



AKTIVITÄTEN ZUR REDUKTION DES ZUCKERGEHALTS IN GLACEPRODUKTEN

Februar 2018

BISHERIGE ERFOLGE

Firma A:

Alle Kinderglacen enthalten max. 110 kcal/Portion (2014)

Firma B:

Reduktion des Zuckergehalts um 10% (Ende 2016)

Firma C:

Lancierung eines zuckerfreien Kinder-Lutschers (2010)

Das Thema "Zucker" ist bei allen Firmen Bestandteil des Issue-Managements und wird aktiv bearbeitet.



AUSGANGSLAGE

Der Genuss von zu viel Zucker kann unsere Gesundheit gefährden. Gerade bei süssen Versuchungen wie insbesondere Glaceprodukten ist die Reduktion des Zuckergehalts besonders delikat. Trotzdem gilt es auch und gerade hier, auf Bedürfnisse der Konsumenten und Bedenken der Behörden Rücksicht zu nehmen und den Zuckergehalt zu reduzieren.

WAS TUT DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE?

Die Lebensmittelindustrie setzt sich permanent und aktiv mit den Herausforderungen sich verändernder Ernährungs- und Essgewohnheiten sowie der damit verbundenen Gesundheit auseinander. Seitens der Mitglieder von Glacesuisse sind bereits seit mehreren Jahren intensive Bestrebungen zur Reduktion des Zuckergehalts in Glacen im Gange:

Firma A:

Eine Portion Kinderglace enthält max. 110 Kalorien, 3g gesättigte Fettsäuren und 20g zugesetzten Zucker/100g. Über 90% aller übrigen Glacen enthalten maximal 250 Kalorien pro Portion.

Firma B:

In zwei Produktlinien wurde der Zuckergehalt um 10% reduziert.

Firma C:

- Lancierung eines zucker- und fettreduzierten Sortiments
- Lancierung eines zuckerfreien Kinder-Lutschers
- Reduktion Portionengrösse
- Lancierung Glacekonzept mit 100% Frucht ohne zugesetzten Zucker

Unsere Mitgliedfirmen haben alle zum Ziel, Umweltbelastungen zu reduzieren, den nachhaltigen Konsum zu fördern, sich für einen gesunden Lebensstil einzusetzen und dadurch Gesundheit und Wohlbefinden der Konsumentinnen / Konsumenten zu steigern.
