Update 2023

Ingredienti di prima mano

Perché una filiera sostenibile è così importante per noi e come la creiamo

P. 8

Rispetto del pianeta

Cosa facciamo per il nostro clima

P. 18

Buoni dentro

Cosa significa per noi Piacere senza rimorsi

P. 22

Che bontà!

Sostenibilità in Loacker

Da tre generazioni – maestri pasticceri per passione

Bontà pura e naturale, massima qualità e amore per la natura che diventano deliziose specialità di wafer e cioccolato: tutto questo è Loacker dal 1925.
Fondata da Alfons Loacker, l'azienda di famiglia è cresciuta negli ultimi 90 anni da una piccola pasticceria a Bolzano fino a diventare un marchio di fama mondiale, i cui prodotti deliziano i consumatori di oltre 100 paesi.

La qualità fresca e croccante delle nostre specialità a base di ingredienti naturali e il loro gusto autentico, come quello di bontà appena sfornate, è particolarmente apprezzato in tutto il mondo. Allo stesso tempo, siamo rimasti un'azienda a conduzione familiare fedele ai propri valori: collaborazione leale, responsabilità per l'ambiente, massima qualità dei prodotti, uso attento e consapevole delle risorse e mantenimento della nostra indipendenza.

Per amore della natura, negli anni Settanta abbiamo trasferito la nostra produzione nel cuore delle Alpi altoatesine, ad Auna di Sotto, a 1.000 metri s.l.d.m. con vista sullo Sciliar.
Nel 1999 abbiamo creato una seconda sede produttiva a Heinfels, nel Tirolo Orientale, sempre a 1.000 metri di altitudine. Associamo la scelta delle nostre sedi produttive alla vicinanza alla regione, alla natura, alla semplicità, all'aria fresca e all'acqua pura. E crediamo che tutto questo si possa assaporare anche nei nostri prodotti.

Cifre aziendali 2022

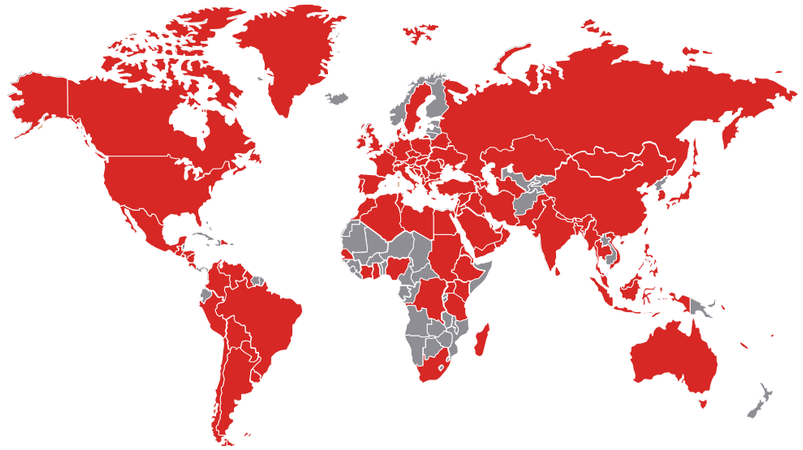
418.33 milioni di €
di fatturato (senza retail B2B)

1.060 milioni
di pezzi prodotti

38.346 tonnellate
di prodotti venduti

Bontà pura in tutto il mondo

Siamo presenti in oltre 100 Paesi:



TOP 5
I primi paesi in termini di fatturato
- Italia
- Arabia Saudita
- USA
- Israele
- Cina

La nostra gamma di prodotti

Partendo dalle classiche specialità di wafer, abbiamo continuamente ampliato il nostro portafoglio prodotti fino a raggiungere circa 200 articoli.
Oggi la nostra gamma comprende specialità di pasticceria, snack al cioccolato, praline, biscotti e tavolette di cioccolato per un totale di 46 gusti diversi.
L'assortimento è completato da prodotti stagionali e confezioni regalo.

Chocolates

Patisserie

Indulgence

Patisserie

Sweet Biscuit Assortments

Chocolate — **Cookies**

Chocolate Bars

Chocolate Snack Bars

Nutrition

Chocolate Wafers

Wafers

La storia di un'azienda a conduzione familiare

1925 — Alfons Loacker fonda la sua pasticceria a Bolzano.

1925 – 1940 — Nascono i primi wafer Loacker confezionati.

1958/68 — I figli di Alfons, Armin e Christine entrano in azienda.

1974 — Nuova sede produttiva ad Auna di Sotto (vicino a Bolzano) a 1.000 metri s.l.d.m.

Anni 1970 — Distribuzione dall'Alto Adige al Nord Italia e poi in tutto il mondo.

1984 — Nuovi ambasciatori del marchio: gli Gnometti contribuiscono alla leadership di mercato in Italia.

1996 — I nipoti di Alfons: Ulrich, Andreas e Martin, portano avanti la tradizione di famiglia.

1999 — Inaugurata ad Heinfels (Tirolo orientale, anch'essa a 1.000 metri s.l.d.m.) la seconda sede produttiva.

2007 — Al Brennero apre il primo Loacker Café.

2011 – 2014 — Loacker lancia il programma "Noccioleti Italiani" e inaugura i propri noccioleti in Toscana.

2016 — Loacker diventa marchio di wafer numero 1 ° al mondo.

2021 — Rilancio del marchio: nuova ricetta, più sostenibilità, nuovo logo e nuova confezione.

Le nuove sfide richiedono nuove strategie

Sostenibilità lungo l'intera catena del valore

Utilizzare le risorse in modo efficiente, assumersi la responsabilità ecologica per l'ambiente e avere a cuore il benessere delle collaboratrici e dei collaboratori: pensare e agire in modo sostenibile è sempre stata una cosa ovvia per la famiglia Loacker. Oggi più che mai è indispensabile un'azione sostenibile per affrontare le sfide attuali ed essere pronti per quelle future.

Alcuni anni fa abbiamo quindi iniziato a ripensare la nostra strategia di sostenibilità, a definire le questioni chiave lungo l'intera catena del valore e a valutarle con i nostri stakeholder.

A tal fine, abbiamo suddiviso la catena del valore in quattro fasi:

1. Estrazione, produzione e lavorazione delle materie prime da parte dei fornitori,
2. Coltivazione e lavorazione delle materie prime nelle nostre aziende agricole,
3. Amministrazione e sedi di produzione con logistica a monte e a valle,
4. Clienti (importatori e rivenditori) e consumatori.

Nell'ambito della natura, ci sono **18 temi rilevanti ai fini della sostenibilità**

Negli altri ambiti, ci sono **10 temi rilevanti ai fini della sostenibilità**

Le nostre fasi di creazione del valore		1 Estrazione, produzione e lavorazione delle materie prime da parte dei nostri fornitori	2 Coltivazione e lavorazione di materie prime in aziende agricole proprie	3 Sedi amministrative e produttive, compresi i trasporti commissionati	4 Clienti (importatori e rivenditori) e consumatori
Natura	Emissioni di gas a effetto serra	1A causato dalla coltivazione e dalla lavorazione delle materie prime e dei componenti presso i fornitori	2A causato dalle proprie aziende agricole	3A causato dalla produzione, dagli uffici e dalla mobilità delle collaboratrici e dei collaboratori 3B causato dalla logistica a contratto	4A causato dai nostri clienti responsabili della distribuzione dei nostri prodotti
Natura	Inquinamento dell'acqua e dell'aria	1B causato dalla coltivazione e dalla lavorazione delle materie prime e dei componenti presso i fornitori	2B causato dalle proprie aziende agricole	3C causato dalla produzione nelle nostre sedi	
Natura	Consumo di acqua	1C causato dalla coltivazione e dalla lavorazione di materie prime e componenti presso i fornitori	2C causato dalle proprie aziende agricole	3D causato dalla produzione presso le nostre sedi e da parte del personale operante negli uffici	
Natura	Uso del suolo (biodiversità)	1D impatto negativo sui servizi ecosistemici causato dalla coltivazione di materie prime e componenti da parte dei fornitori	2D impatto negativo sui servizi ecosistemici causato dalle proprie aziende agricole		
Natura	Rifiuti	1E rifiuti (di raccolta) generati dai fornitori	2E rifiuti (di raccolta) generati nelle proprie aziende agricole	3E rifiuti generati durante la produzione dei nostri prodotti presso le nostre sedi	4B rifiuti di imballaggio generati dal trasporto dei nostri prodotti presso i nostri clienti (importatori e distributori) e presso i nostri consumatori
Natura	Benessere animale	1F necessario per la produzione delle nostre materie prime			
Società	Norme sul lavoro e diritti umani	1G riguardanti il personale dei nostri fornitori 1H diritti umani delle popolazioni locali limitati dalle attività di coltivazione e lavorazione delle materie prime	3F del nostro personale		4C condizioni di lavoro del personale dei nostri clienti (importatori e distributori)
Società	Human Benessere umano		3G diversità, pari opportunità, e opportunità di formazione e aggiornamento delle nostre collaboratrici e collaboratori		4D alimentazione sana, equilibrata e naturalmente piacevole per i nostri consumatori
Digitale	Digitalizzazione	D sicurezza dei dati generati, elaborati e conservati nella nostra azienda, nella nostra catena di fornitura, nell'ambito del nostro processo di approvvigionamento e/o nello scambio con i nostri clienti (importatori e distributori).			
Società estesa	Responsabilità sociale estesa	1I responsabilità sociale estesa (non solo commerciale) nei paesi da cui ci riforniamo di materie prime	3H responsabilità sociale estesa (non solo commerciale) nelle immediate vicinanze delle nostre aziende e delle nostre sedi		4E responsabilità sociale estesa (non solo commerciale) nei nostri mercati di vendita

A questi quattro livelli sono stati assegnati i temi delle categorie natura, società, digitalizzazione e responsabilità sociale estesa rilevanti per lo sviluppo sostenibile dell'azienda.

Abbiamo poi valutato l'importanza di questi temi di sostenibilità per la nostra azienda e per i nostri stakeholder interni ed esterni sulla base di sondaggi e interviste.

Abbiamo inoltre chiarito le questioni con queste parti interessate:

- Quali sono i punti di forza e di debolezza di Loacker come azienda?
- Quali rischi e quali opportunità si celano nell'ambito della sostenibilità e non solo?

Insieme ai dirigenti è stato valutato anche il fattore costo.
Sulla base dei feedback e delle valutazioni, siamo stati in grado di determinare la rilevanza e il valore di alcuni temi sulla sostenibilità.

La nostra matrice di materialità evidenzia questi risultati.

I nostri stakeholder più importanti

- Fornitori e fornitori di servizi
- Collaboratrici e collaboratori
- Consumatori
- Famiglia proprietaria
- Clienti (importatori e distributori)
- Scienza
- Politica

Matrice di materialità

(quadro strategico)

Cinque pilastri — una strategia

La nostra strategia di sostenibilità si basa sui nostri valori aziendali, sulla nostra missione e visione e la nostra idea di un modo sostenibile di fare business.

Per portare avanti in modo sistematico il nostro impegno a favore della sostenibilità, sono stati individuati cinque pilastri particolarmente importanti sulla base dei temi che rivestono un'elevata importanza strategica per l'azienda e sono ancorati alla strategia aziendale Loacker 2030.

Questi pilastri strategici hanno lo scopo di guidarci nella quotidianità e serviranno da bussola per prendere le decisioni in futuro.

Filiera sostenibile
Ingredienti *di prima mano*
P. 8

Neutralità climatica
Rispetto **del pianeta**
P. 18

Piacere senza rimorsi
Buoni *dentro*
P. 22

Imballaggio sostenibile
Conservare **bene**
P. 26

Responsabilità per le persone in azienda
Lavorare *fianco a fianco*
P. 30

Filiera sostenibile

Ingredienti *di prima mano*

Abbiamo una grande responsabilità sociale ed ecologica nella gestione delle nostre materie prime più importanti.
Il nostro metodo di gestione è unico ed esemplare e definisce nuovi standard nel mercato.

Foto: Beatrice De Blasi, programma di Altromercato

Contatto personale con i nostri partner: in questa foto, nel 2019, il nostro team ha visitato il villaggio di Marofototra ad Antalaha, in Madagascar, per lanciare il programma della vaniglia.

Partnership e trasparenza: la nostra catena di fornitura

Gusto autentico e inconfondibile e la massima qualità delle nostre specialità, possono essere ottenuti solo con le migliori materie prime naturali.
Ecco perché siamo così attenti a una catena di approvvigionamento sicura e sostenibile.

Il maggior numero possibile di materie prime proviene direttamente dalla regione o dall'Europa, soprattutto da Italia, Austria e Germania. Le materie prime non coltivabili in Europa provengono dall'Africa occidentale, dal Sud America e dal Sud-Est asiatico.

Nell'approvvigionamento manteniamo un contatto diretto con i produttori, prestiamo attenzione alle aziende che producono in modo sostenibile e stipuliamo contratti di coltivazione a lungo termine con gli agricoltori.

"Ci sforziamo di stabilire standard di responsabilità ambientale e sociale nell'uso di materie prime fondamentali per il nostro mercato"

Wanda, Membro del Consiglio di Amministrazione e Direttrice Generale Agricoltura e Approvvigionamenti

Gestione dei nostri fornitori

Per quanto riguarda l'approvvigionamento delle materie prime e la selezione dei fornitori, i criteri di trasparenza svolgono per noi un ruolo di primaria importanza.
A questo proposito seguiamo due principi:

- Acquisto di materie prime tramite i nostri programmi, in parte creati con il supporto di partner, o
- Approvvigionamento di materie prime da fornitori responsabili.

Il nostro obiettivo è attuare processi di selezione coerenti che tengano conto della sostenibilità dei fornitori. Per questo motivo, nel febbraio 2023 abbiamo sviluppato un "Sustainability Evaluation Tool" in collaborazione con l'Università di Padova. Sotto forma di questionario, i nostri fornitori vengono valutati secondo uno standard predefinito e sulla base di un approccio scientifico.

Inoltre, condividiamo esperienze con importanti organizzazioni che lavorano sul campo per migliorare le condizioni in questi Paesi, come l'"agenzia tedesca per la cooperazione internazionale allo sviluppo" (Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit - GIZ). Riceviamo inoltre importanti informazioni sulle condizioni locali dall' "Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo" (AICS).

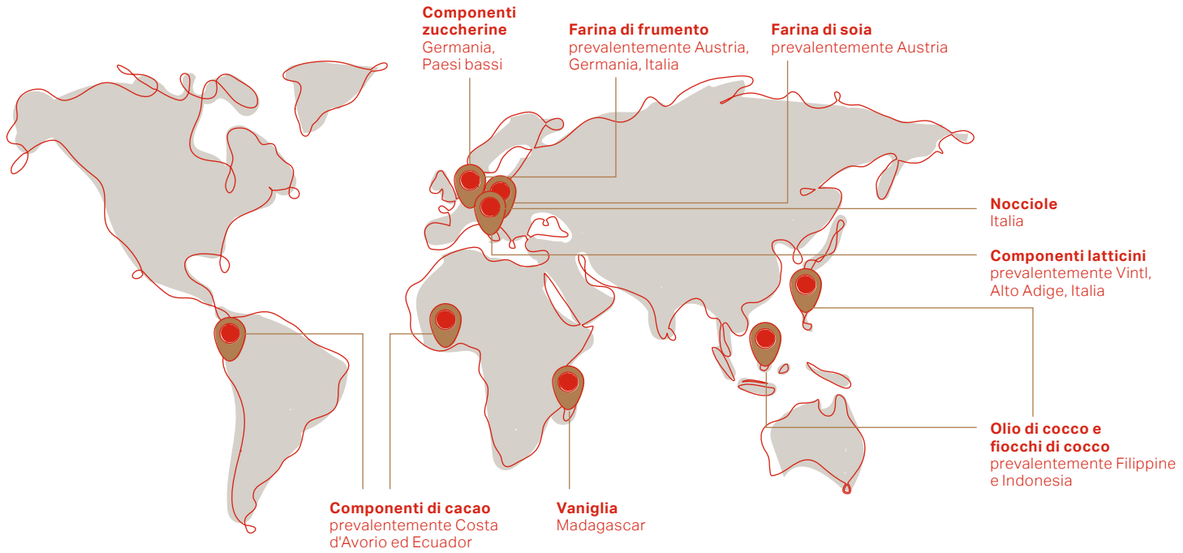
Dal momento che attribuiamo il massimo valore all'origine delle nostre materie prime, laddove possibile, ci occupiamo in prima persona della loro produzione attraverso programmi di coltivazione. In questo modo, oltre a influire positivamente sulla qualità, possiamo dare un contributo importante a favore dello sviluppo sostenibile delle regioni di coltivazione e della creazione di valore per le popolazioni locali.

Foto: Beatrice De Biasi, programma di Altromercato

Database delle materie prime

Raccogliamo informazioni sull'origine delle materie prime e sulla catena di approvvigionamento nel nostro database che contiene vari dati sugli standard ecologici e sui rischi. Il database è uno strumento importante per la gestione e il controllo della catena di fornitura.

Le nostre materie prime strategiche e le loro origini



Nocciole da coltivazione propria

Le nocciole sono una delle nostre materie prime più importanti. Per questo motivo poniamo particolare attenzione all'origine e alla lavorazione delle nostre nocciole, che provengono al 100% dall'Italia.

Le varietà di nocciole italiane sono considerate di qualità e proprietà sensoriali particolarmente elevate.
Per garantire in futuro un accesso permanente a nocciole di alta qualità, già nel 2011 era nata l'idea del nostro programma di coltivazione "Noccioleti Italiani".
Nel 2017 abbiamo iniziato a coltivare le nostre nocciole in due aziende agricole in Toscana (Tenuta Corte Migliorina, Orbetello e Tenuta Collelungo, Roccastrada).

Ad oggi, vi coltiviamo una superficie di circa 275 ettari.
Un programma orientato al futuro che promuove l'agricoltura regionale e che vogliamo ampliare ulteriormente. Entro il 2025, prevediamo di coprire metà del nostro fabbisogno attraverso le nostre piantagioni di nocciole italiane e i contratti di fornitura a lungo termine; dal 2030, il programma soddisferà la gran parte del nostro fabbisogno.

Partnership preziose con i produttori locali

Oltre alle nostre aziende agricole, curiamo collaborazioni a lungo termine con aziende agricole di altre regioni italiane. Attraverso contratti di fornitura diretta con questi produttori locali, garantiamo l'acquisto dell'intera produzione a un modello di prezzo vantaggioso. Inoltre, offriamo agli agricoltori un'ampia gamma di servizi, come la consulenza agronomica e il supporto alla prima lavorazione delle nocciole in loco.
Il 14 giugno 2022 abbiamo avviato una partnership con Bonifiche Ferraresi per la coltivazione sostenibile di nocciole italiane. Il programma copre una superficie totale di 400 ettari per la coltivazione di diverse varietà di nocciole.

"Ho imparato le differenze tra le varietà di nocciole piantate in questi campi. Per esempio, qui fiorisce la Giffoni. La Romana, che ha meno bisogno di acqua, ci mette un po' di più, ma quando è pronta fiorisce in modo spettacolare"

Alessio, fornitore a contratto dal 2019

1.200 ettari
di superfici a contratto in Italia

360 tonnellate di nocciole
da coltivazione propria a piena resa

275 ettari di coltivazione di proprietà
in Toscana

Il nostro obiettivo: nocciole al 100% dalle nostre coltivazioni,
da coltivazioni in conto terzi e da collaborazioni a lungo termine con le cooperative agricole

Riduzione delle emissioni di CO2
nelle nostre aziende agricole Corte Migliorina e Collelungo attraverso la concimazione fogliare

2019 del 91.34%
2020 del 75.13%
2021 del 38.69%

(Il valore di riferimento sono sempre le emissioni dell'anno precedente)

ECOMETHOD BY BMS MICRO-NUTRIENTS

Di questi, 300 ettari si trovano nella tenuta di Cortona di Bonifiche Ferraresi (90 dei quali sono già stati piantati a nocciolo), mentre i restanti 100 ettari saranno coltivati a Jolanda di Savoia, vicino a Ferrara, sede storica del Gruppo Bonifiche Ferraresi.

Proteggere il suolo e le risorse

Le nocciole sono una coltura relativamente estensiva, ma tendono ad essere meno invasive rispetto ad altre colture da frutto. Con il nostro impegno, cerchiamo di rendere la coltivazione delle nostre nocciole ancora più rispettosa dell'ambiente:

- Nella nostra azienda agricola Corte Migliorina, è in uso un sistema di irrigazione a goccia sotterranea, un metodo che irriga lentamente e in modo molto preciso, proprio dove la pianta ne ha bisogno. In questo modo possiamo ridurre al minimo il consumo di acqua.
- Anche nella concimazione delle piante seguiamo percorsi sostenibili: la concimazione fogliare ci ha permesso di ottenere una significativa riduzione di CO2 nel 2019-2021 nelle aziende agricole Corte Migliorina e Collelungo, la quale viene accuratamente valutata ogni anno da EcoMethod.
- Nel 2021, è stato installato un impianto fotovoltaico da 50 kWp nelle piantagioni di Corte Migliorina e nel 2022, è stato installato un impianto da 75 kWp a Collelungo, rendendo le nostre piantagioni di nocciole indipendenti dal punto di vista energetico.
- Per mantenere la salute del suolo, ci asteniamo dall'utilizzo di erbicidi chimici. Inoltre, nella tenuta di Cortona di Bonifiche Ferraresi le piante di nocciolo sono state piantate con un'ampia spaziatura tra di loro, e negli spazi intermedi crescono leguminose come l'erba medica e il trifoglio, che fissano l'azoto nel terreno e lo arricchiscono di nutrienti in modo naturale. Queste tecniche evitano l'utilizzo di preparati chimici per la coltivazione del terreno.
- Le talee delle piante di nocciolo rimangono nel campo e vengono pacciamate. Ciò contribuisce a migliorare il terreno e ad aumentare il contenuto di carbonio organico nella parte superiore.

Immagini sul lato destro: Beatrice De Blasi, programma di Altromercato

Conoscere la provenienza di ogni fava di cacao

Siamo orgogliosi del cioccolato che utilizziamo nei nostri prodotti. Affinché soddisfi i nostri elevati standard di qualità e sostenibilità, collaboriamo con organizzazioni e cooperative locali in Ecuador e Costa d'Avorio, che selezioniamo per le loro conoscenze locali.

Proprio queste competenze sono molto preziose per la nostra selezione di programmi di agricoltura sostenibile: ad esempio quali programmi preservino le risorse, come possiamo assicurare catene di approvvigionamento trasparenti e garantire condizioni di lavoro eque per gli agricoltori locali.

Inoltre, abbiamo deciso di lavorare direttamente sul campo e lanciato il nostro programma di coltivazione del cacao, grazie al quale ci è possibile accedere direttamente al cacao della migliore qualità e sostenere le cooperative agricole in Ecuador e Costa d'Avorio. I due paesi di origine differiscono per terreno, clima e consuetudini sociali e forniscono due varietà di semi di cacao molto diverse.

Piantagioni di cacao in Costa d'Avorio

Il cacao ivoriano proviene dalle profonde foreste della Costa d'Avorio, è scuro, forte e dal sapore leggermente terroso, caratterizzato dall'aroma della corteccia dell'albero. Qui lavoriamo con due partner locali, Sucden e Agroforce, e con cooperative composte rispettivamente da 325 e 600 singoli agricoltori. Dalla fava di cacao, siamo in grado di risalire a ogni coltivatore della Costa d'Avorio.
Attraverso il monitoraggio, i due programmi possono anche garantire l'acquisto di fave da coltivatori non coinvolti nella deforestazione o nel lavoro minorile.

Convinti che gli agricoltori siano il perno di un'agricoltura responsabile e sostenibile, li sosteniamo insieme ai nostri partner. Ad esempio, ai coltivatori di cacao viene offerta una formazione sulle pratiche agricole. Tra gli argomenti trattati, troviamo l'utilizzo conforme alla legge dei prodotti fitosanitari e il compostaggio dei fertilizzanti naturali. Altri programmi di formazione riguardano temi come il divieto di lavoro minorile, l'importanza della scolarizzazione dei bambini e il perché il lavoro minorile non sia sostenibile.
Particolare attenzione viene data anche all'aiuto delle donne che spesso devono crescere i figli da sole e hanno bisogno di sostegno. Come si può coltivare il proprio orto? Come si possono allevare animali per il proprio fabbisogno? Tutte conoscenze importanti per garantire un'alimentazione equilibrata alla famiglia.

Attraverso alcuni indicatori, possiamo anche misurare direttamente l'impatto delle diverse misure, ad esempio se continuano a essere rilevate violazioni delle norme contro il lavoro minorile. Ogni anno concordiamo nuovi investimenti per migliorare le condizioni di vita della popolazione locale, aumentare la partecipazione delle donne alla vita comunitaria e combattere la deforestazione della foresta pluviale.

La coltivazione equa del cacao in Ecuador

In Ecuador abbiamo avviato programmi con le organizzazioni Altromercato e Minka per offrire opportunità di commercio sostenibile ai nostri agricoltori. Ad esempio, attraverso il miglioramento delle pratiche agricole, lo sviluppo delle comunità locali, l'ottimizzazione della qualità dei prodotti o la questione della tracciabilità. I programmi definiti vengono valutati ogni tre mesi per verificarne l'efficacia. Per lo sviluppo dei programmi, paghiamo un compenso aggiuntivo rispetto al costo del cacao. Altromercato conta circa 600 coltivatori di cacao, Minka 256. Anche in questo caso, ogni fava di cacao ha una garanzia di provenienza.

Il cacao fine dell'Ecuador, come altre varietà di cacao provenienti dal Sud America o dal Sud-Est asiatico, è caratterizzato da un aroma floreale con un leggero bouquet fruttato: una fava speciale per i veri intenditori. Il termine "fine flavour" indica l'eccellente qualità dei chicchi che risulta dal processo di fermentazione.

Ad oggi, il cacao proveniente dal nostro "Cocoa Farming Program" rappresenta solo il 33% di tutto il cacao utilizzato nei nostri prodotti. Vogliamo aumentare costantemente la quota proveniente da coltivazioni sostenibili fino a raggiungere il 100% entro il 2025, in parte grazie ai nostri programmi e in parte grazie a partner certificati. Entro il 2031, prevediamo di soddisfare tutto il nostro fabbisogno di cacao attraverso i nostri programmi sostenibili.

Da ogni
fava di cacao
siamo in grado di risalire al coltivatore della Costa d'Avorio o dell'Ecuador.

Entro il 2031,
il 100% del nostro cacao proverrà dai nostri programmi.

La nostra produzione di latte in polvere da latte alpino

Il benessere degli animali, le brevi distanze e il valore aggiunto regionale sono aspetti di primo piano del latte che utilizziamo. A proposito, questo è Walter con la sua mucca Wolke. Fa parte della cooperativa lattiero-casearia Brimi già dal 2014.

Il latte (intero e scremato) e il siero dolce, entrambi in polvere sono la base delle nostre creme. Il latte che utilizziamo per la produzione è di origine alpina e proviene da animali alimentati con mangimi NON OGM.

Insieme alla cooperativa Brimi, una delle più importanti aziende lattiero-casearie regionali, abbiamo costruito lo stabilimento "Dolomites Milk", a Vintl, in Alto Adige, con il sostegno del Ministero dello Sviluppo Economico, della Provincia Autonoma di Bolzano e dell'Agenzia nazionale per l'attrazione degli investimenti e lo sviluppo d'impresa (INVITALIA).
Lo stabilimento è entrato in funzione nel 2019 e da allora lavora la gran parte del latte di cui abbiamo bisogno per i nostri prodotti.

Grazie a questa collaborazione con Brimi, stiamo sfruttando numerose sinergie e verticalizzando le nostre filiere, promuovendo lo sviluppo e i produttori locali. L'impianto di essiccazione produce il latte in polvere necessario per i nostri prodotti a partire dal siero, derivante dalla produzione di formaggio di sole aziende altoatesine, che viene quindi riutilizzato in maniera efficiente, creando valore aggiunto.

Il nostro stabilimento lattiero "Dolomites Milk" di Vintl.

L'allevamento di bestiame da latte e la manifattura di prodotti lattiero-caseari, sono da generazioni un grande patrimonio culturale e un ramo importante dell'agricoltura nella regione alpina. Più di un terzo delle circa 1.530 cooperative locali, si dedica alla lavorazione e alla commercializzazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari. Così facendo, assicurano il sostentamento di numerose famiglie di agricoltori, delle loro tradizioni, e la conservazione di un paesaggio naturale e culturale unico al mondo.

Allevamento regionale, sostenibile ed ecologico

I produttori di latte altoatesini fanno parte del "Progetto Protezione Animali dell'Alto Adige" (Tierschutzprojekts Südtirol). Questo include il monitoraggio totale della salute degli animali per tutti gli allevatori attivi nel settore lattiero-caseario in Alto Adige. L'obiettivo è garantire e ottimizzare costantemente la salute e il benessere animale a lungo termine. Il programma è stato avviato ed è sostenuto dal gruppo di lavoro indipendente per le scienze zootecniche presso la Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'Università di Bolzano (UNIBZ) e dall'associazione lattiero-casearia dell'Alto Adige

Temi come l'approvvigionamento idrico, l'uso delle aree di riposo, la condizione fisica, le distanze, i danni alla pelle, la sporcizia, lo stato degli zoccoli, le zoppie, il comportamento in piedi e i tassi di natalità critici vengono monitorati e migliorati attraverso una formazione mirata e implementati in tutte le circa 5.000 aziende agricole a conduzione familiare dell'Alto Adige. Tali aziende hanno in media 15 mucche e 8 vitelli.

Il nostro latte è 100 % NON-OGM.*

*proviene da animali alimentati con mangimi NON OGM

La coltivazione della vaniglia rafforza un'intera regione

Utilizziamo preziosi baccelli di vaniglia Bourbon del Madagascar, sinonimo di qualità e purezza.

Attualmente acquistiamo la maggior parte della vaniglia da due fornitori. Entrambi sono impegnati nella coltivazione sostenibile della vaniglia sostenendo piccole cooperative di famiglie di agricoltori con corsi di formazione e di agronomia. Inoltre, nel 2019 abbiamo avviato il nostro programma di coltivazione nella regione di Sava, nel nord del Madagascar. Nei tre villaggi di Marofototra, Marofinatra e Andranalingoza, manteniamo un contatto diretto con le famiglie dei coltivatori: in tal modo, possiamo contare su una catena di approvvigionamento assolutamente trasparente e garantire forniture di vaniglia di alta qualità.
Tuttavia, il nostro impegno in Madagascar va ben oltre il semplice rapporto commerciale.

Impegno a lungo termine per le persone e l'ambiente

Attraverso numerose attività, supportiamo lo sviluppo sostenibile della regione e della popolazione locale:

- Oltre a investire in nuove piantagioni di vaniglia, abbiamo dotato la regione di pozzi d'acqua e strutture igieniche.
- Grazie alla collaborazione con ADES (Association pour le Développment de l'Energie Solaire Suisse-Madagascar), abbiamo dotato le circa 700 famiglie nei tre villaggi di fornelli solari. In tal modo è possibile risparmiare elevate quantità di legna e di carbone proteggendo il clima, la biodiversità, la salute delle persone e dando un importante contributo alla lotta contro la povertà.
- Ai residenti della regione viene offerta una formazione sulla protezione dell'ambiente e sulla conservazione della foresta pluviale. Inoltre, vengono premiati i comportamenti rispettosi dell'ambiente, come la pulizia dei fiumi o la raccolta dei rifiuti. In questo modo, le donne, in particolare, possono realizzare un reddito aggiuntivo.

Entro il 2030 il programma coprirà il

100% del nostro fabbisogno

La nostra produzione di vaniglia

In Mananjary, una regione sulla costa orientale del Madagascar, grazie all'acquisto di un terreno di cinque ettari, la costruzione e l'ampliamento delle infrastrutture necessarie, Loacker sta iniziando a coltivare direttamente la vaniglia necessaria per le proprie specialità. L'obiettivo di questa nuova impresa è quello di creare una produzione propria, che nel giro di pochi anni dovrebbe coprire l'intero fabbisogno. In questo modo, l'azienda crea inoltre posti di lavoro sicuri per i residenti locali.

Neutralità climatica

Rispetto *del pianeta*

Ci assumiamo attivamente la responsabilità nei confronti delle persone e della natura, evitando il più possibile impatti negativi sull'ambiente e utilizzando le risorse in modo efficiente. A tal fine, ci stiamo impegnando a fondo per assicurare una rilevazione trasparente della nostra impronta CO2 e attuare adeguate misure di riduzione.

Protezione dell'ambiente e del clima con metodo

Con le nostre specialità vogliamo anche addolcire la vita delle generazioni future, senza lasciare retrogusti amari. Ecco perché l'interazione responsabile con il pianeta e le sue risorse ci sta particolarmente a cuore.

Assicuriamo il controllo dell'intera catena di fornitura e la sottoponiamo a regolari verifiche per dare impulso alla protezione dell'ambiente e del clima in tutti i settori. Al momento, il nostro impegno maggiore consiste nell'assicurare una rilevazione trasparente delle nostre emissioni di CO2 lungo l'intera catena di creazione del valore al fine di ricavare obiettivi e misure concrete di riduzione della CO2.

Utilizzo efficiente di energia e risorse

La produzione dei nostri wafer croccanti e leggeri è un ottimo esempio di utilizzo efficiente di energia e risorse. Dopo tutto, i nostri wafer devono essere cotti e questo comporta processi produttivi ad alto consumo energetico. Ma cuocere significa anche calore, che nelle nostre sedi produttive viene utilizzato in base a efficaci processi di razionalizzazione. Attraverso sistemi di recupero, il calore del forno viene riutilizzato per riscaldare i locali di produzione e amministrazione e per fornire acqua calda. L'olio combustibile, invece, viene utilizzato solo per coprire i picchi di produzione, per cui nel 2019-21 è stato possibile risparmiare circa 1,7 milioni di litri di gasolio da riscaldamento e quindi circa 5.600 tonnellate di CO2.

La corrente utilizzata deriva al 100% da fonti rinnovabili: acqua e vento. Per poter produrre energia elettrica propria, abbiamo realizzato impianti fotovoltaici nelle nostre sedi di Auna di Sotto e Heinfels. L'impianto di Auna di Sotto è stato installato nel 2011 e produce oltre 66.000 chilowattora all'anno. Nel 2021 è stata la volta dell'impianto di Heinfels, molto più grande, che con circa 500.000 chilowattora all'anno copre il 5% del consumo di elettricità della sede produttiva. Da anni, utilizziamo inoltre un sistema di illuminazione a LED ad alta efficienza energetica.

I nostri forni sono riscaldati a gas. Per motivi tecnologici, il gas non può ancora essere sostituito con altre fonti energetiche. Tuttavia, abbiamo trovato un modo per risparmiare CO2: nel 2018, l'impianto di produzione di Auna di Sotto è passato dal gas propano al gas metano proveniente dal gasdotto pubblico, risparmiando 40.000 chilometri di trasporti su camion all'anno.

Ridurre le emissioni: alcuni dei nostri camion sono alimentati a gas naturale o a gas bioliquido e grazie ai più elevati volumi di carico riduciamo il numero degli spostamenti.

L'impianto fotovoltaico del sito di Heinfels.

Rendere i trasporti e la logistica ecocompatibili

In quanto azienda produttiva, dipendiamo naturalmente dalla fornitura di materie prime e altri materiali, nonché dalla consegna dei nostri prodotti. I trasporti e la logistica devono quindi essere organizzati con la dovuta attenzione. Per rendere il processo più rispettoso dell'ambiente, abbiamo già adottato varie misure e siamo così riusciti a ridurre in modo significativo le nostre emissioni di CO2. Un aspetto al riguardo è l'utilizzo di camion alimentati a gas naturale e di camion con propulsione a gas bioliquido tra i nostri stabilimenti e la logistica. Per evitare i viaggi in generale, ci affidiamo a rimorchi con volumi di carico maggiori, raggruppiamo le consegne in entrata e in uscita e facciamo attenzione a ottimizzare l'utilizzo della capacità di carico. Una programmazione precisa aiuta anche a evitare i tempi di attesa, eliminando così la necessità di raffreddare i rimorchi in modo superfluo, attività con un alto consumo energetico.

Per ridurre anche il trasporto privato, i nostri collaboratori possono usufruire di un servizio navetta presso le sedi di Auna di Sotto e Bolzano. La nostra flotta comprende anche tre auto elettriche, che vengono caricate con elettricità green al 100% e utilizzate per la manutenzione delle nostre strutture esterne o per viaggi di lavoro. In generale, riduciamo al minimo i viaggi di servizio tra le varie sedi, effettuando il più possibile videoconferenze.

Gestione ambientale certificata

Dal 2001, le nostre sedi produttive sono certificate secondo lo standard internazionale di gestione ambientale ISO 14001 e vengono sottoposte ad audit annuali. Questa certificazione garantisce che l'azienda abbia definito una politica ambientale mirata e che le nostre collaboratrici e collaboratori assicurino il rispetto degli standard. Naturalmente, ci atteniamo anche ai requisiti e alle normative nazionali e regionali.

Fatti e cifre 2021

Riduzione delle emissioni di CO_2

4.425 t di CO_2 risparmiate grazie all'utilizzo di elettricità green

1.363 t di CO_2 risparmiate grazie al recupero di calore

8 t di CO_2 risparmiate attraverso gli impianti fotovoltaici

6.250 t di CO_2 risparmiate corrispondenti alle emissioni di CO_2 di **1.304 persone**

Risparmio di olio combustibile

573.129 l di gasolio da riscaldamento risparmiati grazie ai sistemi di recupero del calore

Questo risparmio potrebbe riscaldare **533 famiglie*** per 1 anno.

L'elettricità utilizzata nelle nostre sedi produttive proviene al 100 % da fonti rinnovabili

*Proiezione: 11.200 kWh / 70 m² ∞ 10,4 kWh = 1 l

Piacere senza rimorsi

Buoni *dentro*

Benessere, gioia di vivere e piacere consapevole e naturale: soddisfiamo le esigenze del nostro tempo con ingredienti di alta qualità e ricette genuine. Ci impegniamo inoltre a promuovere uno stile di vita sano ed equilibrato con un'ampia gamma di offerte.

Piacere naturale, vivere consapevole

Il piacere non può essere ridotto al solo livello dei sensi, ma può essere definito in modo molto più ampio: gusto eccellente, stile di vita sano, alimentazione equilibrata – tutto con la consapevolezza che ciò che si consuma sia stato realizzato in modo socialmente ed ecologicamente sostenibile. Con lo sviluppo di nuovi prodotti, la sostenibilità lungo l'intera filiera e la promozione dello sport e della salute, Loacker sta dando risposte a queste esigenze.

Croccanti e come appena sfornati: i nostri wafer sono sinonimo di qualità e gusto unici dal 1925. Sebbene nel frattempo il processo di sviluppo delle ricette sia diventato molto più complesso, i criteri sono rimasti gli stessi: materie prime e ingredienti naturali di alta qualità, assenza di aromi, coloranti e di materie prime geneticamente modificate, una composizione equilibrata e le migliori proprietà nutrizionali sono alla base di ogni ricetta.

La maggior parte dei nostri prodotti è realizzata nei nostri stabilimenti di Auna di Sotto e Heinfels. Attribuiamo grande importanza alla gestione accurata delle materie prime e degli ingredienti. L'obiettivo è quello di evidenziare le caratteristiche speciali degli ingredienti e di preservarne la qualità. Un'accurata lavorazione contribuisce inoltre a ridurre al minimo gli scarti e quindi a risparmiare risorse. I tempi di consegna brevi garantiscono che i prodotti siano sempre confezionati e consegnati freschi e senza perdite di qualità.

Promuoviamo uno stile di vita equilibrato e un'esperienza di piacere del gusto senza rimorsi.

Ricette per le esigenze attuali

I nostri consumatori hanno sempre più bisogno di fare qualcosa di buono per sé stessi, di sentirsi mentalmente e fisicamente in salute, di prendersi cura del proprio benessere e di concedersi al tempo stesso momenti di piacere con moderazione. Rispondiamo a queste nuove esigenze ottimizzando le ricette esistenti e sviluppandone di nuove. Nel 2020, abbiamo rivisto tutte le nostre ricette e siamo riusciti a ridurre l'apporto totale di zucchero del 4% in totale (confrontando gli stessi prodotti del 2018 e del 2022). Allo stesso tempo, i nostri prodotti wafer sono sempre stati caratterizzati da un contenuto di zuccheri equilibrato, inferiore alla media dei principali concorrenti in molte parti del mondo.

Nel 2022 abbiamo anche lanciato la nuova linea "Nutritional & Functional" con due prodotti:

Multicereali
- wafer croccanti a base di pregiata farina di farro, frumento e avena integrale
- nelle varianti Napolitaner e Cremkakao
- ricchi di fibre, leggeri e gustosi

Meno zucchero
- wafer croccanti con il 30% di zucchero in meno nel ripieno di crema rispetto agli altri prodotti wafer presenti sul mercato
- ricetta con la fibra idrosolubile della radice di cicoria (inulina), di origine 100% vegetale
- senza dolcificanti

Portare avanti la nostra filosofia

Ci impegniamo a promuovere uno stile di vita sano ed equilibrato e a ispirare le persone con il nostro concetto di piacere consapevole senza rimorsi. A tal fine, adottiamo diverse misure per condividere attivamente le nostre idee e sviluppare nuovi approcci e soluzioni in collaborazione con altri partner. Il nostro obiettivo è affermare Loacker come azienda leader nel settore del piacere naturale.

Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori svolgono un ruolo importante in questo senso. Sosteniamo attivamente le personalità leader di Loacker nel posizionarsi come esperte ed esperti role models in questo settore e nel condividere le loro esperienze e idee attraverso articoli e post sul blog, tramite la loro partecipazione a eventi e podcast.

Inoltre, promuoviamo il movimento sotto forma di sponsorizzazioni. Ad esempio, sosteniamo la società sportiva del Renon (BZ) e la squadra di pallamano dell'SSV Bolzano. Uno dei nostri progetti più importanti è la collaborazione con 21 scuole di sci in Trentino-Alto Adige che sponsorizziamo con prodotti, materiale di gioco e attività idonee alla progettazione degli snowpark per bambini. Siamo anche partner della VVS (Associazione delle società sportive dell'Alto Adige) e sponsorizziamo gare per adulti e bambini.

I prodotti Loacker

non contengono:

- **aromi o coloranti aggiunti**
- **conservanti**
- **grassi idrogenati**
- **organismi geneticamente modificati**

Imballaggio sostenibile

Conservare bene

Vogliamo realizzare imballaggi a prova di futuro senza ridurre la protezione, la durata di conservazione e l'esperienza di gusto che ci contraddistingue.
In questo modo, perseguiamo due obiettivi: la riciclabilità dei nostri imballaggi e l'eliminazione di quelli non necessari.

Questo nuovo tipo di imballaggio riduce il contenuto di plastica del 60%

Passo dopo passo verso un imballaggio sostenibile

Specialità di wafer dal gusto croccante, leggero e come appena sfornate: questo è ciò che contraddistingue la nostra qualità davvero unica. L'imballaggio è una parte importante della nostra garanzia di qualità e della nostra strategia di sostenibilità.

Gli imballaggi devono soddisfare molti requisiti, ad esempio: proteggere i nostri prodotti sensibili all'umidità, alla luce o all'ossigeno, compensare le oscillazioni di temperatura, essere trasportabili, garantire la durata di conservazione e fornire informazioni. È inoltre necessario rispettare i requisiti di legge dei vari Paesi.

Ridurre i rifiuti, chiudere il cerchio

Eccellente qualità del prodotto, rispetto delle norme di legge e imballaggi rispettosi dell'ambiente: vogliamo combinare tutti questi aspetti. Ecco perché stiamo ripensando gli imballaggi senza ridurre la protezione del prodotto. Al fine di sviluppare ulteriormente i nostri sistemi, siamo in stretto contratto e intratteniamo regolari scambi di idee e informazioni con i produttori di imballaggi e gli istituti di ricerca e investiamo nella ricerca e nello sviluppo in questo settore.

Per i prossimi anni perseguiamo due obiettivi:

1. Migliorare la riciclabilità degli imballaggi
- Conversione degli imballaggi di plastica in monomateriali riciclabili
- Test sull'uso della plastica riciclata

2. Evitare imballaggi inutili
Riduzione o eliminazione di materiali da imballo, a partire da quelli primari e secondari in carta, cartone e plastica.

Inoltre, sono previste ulteriori misure integrative:
- Determinazione delle "proprietà barriera" degli imballaggi (funzioni protettive) per ogni categoria di prodotto
- Revisione dell'architettura delle specifiche di packaging per facilitare la visione dello stato dei KPI e reportistica
- Elaborazione e gestione di un sistema di verifica dei requisiti di legge.

Fatti e cifre 2022

Risparmio di imballaggi flessibili in plastica

2018: **770 t** di materiale plastico

2022: **650 t** di materiale plastico

120 tonnellate risparmiate
L'equivalente del peso di 6 scuolabus a pieno carico

Meno è meglio

In particolare, nel settore degli imballaggi flessibili in plastica, siamo riusciti a ridurre il materiale già da diversi anni. Laddove possibile, utilizziamo cartone anziché imballaggi flessibili in plastica. Utilizziamo anche pellicole più sottili, senza ridurre l'effetto protettivo dei nostri prodotti.

Nel 2022 siamo riusciti inoltre a lanciare il primo imballaggio con il 60% di carta per la nostra linea di prodotti Nutrition & Functional "Multicereali" e "- 30% di zuccheri". Questo imballaggio completamente nuovo riduce il contenuto di plastica del 60%.

Entro la fine del 2023, tutti i materiali di imballaggio primario e secondario in carta e cartone da noi direttamente acquistati e utilizzati nelle nostre sedi produttive saranno certificati FSC®. FSC® (Forest Stewardship Council) è sinonimo di prodotti provenienti da foreste gestite in modo responsabile secondo rigorosi standard ecologici, sociali ed economici.

La nostra attenzione è rivolta alla riciclabilità dei materiali e all'eliminazione di quelli superflui.

Prospettive: riciclaggio e comunicazione

Esportiamo i nostri prodotti in diversi Paesi, ognuno con le proprie normative sul riciclaggio. Nei prossimi anni, le direttive UE cambieranno. Pertanto, riteniamo che la definizione di un concept unitario e la sistematizzazione dei regolamenti siano un compito molto importante.

Attualmente, il simbolo di riciclabilità viene apposto solo su alcuni gruppi di imballaggi destinati a determinati gruppi di Paesi o regioni.

Responsabilità per
le persone in azienda

Lavorare *fianco a fianco*

Promuoviamo una cultura aziendale trasparente e inclusiva, ispirata ai nostri valori fondamentali di responsabilità, qualità e collaborazione, in un ambiente orientato ad uno sviluppo significativo. Promuoviamo la crescita dei singoli e il lavoro di squadra. Creiamo un ambiente di lavoro armonioso e sostenibile per offrire un posto di lavoro sicuro e attrattivo, adesso e in futuro.

Ottenere di più, insieme

La nostra azienda è caratterizzata dalle persone: persone che lavorano nella nostra azienda, persone con cui abbiamo stretto una partnership, persone a cui vorremmo regalare momenti di gioia con esperienze di gusto uniche e naturali.

Definiamo la nostra cultura aziendale come un insieme organico, all'interno del quale siamo tutti interconnessi. Tale cultura è basata su principi di trasparenza, partecipazione, orientamento ai valori, inclusione, integrazione e diversità. Vogliamo essere percepiti come un datore di lavoro attraente e sostenibile che risponde alle esigenze dei propri collaboratori, presenti e futuri.

Partecipazione, diversità e opportunità

Contribuire e partecipare allo svolgimento delle attività aziendali: questo è il principio del nostro stile di leadership partecipativo, dove convergiamo con senso del rispetto e di uguaglianza. Ogni persona è fonte di competenze e talenti: è quindi nostro desiderio promuoverla e incoraggiarla a plasmare il proprio ambiente di lavoro e ad assumersene la responsabilità. Nell'ambito dei colloqui annuali con il personale, vengono discussi gli obiettivi individuali e il potenziale di sviluppo e concordati ulteriori passi concreti. In tal modo, sfidiamo e promuoviamo lo sviluppo professionale e personale dei collaboratori e delle collaboratrici.

In quanto azienda attiva a livello globale, incontriamo ogni giorno persone delle più varie culture. Rispetto, tolleranza e cosmopolitismo caratterizzano la nostra collaborazione. Viviamo l'integrazione e l'inclusione: per noi questo significa non solo responsabilità sociale, ma anche arricchimento. Pubblichiamo le nostre offerte di lavoro avvalendoci di una procedura standardizzata per assicurare un trattamento equo di tutti gli interessati. A tutte le collaboratrici e collaboratori offriamo pari opportunità di impiego e promozione e consentiamo il perseguimento di carriere sia manageriali che specialistiche.

Rispetto, apprezzamento e onestà caratterizzano la nostra collaborazione

In particolare, offriamo ai giovani un'ampia gamma di opportunità per conoscere le nostre divisioni aziendali: apprendistati, lavori estivi o stage. Attraverso progetti concreti e chiare definizioni delle mansioni, vogliamo dare loro la più ampia visione possibile dei processi e del nostro lavoro quotidiano.

Informazioni complete

L'informazione è essenziale per il successo della nostra collaborazione. Il nostro magazine "Loacker – My Journal" svolge un compito molto importante all'interno dell'azienda: informa e rende trasparenti progetti, sviluppi e processi per tutte le collaboratrici e i collaboratori. Rappresenta un importante collegamento tra i vari reparti e le gerarchie aziendali. In questo modo, si costruisce e si rafforza anche una base di conoscenze e valori comuni. Il magazine viene pubblicato tre volte l'anno, mentre il portale interno online LINC fornisce aggiornamenti continui. I collaboratori sono direttamente coinvolti nella stesura e produzione – all'interno del team editoriale, vengono definite le tematiche da trattare e la conduzione delle interviste.

Nel 2022, 11 scolaresche per un totale di
259 alunni
hanno visitato le nostre sedi

Tutti i collaboratori hanno svolto
2,5 giorni di formazione
(nel 2022).

116.683 pasti
sono stati serviti nelle mense del personale (nel 2022)

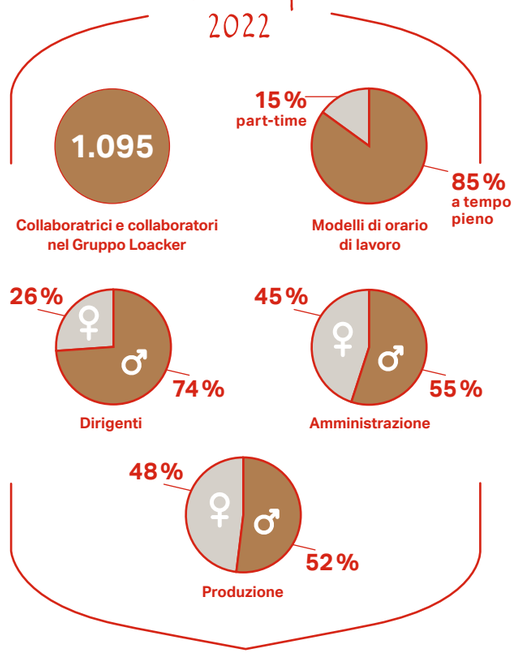
Creare luoghi di incontro

Attribuiamo grande importanza sia alla festa aziendale estiva che a quella natalizia, come occasione per brindare ai risultati ottenuti e onorare i colleghi di lunga data.
Ma anche la nostra mensa è un luogo di incontro, al di là dei reparti e delle gerarchie. I nostri team di cucina di Auna di Sotto e Heinfels prestano attenzione all'utilizzo di ingredienti regionali e stagionali, e offrono piatti anche per chi segue una dieta vegetariana e per coloro che soffrono di intolleranze alimentari.

NOVITÀ dal 2022: Healthy Friday

"Pianeta sano, persone sane": con questo motto abbiamo dato avvio a un'iniziativa aziendale che ogni venerdì porta al nostro personale informazioni, azioni, suggerimenti e persino sfide sui temi della sostenibilità e della salute. La newsletter, il magazine del personale e il nostro portale intranet forniscono informazioni sulla serie di eventi. Nel 2022, la campagna "Mangiare sano", una conferenza sulla neutralità climatica e una festa degli alberi ad Auna di Sotto hanno riscosso grande successo. I nostri collaboratori e collaboratrici hanno risposto con entusiasmo anche alla nostra "Sfida delle api", che prevedeva la costruzione di una casetta per api, l'imparare a conoscerle meglio e una serie di consigli utili su come proteggerle.

Fatti e cifre 2022



Premi 2021

Sede di Heinfels, Austria

"Siamo inclusivi"

Un premio del Ministero federale austriaco degli Affari Sociali, che abbiamo ricevuto nel 2021. Dal 2015, il premio viene assegnato alle aziende modello nell'impiego di persone con disabilità.

"Eccellente azienda di formazione tirolese"

Un riconoscimento assegnato dal governo regionale tirolese alle aziende che soddisfano i più alti criteri di qualità per la formazione degli apprendisti - ad esempio la progettazione di piani di formazione dettagliati e l'attuazione di misure di apprendimento e di supporto complete. I criteri sono verificati dalla Camera di Commercio austriaca presso la sede stessa.

Nota editoriale

Editore:
Loacker AG
Via Gasters 3
39054 Auna di sotto
Italia
Tel. +39 0471 344000

Concept, testo, grafica e impaginazione:
Eberle GmbH Werbeagentur GWA
Goethestraße 115
73525 Schwäbisch Gmünd
Germania
www.eber.de

Crediti fotografici:
Il titolare di tutti i diritti di immagine (se non diversamente specificato) è Loacker SPA.

Senza il consenso scritto di Loacker SPA, non è consentita la duplicazione/stampa anche di singole grafiche, immagini e testi.

© Loacker AG