



Mehrjahresziele 2022 – 2026

Transgourmet hat sich für die Periode 2022 – 2026 zum ersten Mal zu quantitativen Nachhaltigkeitszielen verpflichtet. So können die Fortschritte messbar gemacht und gezielt Massnahmen erarbeitet werden. In allen drei Säulen der Nachhaltigkeit wurde so der Fokus auf spezifische Themen gesetzt.



Entdecken Sie unsere Taten
für mehr Nachhaltigkeit



TRANSGOURMET
PRODEGA

Säule 1: Nachhaltiges Sortiment

Wir achten darauf, dass in unserem gesamten Sortiment soziale und ökologische Risiken entlang der Wertschöpfungskette reduziert werden und gleichzeitig das Angebot an biologischen, artgerechten und fair hergestellten Produkten stetig wächst.

Gemäss einer Analyse zählen wir zu den besonders risikobehafteten Warengruppen und Eigenmarken-Produkten: Fleisch, Eier, Milch, Früchte und Gemüse, Kaffee, Kakao, Palmöl, Soja als Futtermittel, Fisch und Seafood sowie Holz und Papierprodukte.

Ziele 2022 – 2026	Status Zielerreichung 2023	Massnahmen
Wir haben bei mindestens 75% (Eier: 90%, Weitere: 75%) der in unseren Eigenmarken eingesetzten kritischen Rohstoffe Transparenz und Rückverfolgbarkeit entlang der Lieferkette.	 <p>37% 77%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Einführung der neuen Richtlinie für Nachhaltige Beschaffung für Lieferanten mit spezifischen Anforderungen für kritische Rohstoffe in Eigenmarken-Produkten
Wir setzen bei 75% der in unseren Eigenmarken eingesetzten kritischen Rohstoffe exkl. Fleisch, Milch und Eier.	 <p>40% 77%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schulung der Mitarbeitenden über relevante Anforderungen zur Zielerreichung • Tat Nr. 1: ECO-SCORE bei Transgourmet: Wir fördern Transparenz. Aufbau von Nachhaltigkeitsinformationen auf Articlelebene
Wir stellen sicher, dass 85% der in unseren Eigenmarken verwendeten kritischen Rohstoffe mit hohem Abholzungsrisiko (Soja, Palmöl, Kaffee, Kakao, Fleisch, Holz und Papier) aus entwaldungs- und umwandlungsfreien Quellen stammen.	 <p>47% 58%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tat Nr. 31: Fairtrade Sortiment: Wir unterstützen den fairen Lebensmittelhandel. • Tat Nr. 23/24: Wir fördern nachhaltige Fischerei und Fischzucht, mit MSC- und ASC-zertifizierten Produkten
Wir steigern den Nachhaltigkeitsumsatz auf über 150 Mio. CHF.	 <p>133 Mio. CHF</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tat Nr. 28: 100% zertifiziertes Palmöl in den Eigenmarken (Food: mind. RSPO Segregated, Non-/Near-Food: mind. Mass Balance) • Tat Nr. 22: Mit dem Ausbau an Bio-Produkten fördern wir eine nachhaltige Landwirtschaft

 = Zielwert 2023

Säule 2: Umwelt und Klima

Wir leisten einen aktiven Beitrag, um Ressourcen und Energie zu schonen und effizient zu nutzen. Mit modernen Technologien konnten wir im Transport und bei den Gebäuden schon viele Tonnen an CO_{2e} einsparen.

Ziele 2022–2026	Status Zielerreichung 2023	Massnahmen
Wir reduzieren den spezifischen Energieverbrauch (Wärme und Strom) pro genutztem Quadratmeter um 10% im Vergleich zu 2021.	<p>-4% -4,7%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tat Nr. 6: Wir beziehen unseren Strom zu 100% aus emissionsarmen Stromquellen • Tat Nr. 7: Wir fördern erneuerbare Energien und nutzen Solarstrom
Wir reduzieren den spezifischen CO _{2e} -Ausstoss pro genutztem Quadratmeter um 21% im Vergleich zu 2021.	<p>-8,4% -20%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tat Nr. 4: Unsere modernen Kälteanlagen brauchen weniger Strom • Tat Nr. 10: Wir verbrauchen weniger Energie durch LED-Leuchten in unseren Märkten • Tat Nr. 18: Wir bieten an 16 Standorten in der ganzen Schweiz E-Ladestationen • Tat Nr. 27: Energie-Transfer-System: Weltneuheit im Einsatz
Wir reduzieren den spezifischen CO _{2e} -Ausstoss pro Tonne ausgelieferter Ware um 21% im Vergleich zu 2021.	<p>-8,4% -16,5%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tat Nr. 11: Wir setzen auf alternative Antriebe und bauen unsere Elektro LKW Flotte aus • Tat Nr. 13: Ökologisch fahren - Sprit sparen durch Einsatz von Telemetrie • Tat Nr. 21: Mit 10 Regionallagern sind wir nah beim Kunden und sparen so Treibstoff
50% unserer strategisch wichtigen Eigenmarkenlieferanten bestätigen uns gegenüber die Anwendung wissenschaftsbasierter Klimaziele.	<p>20% 53%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tat Nr. 2: Wir reduzieren unsere Treibhausgas-Emissionen bis 2050 auf Netto-Null • Wir binden unsere Geschäftspartner ein und verleihen einen Nachhaltigkeits-Award

= Zielwert 2023

Ziele 2022 – 2026	Status Zielerreichung 2023	Massnahmen
Wir halten die Quote der stofflichen Verwertung bei mindestens 75%.	<p>75% 79,2%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Monatliche Erfassung der separat gesammelten und getrennt in die Verwertung gegebenen Wertstoffe pro Standort • Sparsamer Einsatz von Ressourcen, Förderung ihrer Wiederverwertung durch ein gezieltes Abfallmanagement und Kreislaufwirtschaft
Wir vermeiden Foodwaste und stellen sicher, dass 99,5% der Nahrungsmittel in unseren Food-Formaten der menschlichen Ernährung zukommen.	<p>99,5%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Überwachung der Kühlkette zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung • Reduzierter Abverkauf kurz vor MHD oder VD • Tat Nr. 15: Wir retten Lebensmittel vor dem Abfall durch eine Partnerschaft mit Tischlein deck dich und anderen Institutionen • Messen und reduzieren der Lebensmittelabfälle
Wir reduzieren den Plastikverbrauch bei Eigenmarkenverpackungen pro abgesetzte Warentonne um 10% im Vergleich zu 2021.	<p>-1% -4%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen neuer und bestehender Verpackungen bei Eigenmarkenprodukten für Möglichkeiten zur ökologischen Optimierung • Tat Nr. 17 Wir sparen jährlich 20 Tonnen Plastik durch den Einsatz von Wendeplatten • Messen des jährlichen Plastikverbrauchs bei Eigenmarkenverpackungen

= Zielwert 2023

Säule 3: Mensch und Gesellschaft

Mit unserem Engagement für die Gastronomiebranche leisten wir einen Beitrag für einen qualitativ starken Nachwuchs und mit der Unterstützung sozialer Projekte einen nachhaltigen Beitrag zur Gesellschaft. Deshalb unternehmen wir viel, damit sie intern und extern arbeitsmarktfähig sind und dank präventivem Arbeitssicherheits- und Gesundheitsschutz fit bleiben.

Ziele 2022 – 2026	Status Zielerreichung 2023	Massnahmen
Wir bieten jährlich mindestens 80 Menschen einen Ausbildungsplatz. 50% unserer Lernenden werden nach Abschluss ihrer Ausbildung weiterbeschäftigt.	<p>80 98</p> <p>50% 57%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attraktive Anstellungsbedingungen und Benefits für Lernende • Tat Nr. 3: Wir fördern den beruflichen Nachwuchs und bilden aktuell rund 100 Lernende in einer praxisorientierten Ausbildung in 4 Berufen aus
Alle Mitarbeitenden erfahren jährlich mind. eine Aus- oder Weiterbildung; Management-Mitarbeitende zwei.	<p>100%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Umfangreiches internes Schulungsangebot sowie vielfältige Seminare und Entwicklungsprogramme • Tat Nr. 26: Wir führen Labelschulungen mit unseren Mitarbeitenden durch • Unterstützung externe Aus- und Weiterbildungen
60% unserer Managementpositionen werden intern besetzt.	<p>58% 60%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tat Nr. 12: Aktives Talent Management
Wir erreichen 100% der Belegschaft durch bedarfsorientierte Gesundheitsprogramme und –massnahmen.	<p>100%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ergonomie-Trainings für Mitarbeitende in den Märkten • Ergonomie am Arbeitsplatz in Büros (z.B. höhenverstellbare Stehpulte) • Flächendeckende Präventionskampagnen • Tertiäre Schwerpunkte Arbeits- und Gesundheitsschutz • Frisches Obst und Getränke für alle Mitarbeitenden

= Zielwert 2023

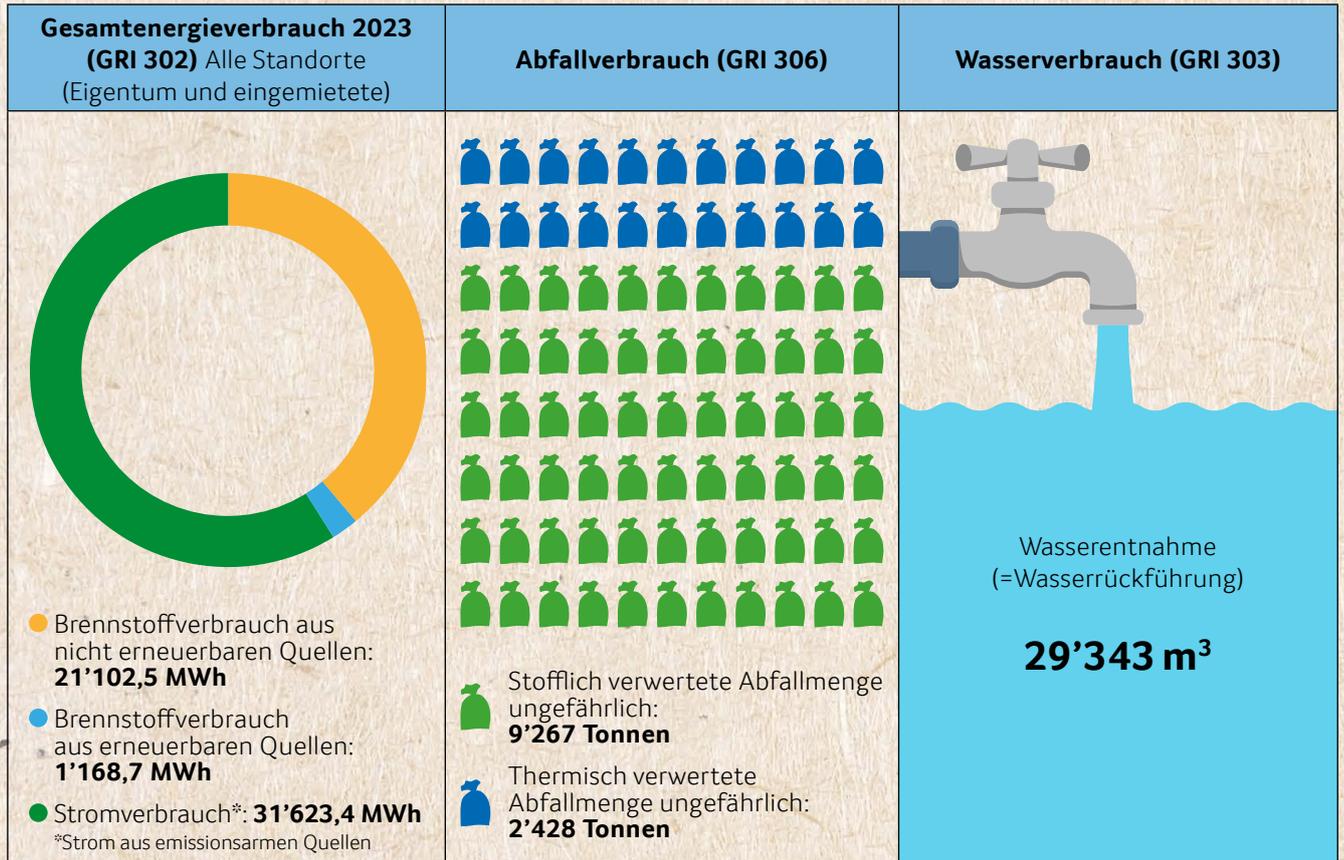
Ziele 2022 – 2026	Status Zielerreichung 2023	Massnahmen
<p>Wir setzen jährlich Programme und Aktionen zur Förderung gesunder / nachhaltiger Ernährung um.</p>	 <p>A progress bar with a green fill and a black outline. A red flag is positioned at the 1 mark on a scale from 1 to 4.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tat Nr. 19: Wir kämpfen als Vorstandsmitglied von UAW gegen Food Waste, und unterstützen den Aktionsplan zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung des Bundesamts für Umwelt (BAFU) • Tat Nr. 1: ECO-SCORE bei Transgourmet: Wir fördern Transparenz. Aufbau von Nachhaltigkeitsinformationen auf Articlebene • Tat Nr. 9: Wir bieten mit Natura ein bezahlbares Bio-Sortiment für die Gastronomie an • Tat Nr. 20: Wir bieten mit Plant-based über 200 pflanzenbasierte Produkte an

 = Zielwert 2023

Ist-Zustand 2023

Die Nachhaltigkeitsberichterstattung ist integriert im Fortschrittsbericht des Mutterkonzerns Coop. Für die Gewährleistung der Transparenz und der offenen Kommunikation mit den Stakeholdern von der Transgourmet Schweiz veröffentlichen wir an dieser Stelle unsere aktuellen Nachhaltigkeitskennzahlen mit Bezug auf den GRI (Global Reporting Initiative). Damit können Kundinnen und Kunden sowie Lieferanten und die breitere Gesellschaft unsere Fortschritte besser beurteilen und auch für sich selbst Massnahmen und Entscheidungen treffen.

Umwelt und Klima



Treibhausgasemissionen

Gemäss GHG Protokoll

CO ₂ e Emissionen in Tonnen	
Scope 1 Emissionen	5'133
Scope 2 Emissionen	3
Scope 3 Emissionen	522'598
Gesamt	528'251

