

MARKT & PRODUKTE

Weiter auf Nachhaltigkeitskurs



Bel Foodservice bleibt auf Nachhaltigkeitskurs und bietet Produkte der beliebten Käsemarke Leerdammer ohne Gentechnik an. Für das Gastgewerbe stehen verschiedene Gebinde-Größen zur Verfügung /

Foto: Bel Foodservice / Shutterstock_Bobex-73

Die Bel Gruppe geht einen nächsten konsequenten Schritt bei der Umsetzung ihrer Nachhaltigkeitsstrategie: Ab August 2020 sind die Leerdammer-Scheibenprodukte aus den Niederlanden sowie die Langstücke mit dem anerkannten Ohne GenTechnik-Siegel des Verbandes Lebensmittel ohne Gentechnik (VLOG) zertifiziert.

Mit der GMO-freien Rezeptur kommt das Unternehmen aktuellen Verbraucherbedürfnissen nach und schafft Mehrwerte für Mensch und Natur. Foodservice-Profis können ihren Gästen den ohne Gentechnik hergestellten Markenkäse in zwei Geschmacksrichtungen anbieten.

Nach der Leerdammer-Initiative für Weidehaltung ist die Zertifizierung eine weitere Maßnahme im Nachhaltigkeitsengagement der Käsemarke.

Für nachhaltigere Milchwirtschaft

Für die Auszeichnung der Produkte als 'ohne Gentechnik' müssen einige Kriterien erfüllt werden, die auch an die Partnerbauern hohe Anforderungen stellen. So müssen nicht nur das Lebensmittel an sich, also die Milch, sondern auch die Futterpflanzen der Kühe den VLOG-Anforderungen entsprechen. Um die Bauern zu unterstützen, erhalten sie von Leerdammer eine Milchprämie von einem Cent pro Liter Milch 'ohne Gentechnik'.

Mehrwert für Mensch und Natur

Mit der GMO-freien Rezeptur kommt die Bel-Gruppe den Wünschen der Verbraucher nach mehr Transparenz nach. Dass dieses Engagement gewünscht ist, zeigt auch die von Leerdammer in Auftrag gegebene Studie 'Leerdammer Käse und Nachhaltigkeit' (Dynata, Hamburg, April 2020 mit 506 Teilnehmern in Deutschland im Alter zwischen 18 und 69

Jahren). Nach dieser stimmten mehr als zwei Drittel der befragten Käsekonsumenten (71 Prozent) der Aussage voll beziehungsweise eher zu, beim Kauf von Käse auf die Kennzeichnung "ohne Gentechnik" zu achten.

Gebinde-Größen für den Außer-Haus-Markt

Der beliebte Käse genießt in Deutschland eine sehr hohe Markenbekanntheit. Für den Einsatz im Außer-Haus Markt stehen die GMO-freien Leerdammer-Produkte in verschiedenen Gebindegrößen zur Verfügung. Den Klassiker Leerdammer Original gibt es als Scheiben in der Ein-Kilo-Packung (50x20 Gramm) und in der 720 Gramm-Packung (36x20 Gramm) sowie als 2,8 Kilogramm schweres Langstück. Die fettreduzierte Variante Léger ist als Scheiben in der Ein-Kilo-Packung (50x20 Gramm) sowie als 2,8 Kilogramm schweres Langstück erhältlich. Auf alle Maßnahmen des Leerdammer-Nachhaltigkeits-Engagements weist das neue "Unser Beitrag"-Piktogramm auf der Vorderseite hin.