



KUCHEN-PETER Krapfen 2018 zu 100% FREI von Palmöl!

Als Meister in seinem Handwerk ist es für Kuchen-Peter selbst erklärend, dass nur die besten Rohstoffe und Zutaten für die Herstellung von hochwertigen Backwaren verwendet werden. Bereits seit mehr als einem Jahr arbeitet Kuchen-Peter daran, das bisher verwendete Palmöl wieder durch heimische Öle zu ersetzen – Mitte 2018 wird Kuchen-Peter daher 100% des bisher verwendeten Palmöls – natürlich ohne Qualitätseinbußen - adäquat ersetzt haben.

Für Kuchen-Peter gilt seit jeher, die Möglichkeiten seines Handwerks voll auszuschöpfen. Trotz der derzeit medialen Berichte in Bezug auf die Verwendung von Palmöl bei der Herstellung von Lebensmittel, können die bekannten Vorteile wie Haltbarkeit, Schmelzpunkt, etc. ... nicht so ohne weiteres von der Hand gewiesen werden. Um diese Vorteile für den Kunden nutzbar zu machen, hat sich Kuchen-Peter vor vielen Jahren dazu entschlossen Palmöl, vor allem beim Herausbacken der Krapfen, einzusetzen. Jedoch, um den Kuchen-Peter Qualitätsansprüchen gerecht zu werden – wird ausschließlich zertifiziertes Palmöl verwendet.

„Die Entscheidung für den Einsatz von Palmöl ist auch aus heutiger Sicht richtig gewesen, doch ist es mir eine persönliche Herzensangelegenheit heimischen Rohstoffen und Lieferanten den Vorzug zu geben.“ erzählt Peter Györgyfalvai, Firmeneigentümer und Geschäftsführer von Kuchen-Peter. Deshalb denkt der Eigentümer bereits seit vielen Jahren über mögliche Alternativen zu Palmöl unter Berücksichtigung der Kosten-Nutzen für die Kunden von Kuchen-Peter nach.



Konkretisiert wurde dieses Projekt vor mehr als einem Jahr – seitdem arbeitet das Team der Produktentwicklung an Rezepturen, Herstellverfahren und Prozessen um wieder ohne Palmöl backen zu können.

Begonnen wurde mit dem wichtigsten Produkt von Kuchen-Peter – dem traditionellen österreichischen Krapfen. Zukünftig werden unsere Krapfen in hochwertigem Sonnenblumenöl gebacken. Die palmölfreien Krapfen haben bereits der Qualitätsprüfung der internen Verkostungen Stand gehalten und das Vertriebsteam freut sich, die neuen Krapfen demnächst unseren Kunden für die Krapfen-Saison 2018/2019 vorstellen zu können.

„Es wäre gelogen zu sagen, dass eine Umstellung keine große Herausforderung darstellt, da wir auch auf unsere Rohstoff- und Vorlieferanten angewiesen sind! Das Ziel ist jedoch klar –bis Mitte 2018 werden unserer Krapfen 100% frei von Palmöl sein!“ gibt Peter Györgyfalvai die Marschrichtung vor.

Es liegt in der Natur des Meisters, seine Zutaten sorgfältig nach höchster Qualität zu erwählen, um sein Handwerk zu vollbringen.

Seine Meisterwerke offenbaren eine Vielfalt von Brot, Gebäck, Krapfen und süße Köstlichkeiten.

Gegründet wurde Kuchen-Peter 1964 als kleiner Konditorbetrieb in Wien. Ende der 70iger Jahre wurde der heutige Firmenstandort in Hagenbrunn eröffnet und erfolgreich weiterentwickelt. Je nach Saison beschäftigt Kuchen-Peter bis zu 340 Mitarbeiter.

2016 Umsatz: 45 Millionen Euro // Entwicklung von +3%

Exportanteil: ca. 5 %

Exportländer: Deutschland, Ungarn, Schweiz, Niederlande

Informationen aus diesem Newsletter sind, bis auf Widerruf seitens Kuchen-Peter, ohne Rücksprache zur Veröffentlichung bestimmt.

Pressekontakt: Verena Skopek // verena.skopek@kuchenpeter.at // +43 2246 2445 29

Kuchen-Peter Backwaren GmbH // Industriestraße 16-17 // 2201 IG Hagenbrunn
Tel +43 2246 2445 -0 // Fax -18 // office@kuchenpeter.at // www.kuchenpeter.at
FN 68351t // ATU 18426503