

Nachhaltige Lebensmittelproduktion in der Schweiz –
Ingenieur:innen schaffen innovative Lösungen!

Lebensmittelproduktion – Erfolgsfaktoren & Kompetenzen in der Praxis

Engineer's Day Netzwerkanlass - 6. Februar 2025

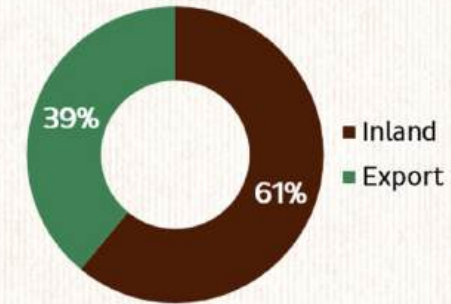




Ein paar Zahlen

Gegründet	1954
Jahresumsatz	CHF 70 Mio.
Produktion	12'000 Tonnen Cerealien pro Jahr ausschliesslich in Sachseln
Mitarbeitende	186 Personen

Märkte in Prozent



**Unsere Bestimmung:
«Wir leben für deinen Genuss &
die Gesundheit von Mensch & Natur.»**



Bäckerei



Extrusion



Rösterei

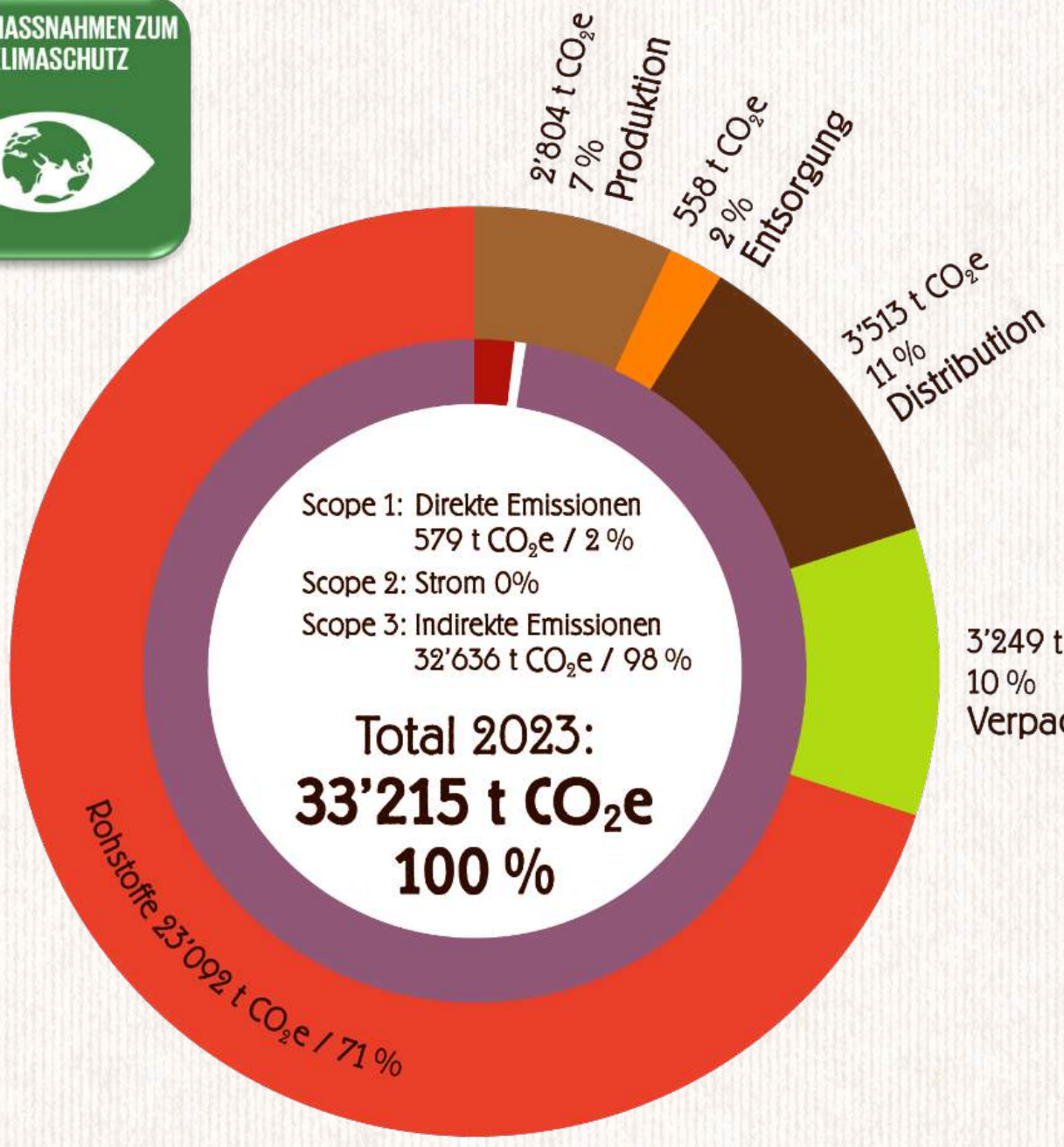


Mischerei



Verpackerei





Scope 1: direkte Emissionen 2%
Scope 2: Strom 0%
Scope 3: indirekte Emissionen 98%

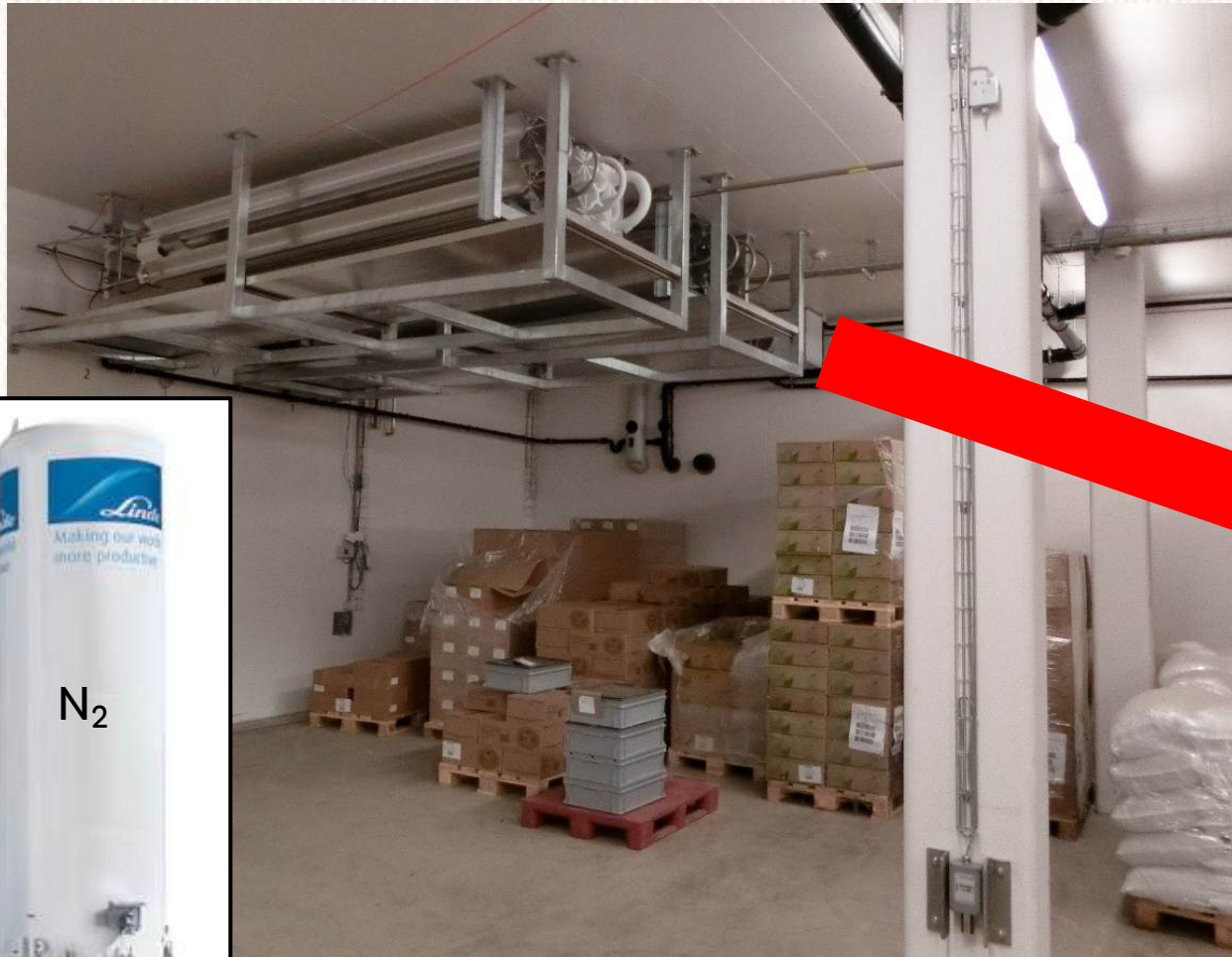
davon
71% Rohstoffe
11% Distribution (vor-/nachgelagert)
10% Verpackungen
7% Produktion
2% Entsorgung

Wasserkraftwerk Sachseln

Ökostrom & günstiges Wasser



Kälterückgewinnung durch Verdampfung während der Stickstoff-Begasung unserer Müeslibeutel



Key Take-Aways

- Setzt euch Ziele - geben Orientierung & helfen den Druck genügend hoch zu halten
- Interdisziplinäres Team ist nötig > so kommen unterschiedliche Sichtweisen zusammen & neue kreative Lösungen entstehen
- Technisches Knowhow & gesamtheitlich vernetztem Denken > Ingenieur wichtige Schlüsselrolle
- Wagt kleine Schritte - kommt ins Tun - und lernt daraus. Startet mit einer Klimabilanz