

Transgourmet mit palmölfreien Produkten



Ein palmölfreier Mohnkuchen der Transgourmet-Eigenmarken. Das Unternehmen verzichtet künftig bei fast allen Backwaren aus dem Eigenmarken-Sortiment auf konventionelles Palmöl / Foto:

Transgourmet

Die Herkunft und damit Transparenz und Verantwortung in der Lieferkette spielen eine immer größere Rolle ? auch für den Außer-Haus-Markt. Transgourmet verzichtet künftig bei fast allen Backwaren aus dem Eigenmarken-Sortiment auf konventionelles Palmöl. Die Umstellung erfolgt bis Anfang 2021 sukzessive.

Mit der Umstellung auf palmölfreie Produkte im Bereich Backwaren handelt Transgourmet laut eigener Angaben schneller als viele andere Produzenten der Branche, denn die Umsetzung hat bereits begonnen: In Tiefkühlkuchen, -torten und -sahneschnitten wird konventionelles Palmöl eins zu eins gegen Butter ausgetauscht. Neue Rezepturen machen es möglich: Es gibt klassische Butterstreusel auf allen Kuchen und in den Teigen wird Palmfett durch Butter ersetzt.

Wir sind uns der Verantwortung in Bezug auf ökologisch bedenkliche Rohstoffe bewusst?, sagt Kai Müller, Leitung Unternehmensmarketing bei Transgourmet. Diese wichtige Maßnahme steht natürlich nicht allein: Sie ist Teil unserer ganzheitlichen Palmölstrategie, die wir schon seit Langem verfolgen. So hat Transgourmet unter anderem die Vorgabe definiert, dass auch in allen anderen Lebensmittelkategorien bei den Eigenmarken spätestens ab 2021 nur noch nachhaltiges, statt konventionelles Palmöl verwendet werden darf.