

Ölz Meisterbäcker: Als Erster ausschließlich Eier aus Bodenhaltung



http://pressefotos.at/m.php?g=1&u=66&dir=200908&e=20090812_a&a=event

Im Bild v.l.n.r.: Bernhard Ölz (Geschäftsführer Ölz Meisterbäcker) und Helmut Dugler (Präsident, Vier Pfoten International)

Credit: Alpha Affairs/APA-OTS/Schedl
Fotograf: Alpha Affairs/APA-OTS/Schedl

Utl.: Marktführer bei Backwaren setzt auf umfassende Qualitätsgarantie VIER
PFOTEN: "Ölz ist Vorreiter in Österreich" =

Dornbirn/Wien (OTS) - Als erstes großes Backwarenunternehmen Österreichs garantiert Ölz Meisterbäcker: In allen Ölz Produkten kommen ausschließlich Eier aus Bodenhaltung zum Einsatz. Dies ist eine von sieben Säulen der Ölz Qualitätsgarantie, mit denen das Österreichische Familienunternehmen seinen Anspruch auf die allerhöchste Qualität seiner Backwaren untermauert. Mit einer Investition von 1 Mio. Euro stellt Ölz sicher, dass die jährlich rund 30 Mio. in Ölz Backwaren verarbeiteten Eier aus kontrollierter Bodenhaltung stammen. "Ölz habe damit ein wichtiges Zeichen für den Lebensmittelmarkt gesetzt und sei Vorreiter in Österreich und Europa", begrüßt die Tierschutzorganisation VIER PFOTEN die Qualitätsinitiative der Ölz Meisterbäcker.

Qualitätsauslobung auf allen Ölz Produkten: "Eier aus Bodenhaltung"

Mit einem eigenen Qualitätssiegel "Eier aus Bodenhaltung" werden die Konsumenten über die im Bereich Backwaren einzigartige Umstellung informiert. "Richtig gute Backwaren brauchen richtig gute Zutaten.", erklärt Firmeneigentümer und Geschäftsführer Bernhard Ölz. "Wir stellen an unsere Produkte und Zutaten die allerhöchsten Qualitäts- und Frischeansprüche. Wir wissen auch, dass die artgerechte Hühnerhaltung für die Konsumenten ein ganz besonders wichtiges Thema ist. Obwohl in Österreich die Käfighaltung seit Anfang 2009 verboten ist, kommen in der Lebensmittelverarbeitung noch praktisch überall Käfigeier zum Einsatz. Für uns ist die Umstellung auf Eier aus

Bodenhaltung eine Frage der Ethik, aber auch eine Frage der Qualität. Wir freuen uns daher, dass wir - als Erster in unserer Branche - die Erwartungen der Konsumenten auf besondere Art erfüllen und mit unserer Umstellung auch ein wichtiges Signal für andere Betriebe abgeben."

Ölz Meisterbäcker hat bereits im Jahr 2005 mit der Umstellung auf Eier aus Bodenhaltung begonnen. Seit Juni 2009 ist diese komplett vollzogen. Alle Lieferanten müssen schriftlich garantieren, dass die Eier ausschließlich aus Bodenhaltung stammen und werden durch die unabhängige Kontrollstelle überprüft.

Jährlich werden in Österreich rund 2 Mrd. Eier konsumiert - ein Drittel davon als Schalenei im Lebensmittelhandel, 40% in Gastronomie und Großküchen und 22% in der Lebensmittelherstellung. Mit 30 Mio. verarbeiteten Eiern pro Jahr ist Ölz einer der größten Abnehmer des Landes.

VIER PFOTEN: Ölz vorbildlich für andere Hersteller

"Ölz hat mit dieser Umstellung ein wichtiges Zeichen am Lebensmittelmarkt gesetzt und übernimmt damit für die österreichische, aber auch für die europäische Backwarenindustrie eine Vorbildfunktion.", erklärt Helmut Dungler, Präsident der VIER PFOTEN. "Das klare Bekenntnis des Marktführers zur Verwendung von Eiern aus alternativer Haltungsform ist ein wichtiger Schritt für den Tierschutz. Nun sollten auch andere Unternehmen dem Beispiel von Ölz folgen."

VIER PFOTEN haben Ölz Meisterbäcker bei der Umstellung unterstützt und begleitet. Im nächsten Schritt wird gemeinsam geprüft, ob in einzelnen Bereichen der Ölz Produktion auch die Verwendung von Freilandeiern realisierbar ist.

Umfassende Qualitätsgarantie

"Nur wenn man vorne in den Teig etwas Gutes rein gibt, kommt hinten beim Ofen etwas Gutes raus" - mit diesem Motto hat bereits Firmengründer Rudolf Ölz vor mehr als 70 Jahren den Grundstein für den Erfolg des Dornbirner Backwarenherstellers gelegt. "Höchste Qualität auf allen Stufen der Produktion war immer schon unser Markenzeichen. Mit unserem neuen Qualitätssiegel am Produkt und unserer umfassenden Qualitätsgarantie zeigen wir, dass das hohe

Vertrauen der Konsumenten in unsere Produkte gerechtfertigt ist.", so Bernhard Ölz, der das Unternehmen bereits in dritter Generation führt.

Selbstverständlich kommen bei Ölz nur die besten Rohstoffe und Zutaten zum Einsatz: Die umfassende Qualitätskontrolle sorgt in jeder Phase der Produktion - vom Rohstoff bis zum fertig verpackten Endprodukt - für die Einhaltung einer durchgehenden Qualitätskette. Mit der Eröffnung der modernsten Backstraße für Toast- und Sandwichbrot im Mai 2008 setzte Ölz einen besonderen Akzent: Der Einsatz der Reinraum-technologie ermöglicht den allerhöchsten Hygienestandard - wichtige Voraussetzung für den Verzicht auf Konservierungsstoffe. Auch beim Thema Transfettsäuren geht die Ölz Qualitätsgarantie deutlich weiter als die gesetzlichen Vorgaben: Der Großteil der Ölz Produktion ist frei von gehärteten Fetten; bei allen Backwaren, garantiert Ölz einen Transfettsäuregehalt im Fettanteil unter 1,2% - deutlich unter dem gesetzlich angestrebten Höchstwert von 2%. An einer weiteren Reduktion des Transfettsäuregehalts wird stets pro-aktiv gearbeitet.

Factbox Ölz Meisterbäcker

~

- Ölz Meisterbäcker ist ein österreichisches Familienunternehmen
- Ölz Meisterbäcker ist die Nr. 1 im Bereich Backwaren in Österreich
- Umsatz 2008: 161,5 Mio. Euro
- Exportanteil: 34%
- Mitarbeiter: 797

~

Weitere Bilder unter:

http://pressefotos.at/m.php?g=1&u=66&dir=200908&e=20090812_a&a=event

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

Mag. Doris Wendel
Marketingleitung & Pressekoordination
Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH
Achstraße 9, A-6850 Dornbirn
Tel.: +43(0)5572/ 3840 - 170
E-Mail: presse@oelz.com

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0082 2009-08-12/11:00

121100 Aug 09

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20090812_OTS0082