



Bel Foodservice bleibt weiter auf Nachhaltigkeitskurs: LEERDAMMER®-Produkte künftig ohne Gentechnik

Die Bel Gruppe geht einen nächsten konsequenten Schritt bei der Umsetzung ihrer Nachhaltigkeitsstrategie: Seit August 2020 sind die LEERDAMMER® Foodservice Großpackungen der Scheiben sowie die Blöcke und Langstücke mit dem anerkannten „Ohne GenTechnik“-Siegel des Verbandes Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG) zertifiziert. Mit der „Ohne Gentechnik“-Zertifizierung 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 Varianten anbieten.

Nach der LEERDAMMER® „Initiative für Weidehaltung“* folgt nun eine weitere, neue Maßnahme im Nachhaltigkeits-Engagement der Käsemarke: Seit August 2020 sind LEERDAMMER® Foodservice Großpackungen der Scheiben sowie die Blöcke und Langstücke mit dem anerkannten „Ohne GenTechnik“-Siegel des Verbandes Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG) zertifiziert.

**Die Milch unserer LEERDAMMER® Initiative für Weidehaltung stammt von Kühen, die zwischen Frühling und Herbst ein Minimum von 6 Stunden am Tag an mindestens 120 Tagen pro Jahr auf niederländischen Weiden grasen.*

Für eine nachhaltigere Milchwirtschaft: Produkte „Ohne Gentechnik“

Für die Auszeichnung der Produkte als "Ohne Gentechnik" müssen einige Kriterien erfüllt sein. Das beginnt schon bei der Milch, denn nicht nur der Käse an sich ist frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO), auch die Milchkühe bekommen nur Futterpflanzen zu fressen, die maximal 0,9 Prozent unvermeidbare GVO enthalten. Neben der Milch und dem Futter entsprechen natürlich auch alle anderen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe den VLOG-Richtlinien.



Mehrwert für Mensch und Natur

Mit der „Ohne Gentechnik“-Zertifizierung kommt die Bel-Gruppe den Wünschen der Verbraucher nach mehr Transparenz nach. Dass dieses Engagement gewünscht ist, zeigt auch eine von LEERDAMMER® in Auftrag gegebene Studie**, denn mehr als zwei Drittel der befragten Käsekonsumenten (71 Prozent) stimmen der Aussage voll bzw. eher zu, beim Kauf von Käse auf die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ zu achten.

***Studie „LEERDAMMER® Käse und Nachhaltigkeit“, Dynata, Hamburg, April 2020 mit 506 Teilnehmern in Deutschland im Alter zwischen 18 und 69 Jahren.*

Verschiedene Gebinde-Größen für den Außer-Haus-Markt

Der beliebte Käse mit den großen Löchern genießt in Deutschland eine sehr hohe Markenbekanntheit. Für den Einsatz im Außer-Haus Markt stehen die „Ohne Gentechnik“-zertifizierten LEERDAMMER®-Produkte in verschiedenen Gebinde-Größen zur Verfügung. Den Klassiker LEERDAMMER® Original gibt es als Scheiben in der 1 kg-Packung (50 x 20 g) und in der 720 g (36x20g) Packung sowie als 2,8 kg schweres Langstück. Die fettreduzierte Variante LEERDAMMER® Léger ist als Scheiben in der 1 kg-Packung (50 x 20 g) sowie als 2,8 kg schweres Langstück erhältlich.

Über Bel:

Die Bel Group, ein 1865 gegründetes französisches Familienunternehmen mit Hauptsitz in Suresnes – Frankreich, ist heute ein wichtiger Akteur im Bereich der Milchprodukte und Fruchtsnacks und hat im Jahr 2019 einen Umsatz von 3,4 Mrd. Euro erzielt. Die internationale Entwicklung basiert auf einem Portfolio von legendären Marken wie La Vache Qui Rit®, Kiri®, Babybel®, Leerdammer® und Boursin®, die Verbraucher auf der ganzen Welt anziehen. Die Produkte der Bel Group werden in 30 Werken weltweit produziert und in über 130 Ländern verkauft. Das Motto „For All. For Good.“ leitet seit Herbst 2019 die 12.400 Mitarbeiter bei der Einführung eines nachhaltigeren und profitableren Geschäftsmodells.

In der Region DACH firmiert neben der in Grasbrunn bei München ansässigen Bel Deutschland GmbH, die für den Vertrieb der Produkte in Deutschland und Österreich verantwortlich ist, die Bel Suisse mit Sitz in Cham – Schweiz. Insgesamt konnten die beiden Tochtergesellschaften im Jahr 2019 einen Umsatz von 330 Millionen Euro erwirtschaften – dabei beschäftigten sie rund 150 Mitarbeiter.

www.bel-deutschland.de

www.bel-group.com



Firmenkontakt:

Bel Deutschland GmbH
Werner-von-Siemens-Ring 12
85630 Grasbrunn
foodservicegermany@groupe-bel.com
www.bel-foodservice.de

Pressekontakt:

RESAS COMMUNICATION & DESIGN GmbH & Co. KG
Schwagerstraße 12
33739 Bielefeld
ch.resas@rcd.de
Tel.: 05206 4797

Bildmaterial



© Bel Foodservice



© Bel Foodservice



FOODSERVICE



© Bel Foodservice_Shutterstock_Bobex-73