
LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main
www.lzdirekt.de



Pflanzliche Drinks und Milchalternativen



Lebensmittel **direkt**
Zeitung

MARKENLEHRBRIEF



Ein Markenlehrbrief aus der

LZ direkt Lernwelt
Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main
Ein Fachbereich der dfv Mediengruppe

In Zusammenarbeit mit

Alpro GmbH
Johannstraße 37
40476 Düsseldorf
Tel.: +49 211 55049-811
www.alpro.com

Bestellservice und Auslieferung:

Herold Fulfillment GmbH
Raiffeisenallee 10
82041 Oberhaching/München
Tel. +49 89 613871-71
Fax +49 89 613871-79
dfv@herold-fulfillment.de
shop.lzdirekt.de

Redaktionelle Leitung:

Bernd Nusser

Grafische Gestaltung:

Deutscher Fachverlag,
Harald Klein

4. Auflage 2022

Bildnachweis:

Alpro GmbH
iStockphoto (Seiten 20₁: MaksimYremenko;
20₂: Denis Lytiagin; 21₁: Natasha_55;
21₂: MahirAtes; 21₃, 21₇: lightkitegirl;
21₄: marina_ua; 21₅: popout; 21₆: nidwlv)
Shutterstock (Seite 12: Superstar; 21₅: popout)
stock.adobe.com (Seiten 18: Dusan Kostic;
13₂: sommai; 13₁, 13₃, 13₄, 13₆: margo555;
13₅: dule964)

Mehr wissen, besser verkaufen

In der LZ direkt Lernwelt bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter – Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

training.lzdirekt.de

shop.lzdirekt.de

Bevor Sie weiterblättern, ...



... sollten Sie die folgenden Zeilen lesen. Die Broschüre ist so aufgebaut, dass Sie auf kurzem Weg das Wichtigste zum Thema **Pflanzliche Drinks und Milchalternativen**, zu den entsprechenden Produkten im Handel sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen erfahren. Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich ab-

geschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Sie Ihr Wissen noch einmal überprüfen können. Die dazugehörige Lösung findet sich auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Ihnen Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen. **Viel Spaß bei der Lektüre!**

MARKTDATEN	Starkes Wachstum	6
	Käuferbedürfnisse werden erfüllt	8
WARENWISSEN	Auf das Gleichgewicht kommt es an	10
	Acht Rohstoffe	12
	Hafer: Local Hero	14
	Mandeln: Quelle für Mineralstoffe	16
	Soja: Die Bohne mit dem gewissen Etwas	18
	Herstellungsprozess im Überblick	20
POS-PRACTICE	Markenblöcke bilden	22
	Platzierung neben Top-Joghurtmarken ...	24
GUT ZU WISSEN	Recycelbare Verpackung	26
	EU-Einwegkunststoffrichtlinie.....	28
	Die Top Ten der Verbraucherfragen	30
	Europäischer Marktführer	32
TRAINING	Abschlusstest 1	33
	Abschlusstest 2	34
	Lexikon	35



Wussten Sie eigentlich, ...

... dass die Ernährung der Zukunft pflanzenbetont ist? Bereits 2019 haben sich 37 Wissenschaftler die Frage gestellt, wie sich die wachsende Weltbevölkerung ernähren müsste, damit es für alle gesund und mit den Grenzen unseres Planeten vereinbar ist. Ihre Ergebnisse haben sie im „EAT Lancet“-Report zusammengestellt und dabei die „Planetary Health Diet“ entwickelt. Demnach sollte unsere Ernährung vor allem eins sein: pflanzenbetont.

Seit 1980 leistet Alpro Pionierarbeit mit dem Ziel, eine ausgewogenere Ernährung und einen nachhaltigeren Lebensstil voranzutreiben. Sie sind hundertprozentig pflanzlich und damit kuhmilch- und laktosefrei. Die überwiegende Mehrheit der Produkte ist von Natur aus arm an gesättigten Fettsäuren. Das Aminosäureprofil der Sojaerzeugnisse macht diese zu einer Quelle für hochwertiges, pflanzliches Protein. Viele Alpro-Produkte sind mit wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen angereichert und liefern daher Kalzium sowie die Vitamine B2, B12 und D. Das gesamte Sortiment wird ohne Farbstoffe und Konservierungsstoffe hergestellt.

Das Unternehmen ermöglicht den Verbrauchern nicht nur, sich ausgewogen zu ernähren, sondern auch ganz bequem innerhalb der Grenzen unseres Planeten zu leben. Pflanzliche Lebensmittel sind häufig ressourcenschonender, da ihre Produktion weniger Land, Wasser und CO₂ benötigt als tierische



Eine überwiegend pflanzliche Ernährung kann zu einem gesünderen Lebensstil beitragen.

Lebensmittel. Sie bieten eine nachhaltige und attraktive Lösung für die Ernährung einer Welt von zehn Milliarden Menschen bis 2050¹.

Auf den folgenden Seiten wollen wir Ihnen die Vielfalt einer pflanzenbasierten Ernährung näher bringen, Sie inspirieren, mehr Pflanzenkraft in Ihr und das Leben Ihrer Kunden zu bringen und Ihnen vor allem viele hilfreiche Informationen an die Hand geben.

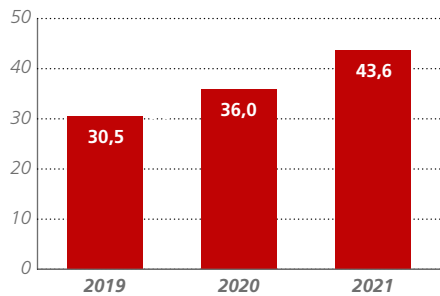
Ihr Alpro-Team

Starkes Wachstum

Die Wachstumskurve ist beeindruckend: Zwischen 2016 und 2021 hat sich der Umsatz der pflanzlichen Drinks und Milchalternativen in Deutschland mehr als verdreifacht (siehe Grafik unten). Die Zuwachsraten hängen stark mit dem gestiegenen Ernährungsbewusstsein der Verbraucher und dem zunehmenden Angebot zusammen. Entsprechend steigt auch die Zahl der Haushalte, die pflanzliche Drinks und Milchalternativen kaufen. Nach den Analysen der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) hat die Zahl der Haushalte, die pflanzliche Milchalternativen kaufen, alleine 2021 gegenüber dem Vorjahr um 3,1 Millionen auf 43,6 Prozent zugenommen (siehe Grafik rechts).

Käuferreichweite

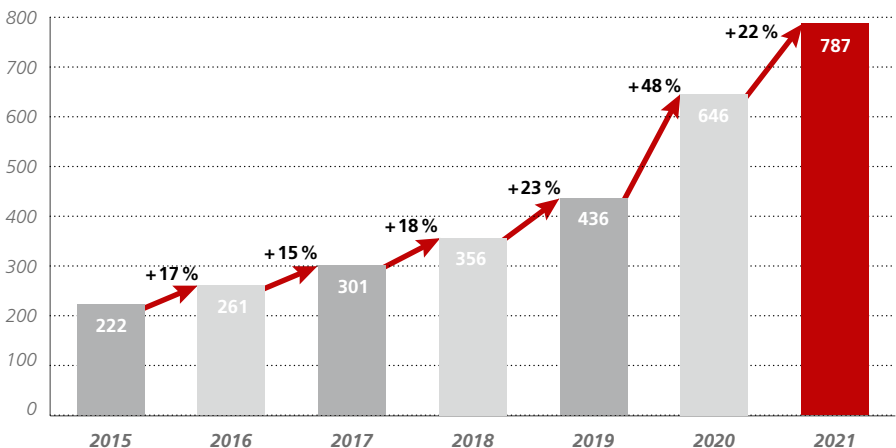
Anzahl der Haushalte, die pflanzliche Milchalternativen kaufen. Angaben in Prozent.



Quelle: GfK Consumer Panel FMCG, 2019–2021.

Pflanzliche Drinks und Milchalternativen, Entwicklung Gesamtmarkt

Angaben nach Umsatz in Millionen Euro.



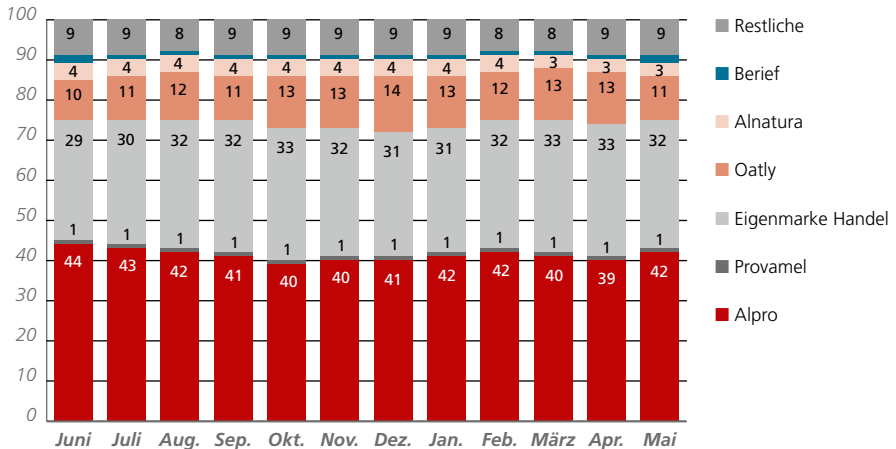
Quelle: IRI 2015–2017; Nielsen 2018–2021; AHW, LEH+DM.

Bei den pflanzlichen Drinks und Milchalternativen vereint Alpro rund 40 Prozent des Umsatzes auf sich, gefolgt von den Eigenmarken des Handels (siehe Grafik unten). Die umsatzstärkste Zutat bei den pflanzlichen Drinks von Alpro ist Hafer, gefolgt von Mandel und Soja. Mehr zu den Rohstoffen erfahren Sie ab Seite 12.



Pflanzliche Drinks und Milchalternativen, Gesamtmarktanteile nach Marken

Angaben nach Umsatz in Prozent.



Quelle: Nielsen, Juni 2021 bis Mai 2022.



WIE HAT SICH DER UMSATZ DER PFLANZLICHEN MILCHALTERNATIVEN ENTWICKELT?

- Der Umsatz stagniert seit Jahren
- Der Umsatz hat sich mehr als verdreifacht
- Der Umsatz ist rückläufig

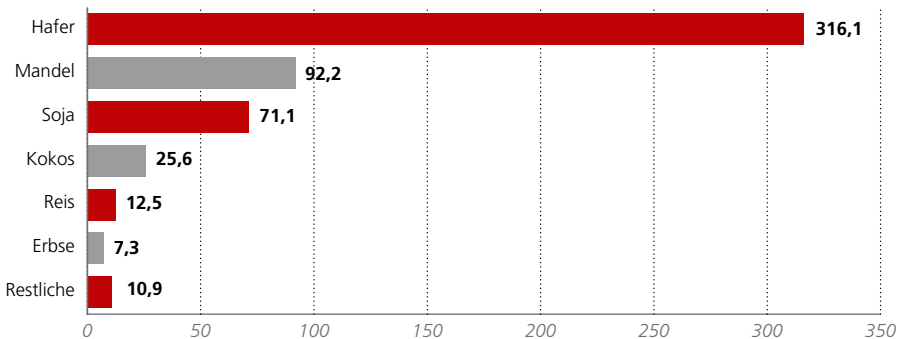
Käuferbedürfnisse werden erfüllt

Laut Ernährungsreport 2022 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geben 89 Prozent der rund 1000 befragten Bundesbürger an, dass es ihnen wichtig ist, gesunde Lebensmittel zu sich zu nehmen. Noch wichtiger ist den Verbrauchern lediglich der Geschmack der Nahrungsmittel (99 Prozent der Nennungen). Dabei achten die Konsumenten bei der Produktauswahl verstärkt auf den Zuckergehalt. 56 Prozent haben diesen beim Einkauf im Blick.

Die meisten pflanzlichen Produkte enthalten gleiche oder sogar geringere Mengen Zucker als vergleichbare Produkte auf Milchbasis. Zum Vergleich: 100 Milliliter Kuhmilch enthalten 5 Gramm Zucker (Milchzucker), die gleiche Menge Alpro-Sojadrink Original enthält 2,5 Gramm und damit nur die Hälfte an Zucker. Aus diesen Käuferbedürfnissen heraus erklärt sich unter anderem der zunehmende Erfolg von pflanzenbasierten Milchalternativen, zumal diese auch häufig als zuckerfreie Varianten angeboten werden.

Pflanzliche Drinks nach Zutaten

Angaben nach Umsatz in Millionen Euro.



Quelle: Nielsen, LEH+DM, 2022.



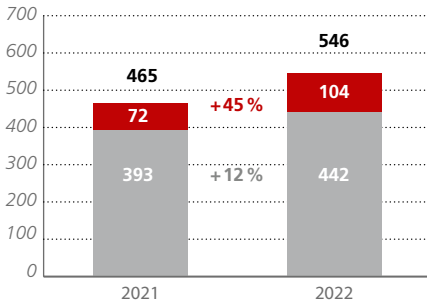
WIE HAT SICH DER UMSATZ DER PFLANZLICHEN MILCHALTERNATIVEN ENTWICKELT?



Der Umsatz hat sich mehr als verdreifacht

Pflanzliche Drinks, Anteil Barista

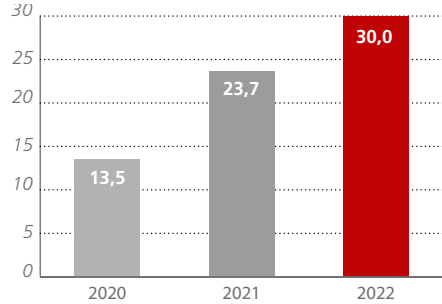
Angaben in Millionen Euro.



■ Barista-Drinks ■ Nicht-Barista-Drinks Quelle: Nielsen, LEH+DM.

Pflanzliche Kochcrèmes

Angaben nach Umsatz in Millionen Euro.



Quelle: Nielsen, LEH+DM.

Hafer die Nummer eins

Dabei vereinen die pflanzlichen Drinks – und hier insbesondere die Hafervarianten – den größten Umsatzanteil in der Kategorie (siehe Grafik auf Seite 8) und der zuckerfreie Haferdrink der Marke Alpro erreicht sogar eine Käuferreichweite von zwei Millionen Haushalten. Doch legen auch weitere Produkte wie Barista-Drinks, pflanzliche Desserts und Kochcrèmes überproportional in der Käufergunst und damit beim Umsatz deutlich zu.

Barista-Drinks immer gefragter

Der Anteil der Barista-Versionen an den gesamten Drink-Umsätzen stieg von 2021 auf 2022 von 72 Millionen Euro um 45 Prozent

auf 104 Millionen Euro (siehe Grafik oben links). Pflanzliche Desserts verzeichnen laut Nielsen-Marktforschung von 2021 bis 2022 ein Absatzwachstum von rund 10 Prozent auf knapp 620 Tonnen. Mit einem Marktanteil von 72,4 Prozent führt der Hersteller Alpro diese Kategorie an. Bei den Kochcrèmes betrug das Umsatzwachstum im gleichen Zeitraum sogar 27 Prozent auf 30 Millionen Euro (siehe Grafik oben rechts). Auch in diesem Segment ist Alpro mit 43,1 Prozent Anteil Marktführer.

In der Regel erzielen die pflanzlichen Produkte eine besonders hohe Wertschöpfung. So geben Verbraucher beispielsweise für Joghurtalternativen durchschnittlich pro Einkaufsakt 2,51 Euro aus, für Naturjoghurt dagegen lediglich 1,41 Euro.



WORAUF ACHTEN VERBRAUCHER LAUT UMFRAGE BESONDERS?

- Geschmack
- Gesunde Lebensmittel
- Zuckergehalt

Auf das **Gleichgewicht** kommt es an

Gesundes, nachhaltiges und noch dazu leckeres Essen. Darum geht es. Eine pflanzenbetonte Ernährung bietet daher die Möglichkeit, nicht nur gut für die Menschen, sondern auch für den Planeten zu sein. Lebensmittel haben einen großen Einfluss auf den ökologischen Fußabdruck. Und es geht weit über das hinaus, was auf dem Teller liegt.

Wie Lebensmittel angebaut, geerntet und produziert werden, wirkt sich auf die Erde,

die Tiere, das Wasser, die Luft und damit auf das gesamte Klima aus. Durch Abholzung und landwirtschaftliche Praktiken, die zur Bodenverarmung und dem Verschwinden der Artenvielfalt führen, fordert die Lebensmittelindustrie der Umwelt einiges ab.

Mit einer Ernährung, in der einige tierische Produkte durch möglichst nachhaltig angebaute pflanzliche Alternativen ersetzt werden, kann schon viel bewirkt werden.



Pflanzliche Produkte lassen sich vielseitig verwenden.



WORAUF ACHTEN VERBRAUCHER LAUT UMFRAGE BESONDERS?

- ✓ Geschmack
- ✓ Gesunde Lebensmittel
- ✓ Zuckergehalt

Die meisten pflanzlichen Lebensmittel enthalten wertvolle Inhaltsstoffe wie ungesättigte Fettsäuren, Proteine, Ballaststoffe, Vitamine, Mineralien und sekundäre Pflanzenstoffe. Tierische Lebensmittel müssen bei einer pflanzenbetonten Ernährung jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Auf das Gleichgewicht kommt es an. Bei einer pflanzenbetonten Ernährung wird der Fokus auf pflanzliche Lebensmittel gelegt. Sie stehen im Mittelpunkt und werden durch tierische Lebensmittel in Maßen ergänzt.

Abwechslungsreiche Alternativen

Alpro-Produkte sind zu 100 Prozent pflanzlich, von Natur aus laktose- und kuhmilchfrei und somit sowohl für Personen mit einer Laktoseintoleranz als auch einer Kuhmilcheiweißallergie geeignet. Durch die Anreicherung mit Kalzium und den Vitaminen B12, B2 und D2 sind die meisten pflanzlichen Alternativprodukte ernährungsphysiologisch gleichwertig mit Kuhmilch und können als eine geeignete Alternative empfohlen werden. Aber auch für Menschen ohne Unverträglichkeiten bieten sie eine pflanzliche Vielfalt und damit Abwechslung auf dem Teller.

Schonung der Umwelt

Die Produktion pflanzlicher Nahrungsmittel ist oft umweltschonender als die Herstellung tierischer Lebensmittel. So benötigt zum Beispiel der Anbau von Soja und Hafer weniger Land, Wasser und Energieressourcen. Außerdem entstehen bei der Herstellung pflanzlicher Lebensmittel weniger klimaschädliche Treibhausgase.

Dank der großen Vielfalt lassen sich die pflanzlichen Produkte in allen Bereichen der Küche und des täglichen Lebens einsetzen. Ob im Müsli oder Smoothie, im Kaffee oder zum Backen und Kochen.

Es gibt:

- Drinks
- Joghurtalternativen und Skyr-Alternativen
- Kochcrèmes
- Desserts

Im Angebot steht eine Bandbreite an verschiedenen Produkten mit den unterschiedlichsten Rohstoffen (siehe Seiten 12 bis 19), zuckerfreien beziehungsweise -armen Varianten und Spezialprodukten wie den immer beliebteren Barista-Drinks, die sich besonders gut zum Aufschäumen für den Kaffeeenuss eignen.



WAS SIND DIE BARISTA-DRINKS?

- Pflanzliche Kaffeegetränke aus dem Kühlregal
- Pflanzliche Drinks, die sich gut aufschäumen lassen
- Pflanzliche Drinks ausschließlich für den Profibereich

Acht Rohstoffe

Pflanzen sind voll von Nährstoffen. Die Herausforderung besteht darin, Wege zu finden, möglichst viele der Rohstoffe in den Endprodukten auf natürliche, herkömmliche Weise zu erhalten und für vielfältige Geschmacksvarianten zu sorgen.

Soja und Hafer als Hauptdarsteller

Soja ist dabei seit den Pioniertagen der vergleichsweise noch recht jungen Lebensmittelkategorie ein wichtiger Rohstoff, wenn es um die Herstellung von pflanzlichen Produkten geht. Auch im Alpro-Sortiment ist die Soja-

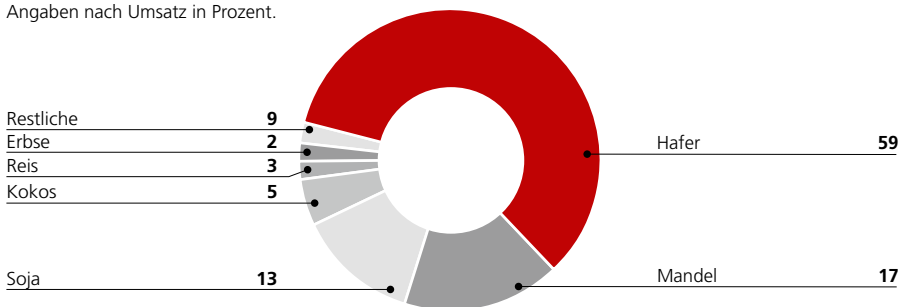
bohne einer der Hauptdarsteller. In den letzten Jahren kamen Hafer und weitere Rohstoffe dazu und so bilden heute acht verschiedene Zutaten die Basis der pflanzenbasierten Produkte – Tendenz steigend. Hafer ist dabei längst der wichtigste Rohstoff, vor Mandeln und Soja (siehe Grafik). Hier eine Übersicht:



Hafer enthält wasserlösliche Ballaststoffe, Beta-Glucane genannt, sowie B-Vitamine und Mineralstoffe wie Zink, Eisen und Kalium (siehe Seiten 14 und 15).

Pflanzliche Drinks, Ranking der Rohstoffe

Angaben nach Umsatz in Prozent.



Quelle: Nielsen, LEH + DM, 2022.



WAS SIND DIE BARISTA-DRINKS?

Pflanzliche Drinks, die sich gut aufschäumen lassen



Mandeln sind eine wichtige Quelle für Mineralstoffe wie etwa Kalzium. Sie stecken außerdem voller Vitamine, darunter E- und B-Vitamine (siehe Seiten 16 und 17).

Soja ist besonders reich an pflanzlichen



Proteinen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren und arm an gesättigten Fettsäuren, liefert Ballaststoffe, enthält B-Vitamine, Vitamin E sowie Kalzium und Kalium (siehe Seiten 18 und 19).

Haselnüsse enthalten

Mineralstoffe wie Kalzium, Phosphor und Eisen sowie Ballaststoffe. Ein Vitamin, das vor allem in Haselnüssen enthalten ist, ist Vitamin E. Die von Alpro bezogenen Haselnüsse werden reif und rund in der Sonne des Südens geerntet und sind von Natur aus arm an gesättigten Fettsäuren.



Kokosnuss verfügt über einen hohen Gehalt an Ballaststoffen sowie über wichtige Mineralstoffe wie Kalium, Natrium, Phosphor, Eisen, Zink und Selen. Kokosnüsse bieten Kokoswasser, Kokosmilch, Kokoscrème und das weiße Fruchtfleisch. Die Palmen sind Teil des natürlichen Ökosystems in Süd-

ostasien. Sie müssen nicht bewässert und kaum gedüngt werden und können bis ins hohe Alter von 100 Jahren noch Kokosnüsse tragen.



Reis enthält hauptsächlich Stärke, aber auch Mineralstoffe wie etwa Phosphor, Selen und Kalium. Er bietet einen süßlich-milden und dezenten Geschmack und ist außerdem glutenfrei.



Cashewkerne

zeichnen sich durch einen hohen Eiweißgehalt aus und enthalten Kalium und Vitamin B. Cashews sind gar keine Nüsse, sondern die Samen eines exotischen Baums. Sie sind cremig und doch schaffen es die Cashews, zuckerarm und von Natur aus arm an gesättigten Fetten zu sein.



Roggen enthält Mineralstoffe wie Kalium, Natrium, Magnesium und Kalzium. Aus dem Roggen wird ein besonders cremiger und samtiger Drink mit einem reichhaltigen und getreidigen Geschmack – voller Ballaststoffe und Vitamine.



WELCHES PFLANZLICHE LEBENSMITTEL HAT DIE HÖCHSTE PROTEINQUALITÄT?

- Reis
- Soja
- Cashewkerne

Hafer: Local Hero

Hafer ist mittlerweile der meistgenutzte Rohstoff bei pflanzlichen Drinks. Die Haferpflanze (lat. *Avena sativa*) gehört zur Familie der Süßgräser und wird bereits seit über 3000 Jahren in Europa kultiviert. Sie trägt zur Erholung des Ackerbodens bei und kann sinnvoll in nachhaltigen Fruchtfolgen eingesetzt werden. Hafer ist eine besonders umweltverträgliche Getreidesorte mit einem geringen ökologischen Fußabdruck.

Nachhaltiges Getreide

Im Vergleich zu anderen Getreidearten wie Weizen benötigen die Haferpflanzen viel weniger Dünger und andere Betriebsmittel. In der Fruchtfolge hilft Hafer Krankheiten zu bekämpfen, die Bodenqualität zu verbessern und die Artenvielfalt zu fördern.



Hafer ist ein nachhaltiges Getreide und der gesamte Hafer von Alpro wird in Europa angebaut und muss daher keine weiten Strecken zurücklegen. Für die Erzeugung wird wenig Anbaufläche benötigt, was einen hohen Ernteertrag bedeutet. Er braucht keine zusätzliche Bewässerung, kaum Dünger und er wird ohne den Einsatz von Pestiziden angebaut.

Der Haferkern besteht zu 59 Prozent aus überwiegend komplexen Kohlenhydraten, die für Energie, einen kontrollierten Anstieg des Blutzuckerspiegels und eine langanhaltende

Kakao und Kaffee

Kakao und Kaffee sind nur in geringen Mengen in Alpro-Produkten enthalten. Dabei handelt es sich um Sorten aus möglichst nachhaltiger Herkunft. Der Klimawandel hat einen großen Einfluss auf Kakao und Kaffee, weshalb es umso wichtiger ist, dass er zu 100 Prozent UTZ-zertifiziert und daher Teil der Regenwald-Allianz ist.

WELCHES PFLANZLICHE LEBENSMITTEL HAT DIE HÖCHSTE PROTEINQUALITÄT?

 Soja





tende Sättigung sorgen. Zudem ist Hafer eine pflanzliche Proteinquelle und hat einen hohen Anteil an gesunden ungesättigten Fettsäuren. Hafer zeichnet sich außerdem durch hohe Gehalte an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Antioxidantien aus. Er enthält wasserlösliche Ballaststoffe, Beta-Glucane genannt, sowie B-Vitamine und Mineralstoffe wie Zink, Eisen und Kalium.

Zur Herstellung des Haferdrinks wird der Hafer zunächst zu Mehl gemahlen. Zum Hafermehl werden dann natürliche Enzyme hinzugefügt, sodass ein lösliches Hafer-

konzentrat entsteht. Durch das Mischen des Haferkonzentrats mit den übrigen Zutaten und Wasser entsteht der Pflanzendrink. Der Alpro-Haferdrink ohne Zucker ist dank einer Produkt- und Verfahrensinnovation komplett zuckerfrei, für gewöhnlich entsteht beim Herstellungsprozess automatisch etwas Zucker.

Für Milchliebhaber

Aus Hafer besteht beispielsweise auch eine von Nielsen ermittelte Top-Innovation der Kategorie der pflanzlichen Alternativen von Alpro aus dem Jahr 2021, die sogar speziell Milchliebhaber anspricht. 43 Prozent des Absatzes stammt bei diesem Produkt denn auch von eigentlichen Milchkäufern. Es ist erhältlich mit 1,8 Prozent Fett für einen sanften und mit 3,5 Prozent Fett für einen cremigen Geschmack. Dass diese pflanzliche Alternative erfolgreich ist, lässt sich auch an ihrer hohen Wiederkaufsrate erkennen. Bei der Variante mit 3,5 Prozent Fett liegt diese laut GfK bei 56,6 Prozent.

Besonders unter den Barista-Drinks ist der Hafer beliebt, denn der seidige und cremige Hafer ist durch seinen milden Geschmack die ideale Ergänzung zum Kaffee.



WAS ZEICHNET HAFER AUS?

- Ist eine besonders umweltverträgliche Getreidesorte
- Trägt zur Erholung des Ackerbodens bei
- Hat einen besonders hohen ökologischen Fußabdruck

Mandeln: Quelle für Mineralstoffe

Mandeln sind der zweitwichtigste Rohstoff für pflanzliche Alternativen. Sie sind eine wichtige Quelle für Mineralstoffe wie etwa Kalzium und stecken außerdem voller Vitamine, darunter E- und B-Vitamine.

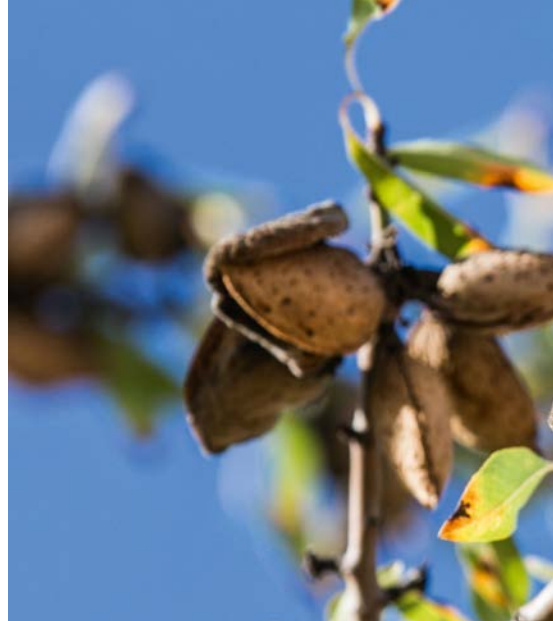
Basisches Lebensmittel

Sie sind ebenfalls eine gute Quelle für sättigende Ballaststoffe, lassen den Blutzuckerspiegel langsamer ansteigen und sind gut für den Stoffwechsel. Mandeln bieten zwar vergleichsweise eher viele Kalorien, allerdings bestehen diese vor allem aus den gesünderen ungesättigten Fettsäuren.

Bei Mandeln handelt es sich um ein basisches Lebensmittel. Auch wenn sie nicht zu den Nüssen zählen, ist auch bei Mandeln an eine mögliche Allergie zu denken; vor allem wenn Menschen bereits auf Nüsse allergisch reagieren.

Geröstet und ungeröstet

Mandeln können in vielen Variationen verwendet werden – sie können sowohl roh gegessen als auch weiterverarbeitet werden wie zu Mandelmehl oder eben Mandeldrinks.



Dafür kann die Rohware sowohl ungeröstet verarbeitet, als auch zunächst geröstet werden und bietet daher sogar die Möglichkeit zu unterschiedlichen Sorten, die somit unterschiedliche Kunden erreichen.

Der Mandelbaum ist ein Steinobstbaum und bei Alpro werden alle Mandeln von Mandel-



WAS ZEICHNET HAFER AUS?

- ✓ Ist eine besonders umweltverträgliche Getreidesorte
- ✓ Trägt zur Erholung des Ackerbodens bei



bäumen aus dem Mittelmeerraum – größtenteils aus Italien und Spanien – bezogen, wo die genutzten Plantagen kleinflächig sind und traditionell bewirtschaftet werden. Während viele Mandeln eher aus Kalifornien kommen und daher weniger nachhaltig sind, konzentriert sich Alpro auch bei diesem Rohstoff auf die lokalere Beschaffung. Zwei

Drittel der Plantagen werden zudem mit Regen bewässert und benötigen daher keine zusätzliche Bewässerung. Zudem werden hier größtenteils Wildbienen zur Bestäubung für den weiteren Anbau genutzt. Das Unternehmen strebt auch beim Mandelanbau stets eine lang anhaltende Zusammenarbeit mit den Landwirten an.



WAS ENTHALTEN MANDELN IN HOHEM MASSE?

- Zucker
- Mineralstoffe
- Vitamine

Soja: Die Bohne mit dem gewissen Etwas

Sojaprodukte passen gut in eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung. Sojabohnen sind deshalb ein wichtiger Rohstoff. Es handelt sich um eine Pflanzenart aus der Unterfamilie der Schmetterlingsblütler innerhalb der Familie der Hülsenfrüchte. Die Nutzpflanze hat unter anderem auch einen positiven Einfluss auf den Boden. Sie kann dort Stickstoff binden und daher brauchen Landwirte weniger Dünger für den Anbau.

Soja enthält Makronährstoffe (wie Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate) und Mikronährstoffe (Mineralstoffe und Vitamine) sowie andere Pflanzenbestandteile. Soja ist nicht nur besonders eiweißreich (circa 38 Prozent Anteil), es ist auch eine Quelle mehrfach ungesättigter Fettsäuren, arm an gesättigten Fettsäuren, liefert Ballaststoffe, enthält B-Vitamine, Vitamin E sowie die Mineralstoffe Kalzium und Kalium.

Hoher Proteingehalt

Soja ist reich an pflanzlichem Protein, der drittstärkste Rohstoff bei pflanzlichen Drinks und eine nützliche Kulturpflanze für nachhaltigen Anbau. Die Sojapflanze benötigt keinen zusätzlichen Stickstoffdünger, sondern



entzieht der Luft Stickstoff, wodurch der Boden für die nächste Ernte noch fruchtbarer wird.

Die verwendeten Sojabohnen werden gentechnikfrei angebaut und bei Alpro ausschließlich von Vertragsbauern aus Europa (Frankreich, Belgien, Niederlande) und

! WAS ENTHALTEN MANDELN IN HOHEM MASSE?

- Mineralstoffe
- Vitamine



Lebensmittel aus Soja werden in Asien seit Tausenden von Jahren verwendet.

kommen, 100 Prozent ProTerra-zertifiziert. Das ProTerra-Zertifikat ist ein Siegel für ökologisch nachhaltige, sozial verträglich und gentechnikfrei angebaute Sojabohnen.

Basis für weitere Produkte

Nach dem Säen der Sojabohnen dauert es etwa fünf Monate bis zur Ernte. Die gentechnikfreien Sojabohnen werden dabei mehrfach geprüft. Die Pflanzen erreichen eine Höhe von bis zu zwei Metern und ihre Früchte sind rund fünf Zentimeter lange Hülsen, die meist zwei bis drei Bohnen enthalten. In der Schälstation werden die rohen Sojabohnen von ihren Schalen befreit und keimfrei getrocknet. Die Bohnen werden zunächst eingeweicht, gemahlen und mit Wasser versetzt. Am Ende steht der Filtrationsprozess, um die flüssige Basis für alle Sojaprodukte zu gewinnen. Diese können dann auch zu Joghurtalternativen, Kochcrèmes oder Desserts weiterverarbeitet und mit Zutaten wie Kakao, Kalzium oder Vitaminen zugesetzt werden. Anschließend wird das fertige Produkt verpackt.

Kanada und nicht vom Weltmarkt und keinesfalls aus Regenwaldgebieten bezogen. Strenge Kontrollen und ein ausgefeiltes Rückverfolgungssystem sowie die enge Zusammenarbeit mit den Landwirten sind die Garanten für Qualität. Um den gentechnikfreien Grundsatz sicherzustellen, sind alle Sojabohnen, die bei Alpro zum Einsatz



WIE LANGE BRAUCHEN SOJABOHNEN VOM SÄEN BIS ZUR ERNTE?

- Fünf Wochen
- Fünf Monate
- Zwölf Monate

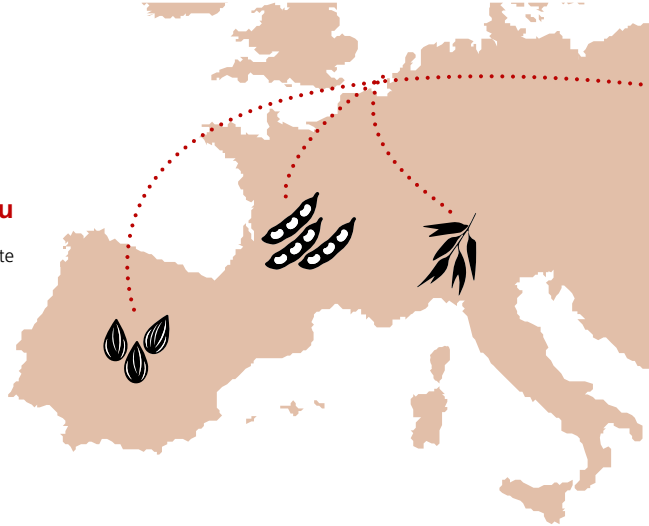
Herstellungsprozess im Überblick

Von der Pflanze auf den Teller und ins Glas



1. Konsumentennaher Anbau

Hafer und Mandeln stammen für die Produkte des Herstellers Alpro aus Europa. Soja wird ausschließlich genetisch unverändert und hauptsächlich in Europa angebaut (nur ein geringer Teil kommt mit dem Schiff aus Kanada). Das sorgt für kurze Transportwege und schont damit die Umwelt.



3. haltbar machen, ...

Die Produkte werden dann durch Sterilisierung haltbar gemacht oder wärmebehandelt, fermentiert und zu einem frischen (gekühlten) Produkt verarbeitet.



WIE LANGE BRAUCHEN SOJABOHNEN VOM SÄEN BIS ZUR ERNTE?

Fünf Monate

2. Reinigen, mahlen, pressen, schälen, ...



Sojabohnen

Die Sojabohnen werden gereinigt und aufgebrochen. Zurück bleiben zwei Keimblätter, die die hochwertigen Sojaproteine enthalten. Diese werden zur Herstellung des Basis-Sojadrinks verwendet.



Mandeln

Für die Mandeldrinks werden die Mandeln erst geschält und dann durch Mahlen und Pressen zu einer Paste verarbeitet.



Hafer

Der Hafer wird geschält und die Haferflocken werden zu Mehl gemahlen und zu einem Sirup verarbeitet.



Nach der Herstellung der Basisdrinks können Zutaten wie Kakao, Vitamine und Kalzium hinzugefügt werden.

4. abfüllen.

Die Produkte werden auf den Produktionslinien abgefüllt ...



... und in Kühllager oder temperaturgeführte Lager transportiert, ehe sie an den Handel ausgeliefert werden.



WIE WERDEN DIE PFLANZLICHEN PRODUKTE HALTBAR GEMACHT?

- Durch Zuckerzugabe
- Durch Konservierung
- Durch Sterilisierung

Markenblöcke bilden

Die ultrahocherhitzen pflanzlichen UHT-Drinks werden in der Hauptkategorie Molkereiprodukte im direkten Anschluss an Milch präsentiert und benötigen zunehmend mehr Platz im Regal, schließlich ist das Gesamtsortiment zuletzt um rund 15 Pro-

zent gewachsen. 30 bis 40 Prozent der Regalfläche des UHT-Regals sollte daher auf die Kategorie „Pflanzliche Drinks und Milchalternativen“ entfallen. Marktführer Alpro sollte als Ankermarke des gesamten Segmentes der UHT-Drinks am Anfang des Kunden-

Idealtypischer Regalaufbau für pflanzliche Drinks und Milchalternativen

Augen-
höhe



Kundenlauf

WIE WERDEN DIE PFLANZLICHEN PRODUKTE HALTBAR GEMACHT?

Durch Sterilisierung

laufs stehen. Daher empfiehlt sich eine vertikale Blockbildung der Ankermarke, die dem Kunden dabei hilft, die Kategorie zu finden. Neue Kunden werden angezogen, wodurch die Penetration der Kategorie insgesamt zunimmt. Der bündige Markenblock sollte das

unterste Regal ausnehmen, es sei denn, das gesamte Regal wird mit Produkten des Marktführers belegt. Innerhalb des Markenblocks gilt es, die folgende Checkliste zu beachten, um das Sortiment im Markt noch sichtbarer zu machen:

Produkte mit Geschmack, Desserts, Kochcrème.

Neuheiten und Trends (Barista-Konzepte aus Soja-, Hafer-, Mandel- und Kokosnuss).

Haferdrinks als derzeit am schnellsten wachsendes Segment. Sorgen für Impulskäufe und als Einstieg in die Kategorie.

Genussvolle Produkte (Mandel, Kokosnuss, Cashew, Haselnuss). Sorgen für Impulskäufe und als Einstieg in die Kategorie.

Segment „Gesundheitsbewusst“ und „Laktoseunverträglichkeit“. Sehr hohe Kaufplanung und Wiederkauftrate.

- ✓ **Obere Ebene:** Proteindrinks, pflanzliche Drinks mit Geschmack.
- ✓ **Auf Augenhöhe:** Attraktivste Zone für Neuprodukte, beispielsweise Barista. Alpro Hafer-Barista und Oatly Hafer-Barista zusammen platzieren.
- ✓ **Griffzone:** Mandel-, Kokosnuss- und andere Nussdrinks.
- ✓ **Untere Ebene:** Sojadrinks. Diese haben eine treue Verwenderschaft und der Planungsgrad ist hoch.

Weitere Tipps

- ✓ Drinks mit gleicher Grundzutat nebeneinander platzieren (zum Beispiel Hafer Original zu Hafer-Mandel).
- ✓ „Ohne Zucker“-Varianten: Blockplatzierung am Anfang des Kundenlaufs.
- ✓ Anbringung von POS-Material (Regaleinleger und Regalfahnen) prüfen.
- ✓ Zusätzliche Zweitplatzierungen im Markt positionieren.



WO SOLLTEN PFLANZLICHE DRINKS UND MILCHALTERNATIVEN PRÄSENTIERT WERDEN?

- Zwischen der Kuhmilch
- Am Ende des Kundenlaufs
- Im direkten Anschluss an Milch

Platzierung neben Top-Joghurtmarken

Neben den ungekühlten UHT-Produkten gibt es auch kühlpflichtige pflanzliche Waren. So müssen alle Joghurtalternativen, die Joghurtalternativen Skyr Style sowie alle frischen Drinks und frischen Desserts gekühlt werden

und daher einen Platz im Kühlregal finden. Für den Aufbau eines idealtypischen Kühlregals inklusive pflanzlicher Alternativen gilt es daher, die folgenden Empfehlungen zu beachten:

Idealtypischer Kühlregalaufbau für pflanzliche Joghurtalternativen



WO SOLLTEN PFLANZLICHE DRINKS UND MILCHALTERNATIVEN PRÄSENTIERT WERDEN?

- Im direkten Anschluss an Milch

- ✓ Eine klare Struktur des Regals erleichtert dem Shopper die Orientierung und generiert Zusatzumsätze.
- ✓ Deutliche Abgrenzung der Subsegmente zum Beispiel durch Beschriftungen oder Regalfahnen. Platzierung der Alpro-Joghurtalternativen auf Augenhöhe.
- ✓ Platzierung neben den Joghurt-Topmarken.
- ✓ Nicht im „Laktosefrei“-Regal platzieren.
- ✓ Alpro als Ankermarke im bündigen Markenblock platzieren.
- ✓ Wenn das Regal es ermöglicht, sind die Produkte auch gut auf dem obersten Boden stapelbar, um die Produkte noch visibler darzustellen.
- ✓ Im Markenblock Platzierung von Konzeptblöcken beachten.
- ✓ Frische Desserts direkt im Anschluss an die Joghurtalternativen platzieren.
- ✓ Out-of-Stock-Situationen vermeiden. Mit dem englischen Begriff wird im Einzelhandel ein Regalplatz bezeichnet, der nicht mehr durch den vorgesehenen Artikel gefüllt ist. Out-of-Stock wird auch mit „vergriffen“, „ausverkauft“, „nicht vorrätig“ übersetzt.

Gerade bei Neuprodukten oder Verpackungsänderungen lassen sich auch am Kühlregal POS-Materialien wie Regalstopper oder

Tipps für Ihre Kunden

- Anhand des Mindesthaltbarkeitsdatums oben auf der Verpackung können Ihre Kunden erkennen, wie lange das Produkt bei den angegebenen Bedingungen gelagert werden kann.
- Vor dem Öffnen müssen die UHT-Produkte nicht gekühlt werden, sollten aber dennoch an einem trockenen, kühlen Ort aufbewahrt werden.
- Die kühlpflichtigen Produkte müssen auch vor dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahrt, nach dem Öffnen bei maximal sieben Grad im Kühlschrank gelagert und innerhalb von fünf Tagen aufgebraucht werden.
- Alpro-Produkte können generell nicht eingefroren werden. Wenn sie jedoch in einem Gericht verwendet wurden, kann diese Mahlzeit eingefroren werden. Obwohl Einfrieren die Nährwerte oder Sicherheit eines Produktes nicht beeinflusst, kann der Hersteller nicht garantieren, dass das Produkt nach dem Auftauen die gleiche Qualität in Geschmack und Konsistenz hat wie vor dem Einfrieren.
- Zusätzlich benötigen pflanzliche Drinks einen Lichtschutz, um die Qualität während der Haltbarkeitsdauer zu garantieren. Hierzu trägt maßgeblich die Verpackung bei (siehe Seiten 26 bis 29).

Wobbler befestigen und sorgen auch neben der Platzierung auf Augenhöhe für erhöhte Aufmerksamkeit.



WELCHE AUSSAGE IST ZUTREFFEND?

- Pflanzenbasierte Produkte sind nie kühlpflichtig
- Pflanzenbasierte Produkte sind immer kühlpflichtig
- Pflanzenbasierte Produkte können kühlpflichtig oder nicht kühlpflichtig sein

Recyclbare Verpackung

Die Lebensmittelindustrie arbeitet verstärkt an 100 Prozent recycelbarem Verpackungsmaterial. Hersteller Alpro hat sich die Umsetzung dieser Vorgabe bis 2025 zum Ziel gesetzt (siehe Seite 32). Um recycelbar zu sein, müssen Verpackungen drei Bedingungen erfüllen. Sie müssen für die Wiederverwertung konzipiert sein, aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt werden und es muss der richtige Recyclingstrom zur Verfügung stehen.

Der Recyclingstrom hängt von lokalen Faktoren ab. Durch die Verwendung von immer mehr wieder aufbereitetem Materialien wird die Recyclingindustrie zur Expansion ermutigt, was dem gesamten System zugutekommt.

Nutri-Score



Auf der Vorderseite der Produktverpackungen ist eine Nährwertkennzeichnung abgebildet, um es den Verbrauchern leichter zu machen, eine bewusste Entscheidung zu treffen. Ein gutes Beispiel dafür ist der Nutri-Score – auf einer fünfstufigen und farblich abgestuften Skala von A bis E gibt diese Angabe einen Überblick über die Nährwertbewertung des jeweiligen Produktes.



Pflanzenbasierte Kunststoffe

Pflanzenbasierte Kunststoffe reduzieren dabei CO₂-Emissionen und sparen Rohstoffe. Denn Erdöl ist endlich, aber Pflanzen wachsen immer nach. So bestehen die Verpackungen des Unternehmens Alpro zu mindestens 78 Prozent aus pflanzenbasierten Materialien, einer Mischung aus Papier und Bio-Kunststoff. 32 Prozent bestehen aus Kunststoff und nur knapp 5 Prozent aus Aluminium. Mehr als 73 Prozent sind vom Design her recycelbar. Durch die Umstellung auf pflanzenbasierte Kunststoffe für die Getränkekartonverpackungen werden pro Karton bis zu 13 Gramm CO₂ eingespart.

Auch das Entfernen der 2,8 Gramm schweren Plastikdeckel auf den pflanzlichen Joghurtalternativen wirkt sich positiv auf die gesamte CO₂-Bilanz aus. Alpro habe so im Jahr 2021 alleine in Deutschland, Österreich und der Schweiz 213 Tonnen Kunststoff und 536,6 Tonnen CO₂ eingespart.

Ohne Plastikdeckel

Die Qualität des Produkts wird durch die Deckelentfernung nicht beeinträchtigt. Empfehlen Sie Ihren Kunden dabei, die



WELCHE AUSSAGE IST ZUTREFFEND?



Pflanzenbasierte Produkte können kühlpflichtig oder nicht kühlpflichtig sein



Verpackungsbecher ohne Plastikdeckel tragen zur Entlastung der Umwelt bei.

Becher nach dem Öffnen richtig abgedeckt zu halten und im Kühlschrank bis zu fünf Tage lang zu lagern. Inzwischen gibt es wiederverwendbare Deckel oder es kann auch ein „alter“ durchsichtiger Deckel wiederverwendet werden. Die Sicherheit des

Produktes ist auch nicht beeinträchtigt, wenn sich eine leichte Kruste gebildet hat. Es handelt sich lediglich um ein etwas ausgetrocknetes Produkt. Dies kann durch besseres Abdecken des offenen Bechers behoben werden.



WAS TRIFFT AUF PFLANZENBASIERTE KUNSTSTOFFE ZU?

- Reduzieren CO₂-Emissionen
- Sparen endliche Rohstoffe
- Sind besonders umweltschädlich

EU-Einwegkunststoffrichtlinie

Die Europäische Union (EU) hat am 31. Mai 2021 neue Leitlinien zur EU-Einwegkunststoffrichtlinie veröffentlicht. Die Leitlinien der EU-Vorgabe 2019/904 besagt, dass ab Juli 2024 Verschlüsse an Einweg-Getränkverpackungen einschließlich Verbundverpackungen wie Getränkekartons von bis zu drei Litern fest angebracht sein müssen und daher nicht mehr einzeln, sprich lose sein dürfen.

Der Hintergrund ist, dass die Verschlüsse dadurch zusammen mit den Verpackungen recycelt werden können und die Umwelt nicht weiter durch weggeworfene Plastikdeckel belastet wird.

Innovativer Verschluss

Das Unternehmen Alpro hat als pflanzenbasierter Marktführer für seine Drinks einen hundertprozentigen pflanzlichen Plastikdeckel als neuen Verschluss entworfen, der die zwei Öffnungsschritte in einen Schritt verwandelt. Die Verpackungen werden nach und nach bis 2024 eingesetzt. Bis zur vollständigen Umstellung werden daher noch beide Verschlüsse im Umlauf sein.

Auch wenn Glasflaschen einige sehr umweltfreundliche Eigenschaften aufweisen



und sich damit für pflanzliche Drinks anbieten würden, sind die negativen Auswirkungen auf die Kohlenstoffemissionen und die Ressourceneffizienz so groß, dass internationale Hersteller wie Alpro den Einsatz von Glas nicht mit ihrer Vision einer nachhaltigen Verpackungs- und CSR-Politik und

WAS TRIFFT AUF PFLANZENBASIERTE KUNSTSTOFFE ZU?

- Reduzieren CO₂-Emissionen
- Sparen endliche Rohstoffe



Verpackungen aus pflanzenbasierten Materialien haben eine bessere Umweltbilanz als beispielsweise Glasflaschen.

Alternativen sehr schwer und daher ist auch der Transport sehr ineffizient. Auch das Glasrecycling ist aufgrund des Einflusses des Gewichts auf den Transport und die hohe Schmelztemperatur energieintensiv. Mehrwegglasflaschen sind deswegen nur bei kurzen Transportwegen sinnvoll.

Schutz vor Licht

Die Reinigung von wiederverwendbarem Glas verbraucht zudem große Mengen Wasser und Chemikalien und auch hier hat das Gewicht einen großen Einfluss auf den Energieverbrauch beim Transport. Zusätzlich benötigen pflanzliche Drinks einen Lichtschutz, um die Qualität während der Haltbarkeitsdauer zu garantieren.

damit ihrer Verantwortung für die Gesellschaft in Einklang bringen können.

Die Glasherstellung ist sehr energieintensiv und verbraucht nicht-erneuerbare Ressourcen. Glasverpackungen benötigen mehr Material und sind im Vergleich zu ihren



WELCHE VERPACKUNG HAT EINE BESSERE UMWELTBILANZ?

- Pflanzenbasierte Materialien
- Einwegglas
- Pflanzenbasierte Materialien und Glas liegen gleichauf

Die Top Ten der Verbraucherfragen

Gesunde und nachhaltige Ernährung liegt im Trend. Entsprechend hoch ist das Informationsbedürfnis Ihrer Kunden. Damit Sie die häufigsten Fragen kompetent beantworten können, liefern wir Ihnen hier die Antworten gleich mit:

Woher werden die Rohstoffe bezogen?

Die Sojabohnen kommen nicht aus Regenwaldgebieten, sondern stammen hauptsächlich aus Europa, während die restlichen Sojabohnen aus Kanada kommen. Die Bohnen aus Kanada werden auf dem Schiffsweg in die Produktionsstätten transportiert. Reis stammt aus Asien, Haselnüsse aus der Türkei und Italien, Mandeln aus Südeuropa (Mittelmeerraum), Kokosnüsse aus Südostasien, Hafer aus Europa.

Sind die verwendeten Sojabohnen gentechnikfrei?

Die Sojaprodukte werden aus Sojabohnen von Landwirten hergestellt, die kein gentechnisch verändertes Saatgut verwenden. Um den gentechnikfreien Grundsatz sicherzustellen, sind alle Sojabohnen, die bei Alpro zum Einsatz kommen, 100 Prozent ProTerra-zertifiziert.

Sind die Produkte vegan?

Alle Produkte von Alpro sind zu 100 Prozent pflanzlich und damit vegan.

Sind die Produkte auch laktosefrei?

Ja, alle Produkte von Alpro sind 100 Prozent pflanzlich und daher von Natur aus laktose- und kuhmilcheiweißfrei.

Sind die Produkte für Diabetiker geeignet?

Die Produkte sind im Rahmen eines Diätplanes (mit Berechnung der Kohlenhydrateinheiten/Broteinheiten) für Diabetiker geeignet. Besonders hervorzuheben sind die zuckerfreien und die zuckerarmen Varianten.

Sind die Produkte für Kinder geeignet?

Viele Produkte sind für Kinder ab drei Jahren geeignet und können ab dann als Teil einer ausgewogenen Ernährung dienen. Alpro-Produkte sind für Kinder geeignet, die eine Kuhmilcheiweißallergie oder eine Laktoseintoleranz haben, oder die aus ethischen Gründen keine Kuhmilch verzehren. Kokosnuss- und Reisdinks eignen sich nicht als alleinige Milchalternative für Kinder unter fünf Jahren, da dafür der Eiweißgehalt der Drinks zu gering ist. Die Drinks können jedoch als Teil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung ab



WELCHE VERPACKUNG HAT EINE BESSERE UMWELTBILANZ?



Pflanzenbasierte Materialien

einem Alter von fünf Jahren in den Speiseplan integriert werden.

Wie werden pflanzliche Produkte verwendet?

Sie lassen sich wie Kuhmilchprodukte verwenden und sich so in den Alltag integrieren. Soja-Joghurtalternativen schmecken pur oder mit Obst und Müsli zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit. Pflanzliche Drinks können pur oder mit Frühstücksflocken gegessen werden. Sie eignen sich für Kaffee und Tee und können zur Zubereitung von Pudding oder Milchreis verwendet werden. Pflanzliche Kochcrèmes lassen sich wie herkömmliche Kochsahne einsetzen.

Wie viele Sojaprodukte passen in eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung?

Eine ausgewogene Ernährung ist wichtig für die Gesundheit. Der übermäßige Verzehr einer einzelnen Lebensmittelkomponente sollte grundsätzlich vermieden werden. Ein bis drei Sojaprodukte pro Tag passen gut in eine abwechslungsreiche Ernährungsweise.

Wie lange sind die Produkte nach dem Öffnen haltbar?

Nach dem Öffnen können die Produkte noch bis zu fünf Tage im Kühlschrank ge-



Immer mehr Verbraucher wollen sich bewusst ernähren und haben ein hohes Informationsbedürfnis.

lagert werden. Die kühlpflichtigen Produkte müssen auch vor dem Öffnen im Kühlschrank gelagert, nach dem Öffnen bei maximal sieben Grad im Kühlschrank aufbewahrt und ebenso innerhalb von fünf Tagen aufgebraucht werden.



WIE SOLLTEN PFLANZLICHE DRINKS NACH DEM ÖFFNEN GELAGERT WERDEN?

- Im Kühlschrank
- In der Vorratskammer
- Bei Zimmertemperatur

Europäischer Marktführer

Alpro gilt als Pionier für pflanzliche Nahrungsmittel und stellt seit über 40 Jahren pflanzliche Drinks, Joghurtalternativen, Kochcrèmes und Desserts her – auf Basis von Sojabohnen ohne Gentechnik, Kokosnüssen, Mandeln, Haselnüssen, Reis oder Hafer.

Zentrale in Belgien

Das Unternehmen gehört zu Danone, hat seine Zentrale in Gent (Belgien) und drei Produktionsanlagen in Belgien, Frankreich und dem Vereinigten Königreich. Alpro vermarktet seine Produkte in Europa und darüber hinaus, und trägt zum Wachstum pflanzlicher Lebensmittel bei.

Ernährungswandel

Seit 1980 verfolgt der Hersteller das Ziel, eine ausgewogenere Ernährung und einen nachhaltigeren Lebensstil voranzutreiben. Alpro ist aufgrund seiner Bemühungen, soziale und ökologische Lebensweise mit finanziellem Erfolg zu kombinieren, seit 2018 B Corp-zertifiziert und entwickelt diese Ambition jetzt mit dem Gesundheits- und Nachhaltigkeitsversprechen „Feeding our Future with Plants“ weiter. Mit Engagements, die sich auf die beiden Themen „Gesundheit“ und „Nachhaltigkeit“ konzentrieren, ist es Ziel des Unternehmens, bis 2025 einen messbaren Wandel hin zu einer pflanzenbetonen Ernährung zu fördern. Bis dahin soll auch auf Materialien, die eine hohe CO₂-Belastung verursachen und schwer zu recyceln sind, vollständig verzichtet werden.

www.alpro.com



WIE SOLLTEN PFLANZLICHE DRINKS NACH DEM ÖFFNEN GELAGERT WERDEN?

Im Kühlschrank

TRAINING

Pflanzliche Drinks und Milchalternativen Abschlusstest 1

WARUM STEIGT DIE NACHFRAGE NACH PFLANZLICHEN DRINKS UND MILCHALTERNATIVEN?

- Die Produkte sind preiswerter
- Das Ernährungsbewusstsein der Verbraucher verändert sich
- Das Sortiment ist variantenreicher geworden

WELCHE PRODUKTE SORGEN INNERHALB DES SEGMENTES FÜR DEN HÖCHSTEN UMSATZ?

- Haferdrinks
- Pflanzliche Kochcrèmes
- Soja-Quarkalternativen

WAS ENTHALTEN PFLANZLICHE LEBENSMITTEL BESONDERS?

- Viel Fett
- Viele Kohlenhydrate
- Ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe, Vitamine

WELCHE VORTEILE BIETET DIE HERSTELLUNG PFLANZLICHER GEGENÜBER TIERISCHER LEBENSMITTEL?

- Weniger Wasserverbrauch
- Weniger Landverbrauch
- Weniger klimaschädliche Treibhausgase

WAS ZEICHNET SOJAPRODUKTE AUS?

- Sie liefern hochwertiges pflanzliches Eiweiß
- Sie sind arm an gesättigten Fettsäuren
- Sie liefern Mineralstoffe wie Kalzium

WELCHES PRODUKT ENTHÄLT WENIGER ZUCKER?

- Fettarme Kuhmilch
- Alpro Sojadrink Original
- Beide Produkte enthalten gleich viel Zucker

Zum Feststellen der richtigen Lösung diese Randtasche nach innen umklappen!



Pflanzliche Drinks und Milchalternativen Abschlusstest 2

WELCHER ROHSTOFF SPIELT BEI PFLANZLICHEN LEBENSMITTELN
EINE BESONDERS WICHTIGE ROLLE?

- Petersilie
- Zuckerrüben
- Sojabohne

WIE HOCH IST DER EIWEISSANTEIL IM ROHSTOFF SOJA?

- 3,8 Prozent
- 38 Prozent
- 83 Prozent

WELCHE ROHSTOFFE EIGNEN SICH NOCH ALS BASIS FÜR
PFLANZLICHE DRINKS?

- Mandeln
- Hafer
- Reis

WIE SOLLTEN PFLANZLICHE DRINKS UND MILCHALTERNATIVEN IM REGAL
PLATZIERT WERDEN?

- Im Sortimentsblock
- Im vertikalen Markenblock
- Nach den Geschmackssorten

WELCHEN FLÄCHENANTEIL SOLLTEN PFLANZLICHE PRODUKTE
IM UHT-REGAL EINNEHMEN?

- 15 Prozent
- 20 Prozent
- 30 bis 40 Prozent

WAS FÖRDERT DEN ABVERKAUF ZUSÄTZLICH?

- Ware im Lager aufbewahren
- Zweitplatzierungen
- POS-Material am Regal einsetzen

Zum Feststellen der richtigen Lösung diese Randlasche nach innen umklappen!



Lexikon



Ballaststoffe | sind unverdauliche Nahrungsbestandteile und wirken sich positiv auf die Verdauung aus. Täglich sollten laut Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) 30 Gramm Ballaststoffe aufgenommen werden.

CO₂-Fußabdruck | Bei dem CO₂-Fußabdruck (carbon footprint) handelt es sich um die Menge an CO₂-Emissionen, die ein Mensch oder Produkt in einer bestimmten Zeit verursacht. Großer Fußabdruck = klimafreundlich; kleiner Fußabdruck = klimafreundlich.

Gesättigte Fettsäuren | zählen zu den „schlechten“ Fetten. Sie kommen vor allem in tierischen Produkten wie Butter, Fleisch und Milch und teilweise auch in manchen pflanzlichen Fetten wie zum Beispiel Kokos- oder Palmfett vor.

GVO | Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind Organismen, deren Erbanlage mithilfe von gentechnischen Methoden gezielt verändert wurden.

Kuhmilcheiweißallergie | Bei dieser Allergie reagiert das Immunsystem auf das Allergen Milcheiweiß.

Laktose | ist ein natürlich vorkommender Zucker („Milchzucker“) in Tiermilch.

Laktoseintoleranz | Bei einer Laktoseintoleranz kann die Laktose nicht oder nicht vollständig vom Körper verdaut werden. Bei Menschen mit einer Laktoseintoleranz verursacht die unverdaute Laktose ein unwohltes Gefühl im Bauch, Durchfall oder Blähungen.

UHT | Ultrahocherhitzung (UHT: englisch für Ultra-High Temperature) ist ein Wärmebehandlungsverfahren, um Lebensmittel zu konservieren und so länger haltbar zu machen.

Ungesättigte Fettsäuren | zählen zu den „guten“ Fetten und kommen zum Beispiel in Nüssen, Soja, Kernen, Fettfisch und Pflanzenölen vor.