

Milch- Marketing

N 3479

Heft
September 2009

9

Magazin für den Handel mit Molkereiprodukten

www.milch-marketing.de

Natürlich mehr Umsatz!

Neu ab Sept. 2009



Erstmalig große
Werbekampagne für die Marke >>>



Milchbehandlung unbedenklich

Das Bundesamt für Risikobewertung in Berlin hat eine Studie zum Einfluss der Milchverarbeitung auf das allergene Potenzial von Kuhmilch vorgelegt. Darin wird festgestellt, dass keine tragfähigen Erkenntnisse dafür vorliegen, dass die üblichen Verarbeitungs- und Behandlungsverfahren, wie die Pasteurisierung und Homogenisierung, zu einer Erhöhung der „Allergenität“ von Kuhmilch beim Menschen führen können.

DLG informiert

Im Rahmen der DLG-Lebensmitteltage in Darmstadt veranstaltet die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft am 24. September ein Fachforum zum Thema Food-Kommunikation. Spezialisten aus den Bereichen Marketing, strategische Kommunikation und Medien informieren über Trends und Strategien in der aktuellen Food-PR.

Von Mühlenen räumt ab

Walo von Mühlenen hat mit seinem Le Gruyère Premier Cru zum zweiten Mal nach 2006 die Auszeichnung bester ausländischer Käse beim Internationalen Käsewettbewerb 2009 in Nantwich (England) erhalten. Zudem erhielt der Käse die LTS Littmann Trophy für den besten ausländischen Schnittkäse und wurde zum zweitbesten Käse des gesamten Wettbewerbs hinter dem einheimischen Stilton gekürt.



Walo von Mühlenen hat in Nantwich wieder Auszeichnungen für den Gruyère Premier Cru erhalten

Präsident auf Erfolgskurs

Die Marke Président befindet sich laut Lactalis Deutschland weiterhin auf Erfolgskurs. Die Marke konnte im insgesamt rückläufigen (minus 2,7 Prozent) Weichkäsemarkt in den ersten sechs Monaten dieses Jahres ein Plus von 24 Prozent verbuchen.

Käse ist das beliebteste Milchprodukt

Käse ist der unangefochtene Star unter den Milchprodukten. Dies ergab eine von der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft (LVBM) in Auftrag gegebene deutschlandweite Umfrage, bei der 34,4 Prozent der Befragten Käse vor Joghurt (27,7 Prozent) und Milch (19,5 Prozent) zum beliebtesten Milchprodukt kürten. Wenn es um die Vorliebe für einzelne Käsesorten geht, liegt Schnittkäse zwar überall ganz vorne, aber die Bayern halten den traditionellen Hartkäsen die Treue. Während außerhalb des Freistaats Weich- und Frischkäse auf der Beliebtheitskala ganz oben stehen, kommen bei der Mehrzahl der Bayern am liebsten Hartkäse wie Allgäuer Emmentaler oder Bergkäse auf den Brotzeiteller.

Bezüglich des Genussfaktors von Milchprodukten sind sich die Deutschen allerdings einig: „Weil sie mir schmecken“ ist die Antwort von 73,9 Prozent der Befragten auf die Frage, weshalb sie Milch- und Käseprodukte verzehren. Der Geschmack ist das wichtigste Kriterium für den Verzehr von Milch & Co. Aber auch die gesundheitlichen Vorzüge (49,5 Prozent) und die Vielseitigkeit (46,7 Prozent) der Produkte spielen eine wichtige



Die Bayern lieben Hartkäse, aber auch in ganz Deutschland ist Käse vor Joghurt und Milch das beliebteste Milchprodukt

Rolle. Weitere Ergebnisse: 98 Prozent der Befragten genießen Milchprodukte zumindest mehrmals pro Woche, 60 Prozent sogar mehrmals täglich.

Antischimmel-System für Lebensmittelindustrie und Handel

Die Bioni CS GmbH, Oberhausen, hat gemeinsam mit dem Fraunhofer Institut für Chemische Technologie eine neuartige Wandbeschichtungsserie gegen Schimmel entwickelt. Bei diesen Farben macht ein Nano-Silber-Komplex den Einsatz toxischer Bio- und Fungizide überflüssig. Untersuchungen unabhängiger Institute bestätigen laut Bioni, dass die Anstriche Schimmelpilze und Sporen zu 99,999 Prozent zerstören. Weiterer Vorteil: Anders als herkömmliche Produkte wirken die patentierten Anstriche dauerhaft.

Die Farben eignen sich insbesondere zum Einsatz in der Lebensmittelindustrie und auch in hygienesensiblen Bereichen im Handel. Erste Kunden in der Milchwirtschaft in Österreich und in Deutschland

konnte Bioni bereits von seinen Nano-Farben überzeugen. Weitere Informationen unter www.bioni.de.



Die neuartige Antischimmel-Beschichtung von Bioni sind nicht toxisch, töten Schimmelpilze und Sporen praktisch zu 100 Prozent ab und haben eine lange Lebensdauer