

## Nachhaltigkeit trotz energieintensiver Produktion

in Zusammenarbeit mit Nutriswiss

Auch an der Schweizer Spezialistin für Speiseöle und -fette, der Nutriswiss AG, gehen die steigenden Energiepreise nicht spurlos vorbei. Michel Burla, Geschäftsführer von Nutriswiss, über Energieeffizienz, den Einsatz von alternativen Energieträgern und Nachhaltigkeit im Unternehmen.

**foodaktuell:** Herr Burla, wie reagiert Nutriswiss auf die steigenden Energiepreise?

**Michel Burla:** Wie die gesamte Wirtschaft sind auch wir natürlich von steigenden Energiekosten betroffen. Klar ist: Für die Raffination von Spezial- und Biospeiseölen zu hochreinen Produkten sind sehr energieintensive Prozesse nötig. Den Bedarf zu senken, war für uns der erste Schritt. Dass unsere Effizienzbemühungen wirkungsvoll sind, hat uns die Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) durch ihre Zertifizierung bestätigt. Ausserdem wurde Nutriswiss als erstes produzierendes Unternehmen in der Schweiz 2021 nach dem renommierten ZNU-Standard «Nachhaltiger Wirtschaften» beurteilt. Beim Audit hat ein Team der Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke unseren Bereich, also die Herstellung von tierischen und pflanzlichen Speiseölen und -fetten, geprüft und zertifiziert. Natürlich brauchen wir auch weiterhin Energie, aber zum allergrössten Teil erzeugen wir sie selbst CO<sub>2</sub>-neutral innerhalb der Unternehmensgruppe.

Welche Quellen nutzen Sie zur Energieerzeugung?

Wir nutzen hier Synergieeffekte innerhalb der Centravo, zu der neben Nutriswiss unter anderem auch die GZM Extraktionswerke AG gehört: Wir sind am Standort Lyss Nachbarn und können so von der neuen Wärme-Kraft-Koppelungsanlage (WKK) der GZM profitieren. Seit Ende



Michel Burla, Geschäftsführer von Nutriswiss.

**«Wir erzeugen die Energie zum grössten Teil selber innerhalb der Unternehmensgruppe und CO<sub>2</sub>-neutral.»**

2021 sind wir deshalb nahezu autark. In der Anlage werden tierische Reststoffe der Kategorie 1 verwertet, die sich nicht für Lebens- oder Futtermittel eignen. Die CO<sub>2</sub>-neutral produzierte Energie in Form von Wärme und Strom können wir für unsere Prozesse nutzen. Laut Prognose können wir dadurch pro Jahr etwa die Hälfte unserer Emissionen, also rund 2000 Tonnen CO<sub>2</sub>, einsparen. Dies ist vergleichbar mit dem jährlichen Ausstoss eines durchschnittlichen Schweizer PKWs, der täglich einmal um die Erde fährt. Wir sind so vor allem viel unabhängiger von externen Versorgern: Dies ist wichtig, da wir systemrelevante Lebensmittel produzieren und auch den sensiblen Bereich Babyfood mit hochwertigen Ölen und Fetten beliefern.

Welche Bedeutung hat Nachhaltigkeit für Nutriswiss?

Das Thema Nachhaltigkeit zieht sich durch das gesamte unternehmerische Denken und Handeln der Gruppe. Für uns beinhaltet Nachhaltigkeit den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und der

Umwelt, aber auch mit Kunden, Lieferanten, Partnern und natürlich auch unseren Mitarbeitenden. Im Kern unserer Bestrebungen steht das nachhaltige Wirtschaften in zirkulären Systemen, in dem kein Rohstoff ungenutzt bleibt. Dabei sehen wir es auch als unsere Aufgabe, die Wertschöpfungsketten der Schweizer Landwirtschaft zu verbessern und Sorge zu tragen, dass natürliche Nebenprodukte optimal verwertet werden.

Wie sind die Pläne der Nutriswiss für eine Zukunft mit mehr Energieeffizienz und Nachhaltigkeit?

Wir wollen weiterhin den CO<sub>2</sub>-Ausstoss unserer Produktionsstandorte und Logistik minimieren, um bis 2030 klimaneutral zu produzieren. Dabei haben Produktsicherheit und bestmögliche Qualität natürlich die oberste Priorität. Die Centravo-Gruppe führt seit Jahren einen vielschichtigen Dialog mit unterschiedlichen internen und externen Stakeholdern. Ein Ergebnis daraus ist unter anderem ein Nachhaltigkeitsleitbild, das an die globalen UN Sustainable Development Goals angelehnt ist und sowohl für uns als Unternehmen als auch für jede Mitarbeiterin und jeden Mitarbeiter als Inspiration und Anreiz dienen soll.



**Nutriswiss**

Die Nutriswiss AG ist spezialisiert auf die Raffination von hochwertigen, massgeschneiderten Speisefetten und in der Schweiz führend bei Spezial- und Bioprodukten. Für nationale und internationale Lebensmittelhersteller, die Gastronomie, Kosmetik- und Pharmaindustrie, aber auch Handwerksbäcker werden Rohöle aus aller Welt neutralisiert, gebleicht, durch Fraktionierung, Umesterung oder Hydrierung modifiziert, gemischt und desodoriert. Am Stammsitz in Lyss im Kanton Bern produzieren insgesamt 90 Mitarbeitende jährlich rund 55 000 Tonnen hochreine Speiseöle und -fette, 95 Prozent davon aus pflanzlichem Ursprung. Das Schwesterunternehmen Grüninger beliefert den Inlandmarkt mit Spezialfetten und Margarinen, vor allem die Industrie und Gastronomie, das Lebensmittelhandwerk und den Einzelhandel. Nutriswiss gehört zur Centravo Holding, die Geschichte des Unternehmens reicht zurück bis ins Jahr 1879.

Promotion



**Entwickeln Sie mit uns Lebensmittel mit attraktiven Farbtönen!**

**Lebensmittelfarben und färbende Lebensmittel von Sensient® überzeugen durch ihre Performance.**

**Vertrieb in der Schweiz:**

IMPAG AG | Business Unit Nutrition & Health  
Tel. 043 499 25 00 | [food@impag.ch](mailto:food@impag.ch) | [www.impag.ch](http://www.impag.ch)