



20 jahre *Innovation*



PRESSEMAPPE

■ INHALTSVERZEICHNIS

<i>Leitartikel</i>	p.3
Das Unternehmen	
<i>Diam Bouchage in zahlen</i>	p.4
<i>Ein unternehmen im dienste des weines</i>	p.5
Forschung und Entwicklung	
<i>Der korken « ohne korkgeschmack »</i>	p.6
<i>Starke forschungsschwerpunkte</i>	p.7
<i>Schlüsseldaten</i>	p.8
<i>Kontrolle des sauerstofftransfers</i>	p.10
<i>Immer natürlichere produkte</i>	p.11
Produkte	
<i>Für jeden wein ein eigener diam korken</i>	p.12
<i>Die diam bouchage garantien</i>	p.13
Soziale Verantwortung (CSR)	
<i>Ein nachhaltiges engagement</i>	p.14
<i>Schlüsseldaten</i>	p.16



“

Früher war der Winzer misstrauisch, wenn er Korken kaufte... Und zwar zu Recht! Es war nicht ungewöhnlich, beim Öffnen der Flasche einen bedauerlichen Geschmack von Korken, unerwünschten Kapillaraufstieg, vorzeitige Oxidation oder sogar eine unschöne Veränderung des sensorischen Profils des Weins von einer Flasche zur anderen zu beklagen... Glücklicherweise wurde 2003 vor diesem Hintergrund des technologischen Bedarfs die Verschlusslösung DIAM entwickelt. Der in Céret entwickelte und in Zusammenarbeit mit dem nationalen Forschungszentrum des CEA entwickelte Korken Diam aus Naturkork, der mit superkritischem CO₂-gereinigt wird, löst sowohl die Herausforderungen der organoleptischen Neutralität als auch das Problem der mechanischen Festigkeit des Korkens im Flaschenhals.

Unser „Diamant“-Verfahren hat es ermöglicht, dieses edle und natürliche Material, den Kork, von allen Molekülen zu befreien, welche die sensorischen Abweichungen des Weins verursachen. Moleküle, die sowohl in der Nase als auch im Mund wahrnehmbar sind, und von denen das am meisten gefürchtete Trichloranisol den „Korkgeschmack“ verursacht. Darüber hinaus integriert dieses innovative Verfahren nach dem Zerkleinern der Rinde eine Korkauswahl nach Dichte und Korngröße, die eine perfekte und unendlich reproduzierbare Homogenität garantiert.

Der Mehrwert dieser technologischen Innovation besteht darin, dass wir je nach den von den Winzern gewünschten sensorischen Profilen verschiedene Korkenrezepte herstellen können.

Der Korken, einst ein relativ bedeutungsloses Objekt, wurde zu einem önologischen Instrument.



Wein atmet, wenn er in der Flasche gelagert wird. Seine Zusammensetzung verbraucht Sauerstoff. Sauerstoff aus den Alveolarzellen des Korkens oder der im Laufe der Zeit die Struktur des Korkens durchquert, findet sich im Flaschenhalsbereich wieder. Durch das Angebot von Korkverschlüssen, deren Sauerstoffzufuhr wir modulieren können, bieten wir dem Winzer die Möglichkeit, seine Kreation bis zum Ende zu verfeinern. Seine Wahl des Korkenrezepts bestimmt das Ergebnis seines Weines. Eine wichtige Entscheidung, die gut durchdacht sein sollte, da sie die jahrelange Arbeit und

geduldige Betreuung bewahren und optimieren wird. Eine authentische Önologische Handlung, die zu seiner Handschrift beiträgt. DIAM arbeitet seit 20 Jahren daran..

Dominique Tourneix

*Geschäftsführer von Diam Bouchage
Chevalier de la Légion d'Honneur*

”

■ DIAM BOUCHAGE IN ZAHLEN



2
milliarden
verkaufter *korken*
pro jahr

75%
stillweine

18%
schaumweine

7%
spirituosen

3 
industrieanlagen
und mehrere Ve-
redelungszentren
weltweit

652
mitarbeitende weltweit,
davon 215 in Frankreich

**Über
16 000**
kunden

in **85**
ländern 

 **212** **millionen €**
umsatz

80%  *umsatz durch
export*

Daten 2023 / 2024

■ EIN UNTERNEHMEN IM DIENSTE DES WEINES



Ein unverzichtbarer und *engagierter* player

Als Weltmarktführer für technologische Naturkorken entwirft, produziert und vermarktet Diam Bouchage Verschlusslösungen für Stillweine, Schaumweine und Spirituosen. Diam Bouchage ist ein französisches Unternehmen mit Sitz in den östlichen Pyrenäen und seine Korken Diam, Origine by Diam, Mytik Diam und Setop Diam werden über ein Netzwerk von mehr als hundert vertrauenswürdigen Händlern verkauft. Seit Anfang der 2000er-Jahre begleitet das Unternehmen seine Kunden, indem es ihnen technisch einwandfreie Korken im Dienste ihrer Kreativität anbietet.

Der Korken soll die gute Reifung in der Flasche ermöglichen und dabei während seiner gesamten Lagerung das Geschmacksprofil respektieren, das wir ihm geben wollten. Dies ist der Grund, warum die Teams von Diam Bouchage Tag für Tag an der Qualität der Produkte seiner verschiedenen Sortimente

im Hinblick auf die mechanische Leistung, sensorische Neutralität und Sauerstoffkontrolle arbeiten.



Der Korken ist weitaus mehr als ein simpler Verschluss, er ist die letzte önologische Handlung des Winzers. ”

Das Engagement des Korkenherstellers spiegelt sich auch an seinen Investitionen bei allen seinen nationalen und internationalen Partnern wider: Forschungsuniversitäten in der Önologie, Unternehmenscluster im Weinsektor, Fachleute der Korkbranche, lokale Unternehmensgruppen. Diam Bouchage legt besonderen Wert darauf, sich mit allen Stakeholdern der Branche für eine nachhaltige und verantwortungsvolle Wirtschaft austauschen zu können, zu innovieren und zu handeln.

TOCHTERGESELLSCHAFT



**OENEO-
KONZERNS**

In einem Markt mit vielfältigen Anforderungen sind Qualität, Innovation und Tradition oft die entscheidenden Argumente. Vom Weinbau bis zur Abfüllung ist es selten, dass eine Firma ihre Kunden über die gesamte Weinherstellungskette begleiten kann.

Als eine Gemeinschaft visionärer Experten bietet die OENEO-Gruppe den verschiedenen Stakeholdern der Weinbranche innovative Instrumente, personalisierte Beratung und leistungsstarke und sichere Wege, um Weine und Spirituosen nach ihren Wünschen zu entwickeln, zu veredeln, zu bewahren und zu optimieren.

www.oeneo.com

■ DER KORKEN « OHNE KORKGESCHMACK »



Erfinder der Korkreinigung mit *superkritischem CO₂*

Im Jahr 2003 investierte Diam Bouchage in eine revolutionäre und patentierte Technologie: das Diamant®-Verfahren. Dieser Reinigungsprozess nutzt die Eigenschaften von superkritischem CO₂, um flüchtige Verbindungen aus dem Kork zu extrahieren. Es beseitigt Moleküle, die möglicherweise für sensorische Abweichungen verantwortlich sind, die sich auf den Wein in Flaschen auswirken können, insbesondere den berühmten „Korkgeschmack“.

Die Reinigung mit superkritischem CO₂ war bereits für andere industrielle Anwendungen wie die Entkoffeinierung oder die Extraktion von Nikotin aus Tabak bekannt.

Sieben Forschungsjahre waren

notwendig, um es auf Kork anzuwenden und die Korken ohne Korkengeschmack hervorzubringen.



Seit 2004 wird das Diamant®-Verfahren auf alle vom Unternehmen angebotenen Produkte angewendet, stets mit Erfolg!



Alle Diam-, Mytik Diam- und Setop Diam-Verschlüsse sind garantiert trichloranisolfrei (nachweisbarer TCA-Gehalt < 0,3 ng/l) und bieten eine unübertroffene organoleptische Neutralität.

Die kontinuierliche Verbesserung des Diamant®-Verfahrens seit mehr als 20 Jahren ermöglicht es, einen sehr niedrigen jährlichen

Kohlendioxidverbrauch und eine immer noch unübertroffene Reinigungseffizienz zu gewährleisten.

Wie funktioniert das ?

Unter bestimmten Temperatur- und Druckbedingungen erreicht das CO₂ einen Zwischenzustand zwischen Flüssigkeit und Gas.

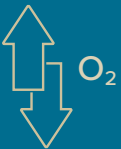
Dieser Zustand, der auch als „superkritisch“ bezeichnet wird, hat somit sowohl durchdringende als auch entwässernde Eigenschaften, die es ermöglichen, in den Kern der Materie einzudringen und unerwünschte Moleküle daraus zu extrahieren.



■ STARKE FORSCHUNGSSCHWERPUNKTE

Ein Unternehmen, das sich konsequent der *innovation* verschrieben hat

Seit seiner Gründung wendet Diam Bouchage jedes Jahr erhebliche personelle und finanzielle Mittel für Forschung und Entwicklung auf. Mit einem Labor von mehr als 300 m² und einem internen önologischen Zentrum arbeitet das Unternehmen bei seinen Forschungsprojekten und der Entwicklung neuer Produkte mit den größten Universitäten auf der ganzen Welt zusammen. Neben der kontinuierlichen Verbesserung der wirtschaftlichen und ökologischen Leistung der Herstellungsverfahren hat das Unternehmen seit mehreren Jahren drei starke Forschungsschwerpunkte definiert, um den Herausforderungen von morgen im Weinsektor gerecht zu werden.



Kontrolle des Gasaustausches

Die Produktreihen Diam und Mytik Diam bieten Winzern eine präzise Kontrolle des Sauerstoffs für die Alterung ihres Weins. Die F&E-Abteilung des Unternehmens arbeitet täglich daran, das Feld der Möglichkeiten zu erweitern, mit dem Ziel, eine maßgeschneiderte Durchlässigkeit anzubieten.



Natürlichkeit der Rohstoffe


Mit einem immer stärkeren Augenmerk auf Umweltschutz wird die Verwendung neuer innovativer und biobasierter Rohstoffe im Rahmen einer kontinuierlichen Verbesserung und nachhaltigen Entwicklung untersucht.



Ästhetik der Korken

Als integraler Bestandteil der Verpackung einer Weinflasche muss der Verschluss sowohl leistungsstark als auch ästhetisch ansprechend sein. Die Suche nach Innovationen in Bezug auf die Gestaltung und der immer präzisere Korkbrand werden bei Diam Bouchage ebenfalls berücksichtigt.

20 
patente
in 20 Jahren,
von denen
17 noch aktiv sind

20 
personen
in der F&E-Abteilung
davon **10** 
intern


30
forschungsstudien
weltweit in Arbeit

300 
^{m²}
labor
speziell für F&E

10 
verschiedene
nationalitäten
für die
partnerlabore

■ SCHLÜSSELDATEN

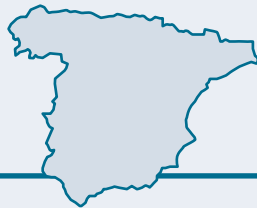
2004

- Entstehung des Diam korkens (Innovationspreis Vintech Sifel). Nach dem Bau des ersten Diamant®-Werks; Behandlung mit superkritischem CO₂ im Jahr 2003



2010

- Bau der 2. verarbeitungsanlage Diamant® in Spanien



2013

- Markteinführung des korkens Diam 30: für weine mit langer lagerdauer



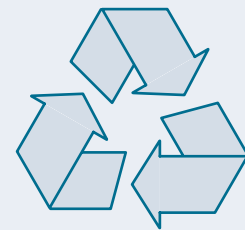
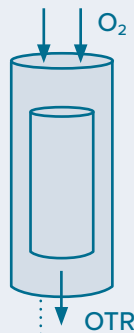
2015

- Bau der 3. verarbeitungsanlage Diamant® in Frankreich



2012

1 milliard
korken pro Jahr



2005

- Der erste Mytik Diam korken für schaumweine kommt auf den Markt

2011

- Erfindung des ersten manometrischen gasdurchlässigkeitsprüfgeräts der Forschung zur Entwicklung neuer Durchlässigkeitsgrade

2014

- Patentanmeldung für das Recycling von Diamant Oléactif® durch die Kosmetikindustrie

2016

- Entwicklung: des sortiments große formate für flaschen mit 3 litern oder mehr



2020

- Die produktreihe origine wird mit dem launch von origine Diam 5 erweitert



2023

- Das sortiment setop Diam für spirituosen bringt das konzept «Setop Element» heraus
- Entwicklung eines neuen durchlässigkeitsgrads für Diam 10 und Diam 30



2018

2 milliarden
korken pro Jahr



2017

- Schaffung des önologischen F&E-zentrums und beginn einer großen anzahl internationaler studien
- Einführung unseres biobasierten sortiments Origine by Diam (Innovationspreis Sime- und SITEVI)



2021

- Ein neuer korken erweitert das sortiment der schaumweine: Mytik Diam 10



2024

- 20-jähriges bestehen und immer noch kein korkgeschmack!

Z
O
T
A
Z
O
Z
Z

KONTROLLE DES SAUERSTOFFTRANSFERS



Diam und Sauerstoff, ein Hauch von *innovation*

Für Diam Bouchage steht der Sauerstofftransfer im Mittelpunkt der modernen Önologie. In Verbindung mit den Arbeiten der weltweit führenden Forschungszentren für Önologie führt Diam Bouchage seit vielen Jahren Studien durch, um den Sauerstoffbedarf der verschiedenen Weine besser zu verstehen, insbesondere in Abhängigkeit von der Rebsorte, der Reife der Trauben oder den ursprünglich hinzugefügten SO_2 -Mengen.

Diese Arbeiten ermöglichen es ihnen, weiterhin unterschiedliche, differenzierte und kontrollierte Durchlässigkeitsgrade zu entwickeln, um die Reifung eines Weins zu optimieren und es dem Winzer zu ermöglichen, das Aromapotenzial seiner Weine optimal zur Geltung zu bringen.

Das Unternehmen bietet seinen Kunden bereits jetzt an, seine Korken nach verschiedenen Durchlässigkeitsgraden und unterschiedlichen mechanischen Garantielaufzeiten auszuwählen. Je nachdem, ob der Wein innerhalb von 6 Monaten oder nach 30 Jahren getrunken wird, je nachdem, ob er rot, rosé oder weiß ist, je nachdem, ob er mehr oder weniger anfällig für Oxidation ist, stellt das Unternehmen seinen Kunden viele Daten zur Verfügung, damit sie ihre aufgeklärte Wahl treffen können.

Im Jahr 2021 lanciert Diam Bouchage einen neuen Korken, Mytik Diam 10, für lagerfähige Schaumweine

mit einer desorbierten O_2 -Menge - genannt OIR. Diese ist weitaus geringer als die der traditionellen Korken, so dass ein sehr schwacher OTR möglich ist, und zwar homogen von einem Korken zum anderen.

2023 wird das Diam Sortiment für Stillweine mit einem neuen, offeneren Durchlässigkeitsgrad erweitert mit Korken, die speziell für Weine mit langer Lagerung gedacht sind: Diam 10 und Diam 30. Dieser neue Durchlässigkeitsgrad fördert das schnellere aromatische Öffnen des Weines und garantiert gleichzeitig eine kontrollierte Alterung im Laufe der Zeit.

Was ist der Unterschied zwischen OIR und OTR?



OIR oder Oxygene Initial Release ist die Freisetzung von Sauerstoff aus den Korkzellen in die Flasche. Er wird für die ersten 6 Monate nach der Abfüllung berechnet und in mg angegeben.

OTR ist die Sauerstoffflussrate, die in mg/Jahr ausgedrückt wird. Sie entspricht einer Transferkinetik des Sauerstoffs durch den Korken, sobald der OIR abgeschlossen ist.

Die Durchlässigkeit des Korkens berücksichtigt diese beiden Daten.

■ IMMER NATÜRLICHERE PRODUKTE



Ein *biobasiertes Sortiment*

2017 brachte Diam Bouchage einen neuen technologischen Durchbruch auf den Markt: die Produktreihe Origine by Diam. Diese neuartige Formulierung bietet der Weinwelt eine immer natürlichere Verschlusslösung.

“

Dieser Korken bringt Wissenschaft und Natur in Einklang, indem er eine Emulsion aus Bienenwachs und ein Bindemittel aus 100 % pflanzlichen Polyolen im Kork integriert. ”

Dies unter Beibehaltung der anerkannten Zuverlässigkeit der Diam Korken in Bezug auf Sicherheit, Homogenität und Sauerstoffkontrolle. Die Korken des Sortiments Origine haben das OK Biobased® mit 4 Sternen erhalten, ein Umweltlabel vom österreichischen TÜV, das auf Grundlage von Analysen für die organische Herkunft des in den Produkten enthaltenen Kohlenstoffs garantiert. Dies ist die höchste Stufe dieser Zertifizierung, die für einen Gehalt von Kohlenstoff garantiert, von dem 80 % bis 100 % durch Photosynthese fixiert werden.

Dieser Korken ist heute in den Versionen Diam 5 Origine, Diam 10 Origine und Diam 30 Origine erhältlich, aber das Sortiment wird in Kürze durch weitere Korken ergänzt.



NEUHEIT 2023

Ein Korken, der die Materialien noch weiter *recycelt*

Im Jahr 2023 bietet das Unternehmen dem Spirituosenmarkt ein neues, vollständig umweltfreundliches, besonders hochwertiges Konzept namens „Setop Elements“ an. Es wird basierend auf den zwei starken Forschungsschwerpunkten des französischen Korkenherstellers entwickelt: Design und Natürlichkeit.

“

Der Kopf des Korkens wird aus Materialien hergestellt, die üblicherweise als natürliche Rückstände der Spirituosenherstellung gelten. ”

Es ist ein echter Durchbruch in Sachen Technologie, Ästhetik und Umweltschutz. Die verwendeten Materialien werden von den Destillierereien selbst geliefert, wodurch ein Material, das normalerweise am Ende des Herstellungsprozesses entsorgt wird, weiterverwendet wird. Diese Philosophie der Kreislaufwirtschaft ist der Ursprung des Elements-Projekts. Die Möglichkeiten sind endlos! Holzbruch, Whiskytreber, Apfeltrester, Lavendel, Orangenschale... Die Teams von Diam Bouchage arbeiten in Partnerschaften mit allen Kunden zusammen, um ein spezifisches Konzept zu entwickeln.

Jeder Korken ist einzigartig und jede Flasche ist es daher auch, um dem Endverbraucher beim Öffnen der Flasche ein vollständiges sensorisches Erlebnis zu bieten. Es ist direkt mit der Identität des Produkts verbunden, das er genießen wird.

■ FÜR JEDEN WEIN EIN EIGENER DIAM KORKEN



Stillweine



Diam : Dank einer Produktpalette, die von Diam 2 bis Diam 30 reicht, verfügt der Winzer über eine breite Verschlussauswahl. So kann er den Korken auswählen, dessen Eigenschaften am besten zum Geschmacksprofil seines Weins passen. Jeder Diam Korken zeichnet sich durch seine mechanischen Eigenschaften und die verschiedenen Durchlässigkeitsgrade aus.

Diam Origin : 3 Korken des Sortiments Diam (5, 10 und 30) gibt es in der Version Origine, deren Formulierung eine Emulsion aus Bienenwachs und ein Bindemittel aus 100 % pflanzlichen Polyolen enthält. Diese biobasierte und der Biodiversität verpflichtete Produktreihe mit Öko-Design existiert bereits für unsere Griffkorken und wird in Kürze um weitere Produkte erweitert.



Schaumweine

Mytik Diam : Neben der Abwesenheit von sensorischen Abweichungen bietet der Mytik Diam Korken dem Winzer ein vorbildliches mechanisches Gedächtnis und die Abwesenheit von technischen Mängeln. Vorbei sind die Risiken von trockenen Adern, Verhärtung des Korks, Absplittern oder Ablösung von Naturkorkscheiben, Verbundsystemen... Die Korken Mytik Diam mit zwei verschiedenen Durchlässigkeitsgraden werden auch für ihre Fähigkeit gepriesen, dank der perfekt kontrollierten Sauerstoffzufuhr die Reinheit und die Frische Ihrer Weine zu bewahren.



Spirituosen

Setop Diam : Der Griffkorken Setop Diam ist ein integraler Bestandteil der Verpackung und trägt zu der Geschichte bei, die Brennerei durch die Wahl der Form, des Materials oder der Farbe des Korks erzählen möchten. Er ist das Ergebnis einer personalisierten Studie und wird nach Maß entwickelt, um sich den Besonderheiten jedes Flaschenhalses anzupassen und Komfort und perfekte Widerstandsfähigkeit bei dem wiederholten Öffnen zu gewährleisten.

■ DIE DIAM BOUCHAGE GARANTIE

Kompromisslos in Bezug auf seine *Garantien*

Diam Bouchage bietet Verschlüsse aus Naturkork an, die sowohl eine perfekte Homogenität von Flasche zu Flasche als auch die Beherrschung verschiedener Durchlässigkeitsgrade bieten. Dank des Diamant®-Verfahrens sorgen sie zudem für eine unvergleichliche sensorische Neutralität. Mit mehr als 20 Milliarden Flaschen, die in den letzten 20 Jahren verschlossen wurden, geht das Unternehmen bei seiner Garantie keine Kompromisse ein.



Sicherheit

Das exklusive Diamant®-Verfahren zur „Desaromatisierung“ von Kork hat nie gefehlt. Die Korken Diam, Mytik und Setop Diam bieten eine unübertroffene sensorische Sicherheit. Da sie von flüchtigen Verbindungen und riskanten Molekülen befreit werden, ist jeder einzelne Korken garantiert ohne nachweisbaren TCA-Gehalt (<0,3 ng/l).



Homogenität

Für jedes Produkt in den von Diam Bouchage angebotenen Sortimenten, verleiht das Gießverfahren zur Herstellung jedes einzelnen Korkens, das ebenfalls patentiert wurde, allen Korken dieselben physikalischen Eigenschaften, je nach der gewählten Rezeptur. Es gewährleistet eine perfekte Regelmäßigkeit auf der Abfüllkette und eine homogene Alterung in der Flasche.



Anpassungsfähigkeit

Die Korken der sortimente für Still- und schaumweine sind mit unterschiedlichen durchlässigkeitsgraden und garantieleistungen gegen mechanische defekte erhältlich und erlauben, den sauerstofftransfer und ihre Konstanz über den gesamten lebenszyklus in der flasche zu kontrollieren. bei dem sortiment Setop Diam können form, material und veredelung nach wunsch ausgewählt werden.

- 01** Technologischer Korken aus Naturkork.
- 02** Garantie ohne Korkgeschmack für jeden Korken
- 03** Kontrolle des Gasaustausches
- 04** Respekt für das Geschmacksprofil des Weines
- 05** Perfekte Homogenität der Reifung in der Flasche
- 06** An die Länge der Weinlagerung angepasste Produkte
- 07** Transport Sicherheit
- 08** Sortiment mit Öko-Verantwortung
- 09** 20 Jahre Erfahrung
- 10** Französisches Unternehmen

■ EIN NACHHALTIGES ENGAGEMENT



Für eine positive Auswirkung auf die *Gesellschaft* und *die Umwelt*

DDiam Bouchage hat ab 2009 eine Umweltpolitik umgesetzt, die perfekt auf allen nach ISO 14001 zertifizierten Industriestandorten der Firma integriert ist. Sein Ansatz, der sowohl ökologisch als auch sozial ist, wird dank der Überzeugung und des Handelns seiner Mitarbeitenden durch zahlreiche Projekte, die von der Konzernleitung der Oeneo-Gruppe unterstützt werden, entwickelt. Für das Management hängt der Erfolg dieses Ansatzes von dem Wohlergehen der Mitarbeitenden und der konstruktiven Verankerung der Beziehungen zu den lokalen Gebieten sowie von der Entwicklung einer unternehmerischen Kultur ab, die der Innovation förderlich ist.

“

Als Ausdruck seines ethischen und nachhaltigen Engagements erhielt das Unternehmen 2022 und 2023 die EcoVadis-Goldmedaille, eine der anspruchsvollsten CSR-Ratingorganisationen auf internationaler Ebene.

”

Ein ehrgeiziger *Klimapfad*

Diam Bouchage war einer der ersten Korkenhersteller, der ab 2007 einen Ansatz zur Bewertung seiner Treibhausgasemissionen verfolgte. Diam Bouchage hat seit Mitte 2021 einen ehrgeizigen Klimapfad eingeschlagen, der eine Verringerung seines CO₂-Fußabdrucks um 15 % bis 2025 impliziert. Dieses Ziel ist Teil des 2-Grad-Ziels W2DS (Well below 2 degrees) des internationalen SBTi-Ansatzes. Der Carbon-Fußabdruck von DIAM Bouchage lag für 2022 bei 67.720 Tonnen CO₂e. Trotz eines starken Produktionswachstums verzeichnet das Unternehmen somit einen Rückgang von 2 % gegenüber 2019.

Wussten Sie das ?

Diam Bouchage führt alle 2 Jahre eine Lebenszyklusanalyse (LCA) seiner Produkte durch, um den CO₂-Fußabdruck eines Korkens vom Rohstoff bis zum Ende seiner Lebensdauer zu berechnen.

Es wird geschätzt, dass ein Diam Korken im Durchschnitt nur 2 % der Kohlenstoffbelastung bei der Herstellung einer Weinflasche (75 cl) ausmacht.

■ ZOOM AUF DIE AKTIONEN 2023

Im Jahr 2023 ist Diam Bouchage zahlreiche Verpflichtungen eingegangen, die sich in den kommenden Jahren nicht nur stark auf seinen CO₂-Fußabdruck auswirken werden, sondern auch Teil eines echten Wandels in der Unternehmenskultur sind.



Diversität willkommen heißen und fördern

Nach der Ausarbeitung einer Charta über Gleichstellung - Diversität Ende 2022 wurden alle Manager*innen des Unternehmens geschult. Es wurden auch Informationsmaterialien verteilt, um die Mitarbeitenden über ihre Rechte zu informieren und ihnen die Werkzeuge zur Verfügung zu stellen, um problematischen Situationen vorzubeugen oder mit ihnen umzugehen.



Beschleunigung der Energiewende

Nach zahlreichen Investitionen zur Senkung des Energieverbrauchs startete das Unternehmen mehrere Projekte zur Installation von Photovoltaikanlagen. Im Sommer 2024 wurden an unserem französischen Standort Solarschattenanlagen auf dem gesamten Parkplatz aufgebaut, und Ende des Jahres wird mit dem Bau eines großen Solarparks in Spanien begonnen.



Sicheres Arbeiten gewährleisten

Über die regelmäßigen Investitionen hinaus, um Risikosituationen zu begrenzen, die Belastung zu verringern und die Arbeitsbedingungen zu verbessern, vereint Diam Bouchage seine Mitarbeitenden um eine echte „Kultur der Sicherheit“, indem es die Teams für die Identifizierung von Risiken und für Sicherheitsreflexe sensibilisiert.



Verringerung der frachtbedingten THG-Emissionen

Der Korkenhersteller verschrieb sich 2023 der FRET21-Maßnahme, die auf der Verringerung der zurückgelegten Entfernungen, der Optimierung der Beladungsraten und der Wahl weniger emissionsintensiver Transportmittel basiert. Das Ziel von Diam Bouchage besteht darin, seine Treibhausgasemissionen im Zusammenhang mit der Fracht in den nächsten drei Jahren um mindestens 5 % zu reduzieren.



Dialog und Schulung erleichtern

Zusätzlich zu einem Tutoring-Ansatz wurde eine wichtige Einrichtung für partizipative Treffen und Workshops eingeführt, um die Mitarbeitenden für verschiedene Themen zu sensibilisieren und zu schulen: Abfallreduzierung, Klima-Fresken, aber auch für technisch anspruchsvollere Themen wie „Korken und Durchlässigkeit“, „Finanzwesen für alle“ usw.



Schutz, Revitalisierung und Aufwertung des Waldbestands

Korkeichenwälder sind heute besonders empfindliche Ökosysteme. Um seinen wichtigsten Rohstoff nachhaltig zu schützen, engagiert sich Diam Bouchage für eine wahrhaftig verantwortungsvolle Beschaffung und die Unterstützung der Forstfachleute, um den Kork zu schützen, zu revitalisieren und aufzuwerten: Instandhaltung, Pflanzungen, Kennzeichnung als kohlenstoffarm usw.

Kork aus Frankreich



Das Unternehmen bietet seinen Kunden Verschlüsse aus Kork aus dem Roussillon, der Provence und von Korsika an. Seit 2018 wurden mehr als 40 Millionen Diam, Origine by Diam oder Mytik Diam Korken aus französischem Kork an engagierte Winzer verkauft! Die Kombination eines regionalen Materials und der Diam-Garantie bietet ein besonders hochwertiges Produkt, das nicht nur von Winzern, sondern auch von Endverbrauchern geschätzt wird.



■ SCHLÜSSELDATEN



2010

- Formalisierung unserer Umweltpolitik im Mittelpunkt unserer QSAES-Politik

2013

- Partnerschaft für den Korken aus der Provence mit der ASL Korkeichenwälder aus dem Var

2016

- Durchführung der ersten Analyse des Lebenszyklus unserer wichtigsten Korken



2007

- Erstellung unserer ersten CO₂-Bilanz



2012

- Erster Korken aus den Wäldern der östlichen Pyrenäen in Zusammenarbeit mit dem IML: Das Sortiment Liège de France (Kork aus Frankreich) ist entstanden!

ecovadis

2014

- Engagement für den CSR-Ansatz von EcoVadis
- Eine Option mit FSC Kork ist für alle unsere Korken erhältlich
- Patentanmeldung für das recycling von Diamant Oléactif® durch die kosmetikindustrie

2020

- Revitalisierung der Korkeichenwälder: 5.934 Korkeichen wurden im Maurenmassiv gepflanzt



2018

10 Millionen

verkaufter Korkverschlüsse
in Frankreich



2017

- Einführung unseres biobasierten Sortiments Origine by Diam (Innovationspreis Sime- und SITEVI)
- Partnerschaft für den Kork von Korsika in Zusammenarbeit mit Silvacoop

2022

- Erhalt der Goldmedaille von EcoVadis
- Verpflichtung gegenüber der FRET21-Maßnahme zur Verringerung der Treibhausgasemissionen im Zusammenhang mit dem Transport von Gütern



2023

100 Millionen

verkaufter
Diam Origine Korken



2021

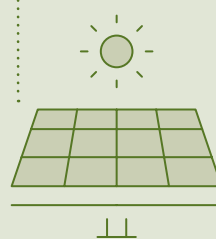
- Formalisierung unseres Klimapfads im Rahmen des 2-Grad-Ziels «Well below 2 degrees»

2023

- ISO-14001-Zertifizierung für alle Produktionsstandorte (Frankreich 2021 / Spanien 2021 / Portugal 2023)

2024

- Errichtung einer großen Solaranlage in Spanien



WE CARE ABOUT THE FUTURE

Kontakt *presse*



Anaïs Le Chaffotec
Marketingabteilung
+33 4 68 87 54 36
lechaffotec@diam-bouchage.com



France Auger
Marketingabteilung
+33 4 68 87 51 36
auger@diam-bouchage.com

Bleiben Sie auf dem Laufenden!

Für weitere Details
gelangen Sie mit einem
Klick zur digitalisierten
Version unserer
Pressemappe und können
dort alle verfügbaren
Dokumente herunterladen!

diamcork-presskit.com



3 Rue des Salines,
66400 Céret
04 68 87 20 20
www.diam-cork.com

