Anhand dieses Tools können wir künftig bestimmen, mit welchem Energieaufwand die Herstellung unserer Produkte einhergeht und entsprechende Massnahmen ergreifen.

Bestandesaufnahme aller Standorte

Im Rahmen unserer Standortbestimmung haben wir all unsere Standorte einer so genannten Pinch-Analyse unterzogen. Diese zeigt uns auf, wo wir weiteres Energie- Einsparpotenzial aufweisen und wo wir entsprechend für weitere Verbesserungen ansetzen müssen. Diese Analysen haben wir zusammen mit der DM Energieberatung durchgeführt. Die Auswertungen liegen vor und nun werden Detailprojekte ausgearbeitet und Massnahmen bestimmt.

Was wir sonst noch tun

Strom aus Schweizer Wasserkraft

Wir haben uns im Jahre 2017 dazu verpflichtet, all unsere Standorte ausschliesslich mit Strom aus der nachhaltigen und erneuerbaren Quelle Wasserkraft zu betreiben. Künftig wird die Stromquelle mit Strom aus Sonnenenergie ergänzt. Ob Sonne oder Wasser: Uns ist es wichtig, auf eine nachhaltige und erneuerbare Energiequelle zu setzen.

Photovoltaikanlage Bazenheid

Auf dem Dach unseres Standorts in Bazenheid befindet sich eine grosse Photovoltaikanlage. Diese produziert Solarstrom für zahlreiche Haushalte. Diesen Strom speisen wir ins lokale Stromnetz ein.

KONTAKT

HAUPTSITZ

Ernst Sutter AG
Schlachthofstrasse 20
CH-9200 Gossau

Tel.: +41 (0) 58 476 30 00

Fax: +41 (0) 58 476 30 97

info@ernstsutter.ch

www.ernstsutter.ch

REGIONALE STANDORTE

Ernst Sutter AG
Schlachthofstrasse 5
9015 St. Gallen-Winkeln

Tel. +41 (0)58 476 30 00

Ernst Sutter AG
Güterstrasse 12a
Postfach 743
3550 Langnau i.E.

Tel. +41 (0)58 476 30 03

Ernst Sutter AG
Schaubernstrasse 1
6232 Geuensee

Tel. +41 (0)58 476 30 05

Ernst Sutter AG
Schlachthofstrasse 20
9200 Gossau

Tel. +41 (0)58 476 30 00

Ernst Sutter AG
Neue Industriestrasse 60
9602 Bazenhaid

Tel. +41 (0)58 476 30 04

REGIONALE LOGISTIKPLATTFORMEN

Ernst Sutter AG
Via al Fiume 3
Casella postale 55
6930 Bedano

Tel. +41 (0)58 476 30 07

Ernst Sutter AG
Av. du Chablais 18
1008 Prilly/Lausanne

Tel. +41 (0)58 476 30 06

