



Unser Rezept für die Zukunft: Dr. Oetker Nachhaltigkeitsbericht 2023/2024

Bielefeld, Juni 2025 – Der Dr. Oetker Nachhaltigkeitsbericht 2023/2024 bündelt unter dem Titel “Unser Rezept für die Zukunft” die Fortschritte, Ziele und Herausforderungen des Unternehmens Dr. Oetker rund um Nachhaltigkeit und Gesellschaftliches Engagement nach GRI-Standard. Hervorzuheben sind insbesondere die erfolgten Schritte beim Klimaschutz: unser SBTi Commitment, ein Projekt zur Nutzung erneuerbarer Energien für die Produktion sowie ein Climate Supplier Programm. Gleiches gilt für unsere Fortschritte zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen sowie den Einkauf nachhaltiger Rohwaren.

„Wir möchten zum Teil der Lösung für unseren Planeten werden. Und für alle Menschen, die ihn sich als Zuhause teilen“, legt Carl Oetker, Vorsitzender der Dr. Oetker Geschäftsführung, die Ambition des Unternehmens fest. „Die größten globalen Herausforderungen - vom Klima bis zur Gerechtigkeit – machen nicht an den Grenzen eines einzelnen Unternehmens halt. Deshalb bemühen wir uns aktiv um eine engere Zusammenarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette: mit Lieferanten, mit Wettbewerbern, mit der Wissenschaft und NGOs. Ich bin sicher, dass wir gemeinsam nachhaltigere Verpackungskonzepte vorantreiben, an einem smarteren Anbau von Zutaten arbeiten und dafür sorgen können, dass die nachhaltigste Wahl auch die leckerste ist“, ergänzt Claudia Willvonseder, die als Mitglied der Geschäftsführung den Bereich Nachhaltigkeit verantwortet.

Our Food – unsere Produkte

Wir arbeiten kontinuierlich daran, unsere Konsument*innen bei einer ausgewogenen Ernährung und einem nachhaltigen Lebensstil zu unterstützen. Mit stets weiterentwickelten Produkten, die



immer weniger Salz und Zucker enthalten und dadurch bessere Nährwerteigenschaften haben. Mit nachhaltigeren Zutaten und immer mehr genussvollen pflanzenbasierten Produktalternativen, die besser für unseren Planeten sind. Was wir nie ändern werden? Dass unsere Produkte hervorragend schmecken und immer gelingen.

- **Wissen transparent teilen:** Nährwert-Label wie Nutri-Score und NutriInform werden zunehmend ergänzt um Recycling- und Produktinformationen. Wir können die Product Carbon Footprints unserer Produkte halbautomatisiert kalkulieren und werden im nächsten Schritt erproben, wie wir diese bestmöglich kommunizieren.
- **Ausgewogenere und nachhaltigere Produkte:** Auf dem Weg zum Ziel, den absatzgewichteten Durchschnitt auf 1 g Salz/100 g Pizza zu senken, haben wir den Salzgehalt in unseren Pizzen bis 2024 bereits auf 1,06 g/100 g reduziert. Zahlreiche Kuchen und Desserts in unseren Landesgesellschaften enthalten weniger Zucker. Neben veganen Innovationen stehen zunehmend unsere Klassiker mit veganer Zubereitungsanleitung im Regal.

Our World: für Umwelt und Gesellschaft

Wir setzen uns aktiv dafür ein, das Klima zu schützen und möchten natürliche Ressourcen verantwortungsvoll nutzen. Für uns bedeutet das: weniger CO₂-Emissionen, weniger Abfälle, nachhaltigere Rohwaren und entwaldungsfreie Lieferketten sowie einen sorgsamen Umgang mit der wertvollen Ressource Wasser.

- **Klimaschutz:** Wir haben uns zur SBTi committed und möchten bis 2050 net zero agieren. Bis 2030 möchten wir dazu in der Lage sein, nur noch mit erneuerbarer Energie Pizza produzieren zu können, etwas später soll das auch für unsere Kuchen- und Dessertproduktion gelten. 81 % unseres Corporate Carbon Footprints entsteht durch Rohwaren, Fertigwaren und Verpackungen, die wir einkaufen – unser Climate Supplier Programm setzt hier an, Emissionen zu reduzieren.
- **Lebensmittelabfälle reduzieren:** Bis 2025 sollten in unserer Produktion 25 % weniger Lebensmittelabfälle anfallen, was uns inzwischen sehr erfolgreich gelingt. In der Nahrungsmittelproduktion gab es 2024 20,6 % weniger Food Waste als im Vergleichsjahr 2021, in der Pizzaproduktion sind es im Vergleich zum Basisjahr 2019 35 % weniger.
- **Verpackungen nachhaltiger gestalten:** Unsere Pizzaverpackungen sind bereits komplett recycelbar, wenn Faltschachtel und Folie getrennt voneinander entsorgt werden. Insgesamt sind 86,5 % unserer Verpackungen Ende 2024 recycelbar (exkl. Co-Packer sowie Tunesien aufgrund der Datenlage). Kontinuierlich arbeiten wir auch daran, weniger Material zu verwenden: So haben wir weltweit die Folie für unsere Pizzen dünner gestaltet und sparen 14 % Material.
- **Nachhaltigkeit in unserer Lieferkette weltweit:** Für 92 % unserer Rohwaren lag 2024 kein hohes Entwaldungsrisiko mehr vor – an den verbleibenden 8 % arbeiten wir derzeit.



Unser Palmöl war 2024 96 % RSPO-zertifiziert. Wir nutzen fast ausschließlich (93 %) Rainforest Alliance-zertifizierten Kakao, 91 % MSC Thunfisch (in 2025 werden es 100 % sein) sowie 63 % Hühnchenfleisch nach den Kriterien der Masthuhn-Initiative (in Europa). Ab 2025 kaufen wir auch Haselnüsse Rainforest Alliance zertifiziert ein und arbeiten an einem Ziel für nachhaltige Vanille, die wir 2024 zu 13 % zertifiziert eingekauft haben.

Our Company: Vielfalt als Chance

Wir sind stolz auf unsere vielfältige Belegschaft und setzen uns aktiv für Diversität und Chancengleichheit ein. Denn wir glauben fest daran, dass unsere unterschiedlichen Perspektiven, Erfahrungen und Hintergründe eine Unternehmenskultur fördern, die genau dadurch Innovationen voranbringt. Wir sind offen für neue und nachhaltige Ideen, die uns erfolgreich in die Zukunft führen. Und wir freuen uns sehr, dass 14.480 Mitarbeiter*innen weltweit gemeinsam diesen Weg gehen.

- **Sicherheit am Arbeitsplatz:** Ca. 10.000 Beschäftigten an den 26 intern qualifizierten Produktionsstandorten arbeiten ab Ende 2025 mit einem Arbeitsschutzmanagementsystem, das der international anerkannten Zertifizierungsnorm ISO 45001 entspricht.
- **Existenzsichernde Löhne:** Faire Entlohnung bedeutet für uns, dass unsere Mitarbeitenden einen existenzsichernden Lohn erhalten, der ihnen einen angemessenen Lebensstandard und Lebensqualität ermöglicht. Alle zwei Jahre vergleichen wir hierfür global unsere Löhne auf Basis von Daten, die die NGO „Fair Wage Network“ zu existenzsichernden Löhnen erhebt. In den meisten Ländern haben wir diesen Standard eines „Living Wage Employer“ schon erreicht – in den wenigen anderen haben wir Maßnahmen ergriffen.
- **Gleichberechtigung garantieren und Vielfalt fördern:** Wir sind fest davon überzeugt, dass eine vielfältige, internationale und integrative Unternehmenskultur der Schlüssel für bessere Entscheidungen, bedeutsamere Innovationen und ein nachhaltigeres Handeln ist. Deshalb möchten wir bei Dr. Oetker so vielfältig sein wie die Menschen, die unsere Produkte kaufen. Mit zahlreichen internen Events und Kommunikation fördern wir diese Haltung.
- **Null Toleranz für jede Art von Diskriminierung und Belästigung und ein Recht auf Vereinigungsfreiheit und Tarifverhandlungen** sind für uns darüber hinaus selbstverständlich.

Gesellschaftliches Engagement: Weil Gemeinschaften uns am Herzen liegen

Neben zahlreichen lokalen Aktivitäten der Landesgesellschaften vor Ort wie beispielsweise Lebensmittelspenden, engagieren wir uns regelmäßig für SOS Kinderdorf. 2024 unterstützten dies 17 Landesgesellschaften.



„Creating a taste of home“ – „Jedem ein Gefühl von Zuhause geben“ ist unser Dr. Oetker Purpose, den wir mit unseren Nachhaltigkeitsaktivitäten leben.

Mehr lesen Sie in unserem Dr. Oetker Nachhaltigkeitsbericht 2023/2024: [Dr. Oetker | Berichte & Downloads](#)

Die Dr. Oetker Sustainability Charter



Nachhaltiges Handeln und unternehmerische Verantwortung haben bei Dr. Oetker eine lange Tradition. Unser Anspruch ist es, jedem ein Gefühl von Zuhause zu geben. Geleitet von diesem Purpose entwickeln wir unser Unternehmen stetig weiter und ebnen den Weg für eine nachhaltige Zukunft. Daher haben wir 2020 die Dr. Oetker Sustainability Charter verabschiedet und dadurch unsere Ambitionen zum Thema Nachhaltigkeit fest in unserem Handeln verankert. Die Sustainability Charter besteht aus den Dimensionen Our Food, Our World und Our Company und beinhaltet sowohl konkrete Nachhaltigkeitsziele als auch Verpflichtungen, denen wir uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen stellen

Mehr unter <https://www.oetker.com/sustainability>

Gestaltung Dr. Oetker Nachhaltigkeitsbericht: Artgerecht, Bielefeld

Weiteres Bildmaterial sowie Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Juni 2025

Nutzung: Abdruck bis Mai 2026 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten

PR-Kontakt:

Dr. Oetker Deutschland
Brand and Product Communication

Katharina Ahnepohl
Communication Business Partner
and Media Spokesperson Sustainability
05 21 / 155 – 24 07
katharina.ahnepohl@oetker.com



Hannah Strüver
Executive Manager and Media Spokesperson
05 21 / 155 – 30 44
hannah.struever@oetker.com

