



Nachhaltige Meilensteine bei Romer's

1986

Bereits der erste Neubau des Produktionsgebäudes wird mit einer Wärmerückgewinnungsanlage ausgestattet. Romer's Hausbäckerei kommt gänzlich ohne Ölheizung aus.

1998

Als erstes Schweizer Unternehmen im Bäckereigewerbe erlangt Romer's das ISO-14001-Zertifikat für Umweltmanagement.

2006

Inbetriebnahme des neuen Tiefkühlhauses mit 6'400 Palettenplätzen. Die Kälterzeugung erfolgt mit dem natürlichen Kältemittel CO₂.

2009

Errichtung eines Energiespeichers mit 65'000 Liter Wasser. Durch die Abwärme der Kühl- und Backprozesse wird das Wasser im Speicher erhitzt und für Heizung und Warmwasser genutzt.

2011

Installation eines Energiespeichers mit einem Fassungsvermögen von 83'000 Litern am Standort Oberburg. Wie in Benken wird die Abwärme der Kühlaggregate und Backöfen für die Erzeugung von Heizwärme und Warmwasser genutzt.

2013

Erstellung einer Photovoltaikanlage auf dem Dach unseres Tiefkühlhauses in Benken. 1'800 Solarpanels erzeugen eine Jahresleistung von rund 460'000 kWh.

2014

Installation einer Photovoltaikanlage mit 1'030 Solarpanels und einer Jahresleistung von 270'000 kWh am Standort Oberburg.

2019

Mit einem Erweiterungsbau wird das Produktionsgebäude in Benken um 1'200 m² vergrössert. Die zusätzliche Fläche wird hauptsächlich für den Einbau von neuen, umweltfreundlich betriebenen Spiralfrostern genutzt.

2025

Erweiterung des Fuhrparks um einen rein elektrischen Sattelschlepper.



Umwelt und Genuss im Einklang.

**Echte Schweizer Qualität -
nachhaltig produziert,
nachhaltig geliefert.**

Romer's Hausbäckerei AG

Neubruchstrasse 1
Postfach
8717 Benken SG

Bestellservice 055 293 36 36
Fax 055 293 36 37

bestellung@romers.swiss
www.romers.swiss


ROMER'S
Hausbäckerei




ROMER'S
Hausbäckerei

Romer's Hausbäckerei - Pionier seiner Branche.

Der Einklang von Mensch, Arbeit und Umwelt ist tief in unserer Unternehmens-DNA verankert. Schon lange bevor das Thema Nachhaltigkeit in aller Munde war, hat Romer's Hausbäckerei der Umweltverträglichkeit einen hohen Stellenwert eingeräumt. Nicht ohne Grund wurden wir 1998 als erstes Schweizer Unternehmen im Bäckereigewerbe nach der ISO-14001-Norm für Umweltmanagement zertifiziert.

Eine intakte Natur und Umwelt sind die Grundlage unserer hohen Lebensqualität. Mit unserem Engagement leisten wir einen aktiven Beitrag zu ihrem Schutz.



EnaW-Mitglied seit 2014

Gemeinsam mit der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) arbeiten wir aktiv an der Reduktion unserer CO₂-Emissionen und befinden uns in der Ausarbeitung einer neuen Zielvereinbarung für die Umsetzung einer Dekarbonisierungsstrategie.



Die Sonne als Energiequelle

Auf dem Dach unseres Tiefkühlhauses befinden sich 1'800 Solarpanels mit einer Jahresleistung von 460'000 kWh. Die erzeugte Energie deckt den Bedarf von etwa 120 Einfamilienhäusern und leistet einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Stromversorgung.



Abwärme nutzen

Die bei unseren Back- und Kühlprozessen entstehende Abluft nutzen wir zur Erzeugung von Warmwasser und heizen damit unsere Gebäude, wodurch eine nachhaltige Wärmequelle für betriebliche Prozesse zur Verfügung steht. Damit senken wir aktiv unseren Energieverbrauch und leisten einen wichtigen Beitrag zur CO₂-Reduktion.



Nachhaltige Transportlogistik

Alle Fahrzeuge unseres LKW-Fuhrparks erfüllen die aktuellste Euro-6-Norm. Leerfahrten vermeiden wir konsequent und nutzen die Rückfahrt zur Abholung von Rohstoffen bei unseren Lieferanten.



Kreislaufwirtschaft beim Recycling

Wir recyceln, wo immer es möglich ist. Selbst die Trägerpapiere unserer Etiketten werden gesammelt, durch unseren Lieferanten aufbereitet und anschliessend wieder für die Herstellung neuer Etiketten verwendet.



Kein Food Waste

Wir werfen keine Lebensmittel weg. Produkte, die optisch nicht unseren Vorgaben entsprechen, werden über verschiedene Kanäle verkauft, unter anderem in unserem Fabrikladen. Nicht verkäufliche Lebensmittelabfälle führen wir dem Kreislauf zu, sie werden als Tierfutter oder zur Erzeugung von Biogas verwendet.



Romer's setzt auf E-Mobilität

Seit Oktober 2025 ist bei Romer's Hausbäckerei ein rein elektrisch betriebener Sattelschlepper mit Tiefkühlaufleger im Einsatz. Pro Jahr können dadurch mehr als 25'000 Liter Diesel eingespart werden.



Effiziente Gefrierprozesse mit Spiralfrostern

Um die Produkte nach dem Backen sofort tiefzukühlen, stehen bei Romer's Hausbäckerei insgesamt sechs Spiralfroster im Einsatz. Diese werden mit dem natürlichen Kältemittel CO₂ betrieben und leisten einen weiteren positiven Beitrag zu unserer Ökobilanz. Das periodisch notwendige Abtauen geschieht nicht elektrisch, sondern durch die Abwärme aus den Backöfen.

