

familia ist natürlich nachhaltig und „oft länger gut“

bio-familia wirkt gemeinsam mit Too Good To Go Lebensmittelverschwendung in Haushalten entgegen. Seit einigen Wochen stehen die familia Müesli in einem neuen natürlichen Kleid in den Regalen des Schweizer Detailhandels. Neu ist der Hinweis «oft länger gut» beim Mindesthaltbarkeitsdatum aufgedruckt, um darauf aufmerksam zu machen, dass die Produkte oft über dieses Datum hinaus haltbar sind.

Die Initiative "oft länger gut" für Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wurde von Too Good To Go initiiert, um Konsumenten für den Umgang mit Haltbarkeitsdaten zu sensibilisieren und Lebensmittelverschwendung in Haushalten zu verringern. Neben Initiativen wie "oft länger gut" leistet die Bewegung Too Good To Go mit ihrer gleichnamigen App einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelabfällen. "oft länger gut" ist nun auch auf den familia Müesli aufgedruckt und macht die Konsumenten darauf aufmerksam, dass die Müesli auch nach Erreichen des MHD oft noch gut sind. Denn zuhause entstehen Lebensmittelabfälle unter anderem, weil viele den Unterschied zwischen den Haltbarkeitsdaten "zu verbrauchen bis" und



„mindestens haltbar bis“ nicht kennen. Alina Swirski, Country Managerin von Too Good To Go Schweiz, zum Ziel der Initiative: "Mit 'oft länger gut' motivieren wir die Konsumenten, ihre Sinne zu nutzen, um zu prüfen, ob ein Produkt nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch geniessbar ist." Sie ergänzt: "Die Devise lautet 'schauen', 'riechen', 'probieren' und 'geniessen'."

Die Qualitätsanforderungen an Lebensmittel sind äusserst hoch und die Lebensmittel müssen mit einem MHD versehen werden. Das Verbrauchsdatum, stellt bei leicht verderblichen Lebensmitteln, die gekühlt gelagert werden müssen, wie z.B. bei Frischfleisch ein Sicherheitsindikator dar und indiziert, dass das Produkt nach diesem Datum mit Vorsicht konsumiert werden soll. Im Gegensatz dazu geht es beim MHD primär um Qualitätsaspekte.

„Das MHD hat für familia Müesli seine Berechtigung, da wir mit den Produkten höchsten Genuss bieten möchten. Die familia Müesli behalten ihren optimalen Geschmack und Konsistenz aufgrund unserer sorgfältigen Rohstoff-Selektion und der Stickstoff-Begasung der Verpackungen für eine relativ lange Dauer bis zum angegebenen MHD auf der Verpackung. Oft sind sie auch länger gut und nach Ablauf des MHD nach wie vor risikolos geniessbar, sofern das Produkt visuell, geruchlich und geschmacklich in Ordnung scheint“, erklärt Stephanie Schwander Leiterin Entwicklung und Innovationen bei bio-familia.

Sämtliche familia Verpackungen treten in einem neuen, moderneren Kleid auf. Die neuen Verpackungen tragen den natürlich und schonend produzierten Müesli, die mit Handarbeit in vielen einzelnen Arbeitsschritten hergestellt werden, noch besser Rechnung. Dazu gibt es neu auf den Verpackungen interessante Informationen über Ernährungsthemen, Nachhaltigkeit und Engagements von bio-familia zu lesen.



Bild: Das familia Leader-Müesli familia c.m.plus im neuen Kleid und mit Hinweis „oft länger gut“ beim MDH.



Medienmitteilung
«oft länger gut» familia

bio-familia AG
August 2020

Ansprechperson für Auskünfte / Rückfragen:

bio-familia AG
Nadja Degelo
Leiterin Unternehmenskommunikation
Brünigstrasse 141
6072 Sachseln

Tel.: +41 41 666 25 55
Mail: ndegelo@bio-familia.com
Web: www.bio-familia.com

Too Good To Go
Jessica Jocham
PR Specialist
Hardturmstrasse 161
8005 Zürich

Tel.: +41 43 550 76 76
Mail: jjocham@toogoodto.go.ch
Web: www.toogoodto.go.ch

Die Medienmitteilung und die Bilder können unter folgender Adresse heruntergeladen werden:
<https://www.bio-familia.com/medien>

Über bio-familia AG

bio-familia AG wurde 1954 gegründet. Als Müesli- und Bio-Pionierin hat sie 1959 das erste Bio Birchermüesli geschaffen. Mit den ersten Müesli-Exporten verhalf die bio-familia dem Schweizer Birchermüesli zu Weltruhm. Ihre Leidenschaft gilt der Natur und der damit verbundenen nachhaltigen Herstellung von feinsten Müesli-Kreationen für die ganze Familie. Alle Müesli werden in Sachseln, im Herzen der Schweiz, hergestellt.

Über Too Good to Go

Mehr als ein Drittel aller produzierten Lebensmittel landet weltweit im Abfall. In der Überzeugung, dass produziertes Essen auch konsumiert werden soll, kämpft das dänische Unternehmen Too Good To Go seit seiner Gründung 2016 mit der gleichnamigen App gegen Food Waste. Die kostenlose App verbindet Bäckereien, Hotels, Restaurants und Supermärkte und weitere gastronomische Betriebe mit Usern. Die User sehen in der App, welche Betriebe in ihrer Nähe übrige Lebensmittel anbieten, können diese zu einem reduzierten Preis retten und als «Überraschungspäckli» zur angegebenen Zeit abholen. So kann wertvolles Essen doch noch verkauft werden – und jeder gewinnt: der Betrieb, die User und die Umwelt. Nebst der App hat die Bewegung gegen Food Waste das Label «oft länger gut» für Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdaten zusammen mit verschiedenen Produzenten eingeführt, um den Unterschied zwischen Haltbarkeitsdaten zu verdeutlichen. Mehr über Too Good To Go unter <https://toogoodto.go.ch/de-ch>.