Nachhaltigkeit bei Felchlin – Strategie und Initiativen

Dieses Dokument gibt einen Überblick über die Anstrengungen der Max Felchlin AG in den Bereichen Nachhaltigkeit, soziale Verantwortung und Qualitätssicherung. Es richtet sich an unsere Mitarbeitenden, Kunden und weitere externe Anspruchsgruppen und vermittelt einen Einblick in unsere Initiativen. Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung.

Einleitung

Die Max Felchlin AG zählt zu den kleinsten Schokoladenproduzentinnen für professionelle Anwender weltweit. Unser Anteil an der weltweiten Cacao-Verarbeitung liegt weit unter einem Prozent. Als Nischenproduzentin haben wir uns auf qualitativ hochwertige Couverturen und Halbfabrikate spezialisiert. Unser Qualitätsanspruch umfasst nicht nur die Rohstoffe und den Geschmack unserer Produkte, sondern auch unser Engagement für eine verantwortungsvolle Wertschöpfungskette gemäss unserer Nachhaltigkeitsstrategie.

Unser Leitsatz lautet daher:

«Wir leben Passion und Verantwortung vom Ursprung bis zum Genuss rund um die Welt»

Die Felchlin Nachhaltigkeitsstrategie

Im Jahr 2024 haben wir unsere Nachhaltigkeitsstrategie überarbeitet und durch verbindliche Kennzahlen (KPIs) ergänzt. Sie spiegelt unsere Unternehmenswerte wider und bildet die Grundlage, um bestehende Initiativen weiterzuentwickeln und neue Massnahmen umzusetzen.

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie mit dem Titel «Nachhaltigkeit trifft auf Genuss» basiert auf drei Säulen.

Mit Passion Lebensqualität gestalten	Qualität in Einklang mit der Natur	Partnerschaftlich zum gemeinsamen Erfolg
Gute Arbeits- und Lebensbedingungen	Ressourcen	Faire Handelspartnerschaften
Gesundheit	Biodiversität	Ethische Unternehmensführung
Produktverantwortung	Klima	Standort Schweiz

Initiativen im Cacao-Ursprung

Felchlin Sélection Richtlinien

Seit über 20 Jahren arbeiten wir mit selbst auferlegten Richtlinien für die Beschaffung und Qualität von Cacaobohnen. Sie bilden die Grundlage unseres Anspruchs, hohe Qualität und eine vielschichtige Aromatik mit Transparenz, fairen Bedingungen und einem verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen zu verbinden.

Bei der Cacaobeschaffung orientieren wir uns an folgenden Grundsätzen:

- Jede einzelne Cacaolieferung wird sensorisch ausgewertet, um sicherzustellen, dass sie unseren Anforderungen hinsichtlich Aromatik entspricht.
- Wir verwenden ausschliesslich Cacaobohnen mit klar definierter Herkunftsbezeichnung und wissen, wer für den Anbau der von uns eingekauften Cacaobohnen verantwortlich ist.
- Wir sind mit den Arbeits- und Produktionsbedingungen vor Ort vertraut und setzen uns dafür ein, dass der Cacao sozialverträglich und unter verantwortungsvollem Einsatz natürlicher Ressourcen produziert werden kann.
- Wir pflegen einen engen Kontakt zu unseren lokalen Partnern im Ursprung und besuchen diese regelmässig.
- Wir legen Wert auf langfristige Beziehungen, die auch künftigen Generationen von Bauernfamilien und Produzenten Perspektiven ermöglichen sollen.

Felchlin Fair Direct Cacao

Aus unseren selbst auferlegten Felchlin Sélection Richtlinien hat sich die Philosophie Fair Direct Cacao entwickelt. Sie prägt unsere direkte und langfristige Zusammenarbeit mit unseren Partnern, Kooperativen und Cacaobauernfamilien im Ursprung.

Den Cacao für unsere erlesenen Couverturen beziehen wir überwiegend auf direktem Weg. Dabei setzen wir auf langfristige Partnerschaften, einen persönlichen Austausch auf Augenhöhe und gegenseitiges Vertrauen. Unser Ziel ist eine Zusammenarbeit, von der beide Seiten profitieren.

Ein zentrales Element unserer Zusammenarbeit ist das Felchlin-Preismodell. Es basiert auf dem Marktpreis, auf den wir eine zusätzliche Felchlin-Prämie zur Förderung von Nachhaltigkeit und Qualität aufschlagen. Die Höhe dieser Prämie variiert je nach Ursprung und berücksichtigt unter anderem lokale Preisregelungen und wirtschaftliche Rahmenbedingungen. So liegen unsere Einkaufspreise über dem Marktpreis. Die Felchlin-Prämie ermöglicht unseren Partnern und Kooperativen, lokale Projekte zugunsten der Cacaobäuerinnen und Cacaobauern sowie ihrer Familien zu finanzieren.

Diese langfristige Zusammenarbeit verbindet unser Engagement für die Menschen im Ursprung mit unserem Anspruch an höchste Cacaoqualität. Daraus entstehen hochwertige Couverturen mit vielschichtigen und intensiven Aromaprofilen.

Gesundheitsversorgung im Cacao-Ursprung

Seit 2021 engagieren wir uns für eine bessere Gesundheitsversorgung in den Ursprungsländern des Cacaos. Wir finanzieren die Projekte, die von unseren jeweiligen Cacao-Partnern vor Ort begleitet und lokal verankert werden. In Ghana, Venezuela und Ecuador übernimmt die Elucid GmbH als spezialisierter Umsetzungspartner die Durchführung der Projekte sowie die Wirkungsmessung. Durch anonymisierte Datenerhebung und -auswertung wird die Wirkung der Projekte transparent messbar und die kontinuierliche Weiterentwicklung der Programme unterstützt.

Heute umfasst unser Gesundheitsengagement fünf Projekte in Ghana, Venezuela, Ecuador und Madagascar. Sie ermöglichen Cacaobäuerinnen und Cacaobauern sowie ihren Familien den Zugang zu medizinischer Grundversorgung und stärken ihre soziale Absicherung.

Mit diesem Engagement tragen wir dazu bei, gesundheitliche Belastungen zu reduzieren und das Risiko existenzbedrohender Gesundheitskosten für Cacaobauernfamilien zu verringern. Damit wird zugleich ihre wirtschaftliche Resilienz gestärkt. Gleichzeitig leisten unsere Gesundheitsprojekte einen Beitrag zu den UN-Nachhaltigkeitszielen 1 «Keine Armut» und 3 «Gesundheit und Wohlergehen».

Einsatz gegen Kinderarbeit

Wir haben eigene Unternehmensrichtlinien zum Thema Kinderarbeit erlassen. Unser Lieferantenkodex regelt die Anforderungen an unsere Partner, Kooperativen und Cacaobauern im Ursprung sowie deren Umsetzung und Überprüfung. Unsere Mitarbeitenden sowie unsere Partner, Kooperativen und Bauern werden regelmässig für dieses Thema sensibilisiert und geschult.

Damit wollen wir Kinder vor Ausbeutung schützen. Wir orientieren uns an den international anerkannten Grundsätzen und Standards zum Schutz von Kindern und zur Verhinderung von Kinderarbeit (ILO). Wir verurteilen nachdrücklich jegliche Art von Zwangsarbeit, Kindersklaverei sowie alle Praktiken, bei denen Kinder ausgebeutet oder schädlichen oder gefährlichen Arbeitsbedingungen ausgesetzt werden. Wir halten uns streng an die örtlichen Gesetze in Bezug auf das Mindestalter von Arbeitskräften und andere Anstellungsbedingungen.

Einsatz gegen Entwaldung

Wir legen grossen Wert auf Qualität und verantwortungsvolles Handeln. Wir unterstützen entsprechende Anbau- und Betriebsmethoden und fordern von unseren Lieferanten EUDR-konforme Rohstoffe. Über unseren Lieferantenkodex verpflichten sich die Lieferanten zur EUDR-Konformität und Rückverfolgbarkeit der Cacaorohmaterialien und Cacaoprodukte.

Cacao mit Herkunft Westafrika

Unser Cacao aus Ghana stammt ausschliesslich von unserem Partner Yayra Glover (Yayra Glover Ltd.), der als Pionier des biologischen Cacaos in Ghana gilt. Seit Beginn begleiten wir Yayra Glover bei der Umsetzung seiner Vision und unterstützen ihn sowohl aktiv als auch finanziell. Aus dieser langjährigen Zusammenarbeit beziehen wir heute äusserst hochwertigen Bio-Cacao, der unseren Qualitätsanforderungen entspricht.

Der biologisch zertifizierte Cacao der Yayra Glover Ltd. ist nach der schweizerischen Bio-Verordnung und der EU-Öko-Verordnung zertifiziert, entwaldungsfrei und rückverfolgbar. Zudem werden Massnahmen zur Prävention und Überwachung von Kinderarbeit umgesetzt.

Initiativen in der Schweiz

Zertifizierungen

Wir sind nach ISO 9001:2015 für Qualitätsmanagement zertifiziert und Mitglied bei SEDEX. Die ISO-Zertifizierung unterstützt unser Qualitätsmanagement, während SEDEX den Austausch und die Verwaltung von Informationen zu verantwortungsvollen Geschäftspraktiken entlang der Wertschöpfungskette ermöglicht.

Reduktion des CO2-Ausstosses

Seit 2012 sind wir Teilnehmerin bei der Schweizer Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) und setzen uns für einen wirtschaftlichen Klimaschutz ein. Wir haben uns zu Zielen zur Steigerung der Energieeffizienz und zur Reduktion der Treibhausgasemissionen verpflichtet. Die entsprechenden Massnahmen werden über einen Zeitraum von zehn Jahren umgesetzt und die Zielerreichung jährlich überprüft.

Wir engagieren uns auch dafür, CO2-Emissionen auf den Transportwegen zu reduzieren. Deshalb sind wir Mitglied des Fördervereins Galliker Green Logistics, der von unserem Transportpartner Galliker Transport AG gegründet wurde.

Strom aus Wasserkraft

Der von uns bezogene Strom stammt zu 100 % aus Wasserkraft. Die Muota ist mit rund 30 Kilometern Länge einer der bedeutendsten Flüsse des Kantons Schwyz und fliesst direkt an unserer Manufaktur vorbei. Entlang der Muota betreibt die ebs Energie AG sieben Wasserkraftwerke und versorgt neben rund 12'000 Privathaushalten in der Region auch unsere Manufaktur mit Strom aus erneuerbarer Energie.

Photovoltaikanlage

2026 haben wir unsere neue Photovoltaikanlage auf dem Dach unserer Manufaktur in Betrieb genommen. Insgesamt wurden 414 Module auf einer Fläche von 825 m^2 mit einer Gesamtleistung von 194,58 kWp installiert. Die Anlage soll jährlich rund 200'000 kWh Solarstrom erzeugen.

Den erzeugten Strom nutzen wir direkt in unserer Manufaktur. Überschüssiger Solarstrom, beispielsweise an sonnigen Wochenenden, kann über unser Eisspeichersystem in Kälteenergie umgewandelt und für eine spätere Nutzung zwischengespeichert werden. Der voraussichtliche Eigenversorgungsgrad liegt bei rund 4 %.

Wärmerückgewinnung

Neue Anlagen planen wir, wo technisch möglich, mit Wärmerückgewinnung. Alle unsere Röstanlagen sind mit einer Wärmerückgewinnung ausgestattet. Dadurch konnten wir den Energiebedarf im Röstprozess um mehr als die Hälfte reduzieren.

Wärmespeicher

Im Jahr 2024 haben wir unser Heisswassersystem vollständig umgebaut und mit einem Energiespeichersystem mit einem Fassungsvermögen von 90'000 Litern Wasser ausgestattet. Dadurch können wir zusätzliche Wärme aus den Produktionsprozessen zurückgewinnen und zeitversetzt wieder nutzen.

Die zurückgewonnene Wärme verwenden wir unter anderem zur Warmwasserbereitung, zur Vorwärmung der benötigten Heissluft für die Cacaomasse-Behandlung und zur Beheizung unserer Gebäude. Bei Bedarf ergänzen wir die Warmwasserheizung durch Gas.

Kühlung der Gebäude
Soweit möglich kühlen wir unsere Gebäude mit Grundwasser. Zu diesem Zweck sind der Neubau und das bestehende Fabrikgebäude miteinander verbunden. Aus Gründen der Energieeffizienz haben wir im Neubau auf vollklimatisierte Büroräume verzichtet.

Speicherung von Kälteenergie
Unser Eisspeichersystem ermöglicht es, Kälteenergie zwischenzuspeichern und bei Bedarf wieder zu nutzen. Dadurch können wir Leistungsspitzen abdecken und unsere bestehenden Kälteanlagen effizienter betreiben. Gleichzeitig unterstützt das System die Wärmerückgewinnung.

Reduktion von Verpackungsmaterial
Wir setzen bewusst auf Schlauchbeutel statt auf optisch ansprechendere und praktischere Stehbeutel. Die konservierenden Eigenschaften bleiben vollständig erhalten. Dank der dünnen Folie lassen sich die Beutel auch nach dem Öffnen mit entsprechenden Klammern wieder aroma- und lichtgeschützt verschliessen.



Thomas Truttmann
CEO
Max Felchlin AG

Mareike Toulas
CFO
Max Felchlin AG