



## **HIRZ und LC1: Nestlé Yogurt Community bei Kristallzuckerreduktion auf Kurs**

Zürich, 2. November 2015 – **Seit Mitte März 2015 ist die aus über 4'000 interessierten Personen ausgewählte Nestlé Yogurt Community online und die Mitglieder der Konsumentenplattform testen fleissig Joghurtproben. Sie unterstützen Lactalis Nestlé – ein Joint Venture zwischen dem in Europa führenden französischen Milchverarbeiter Lactalis und dem weltweit führenden Nahrungsmittelhersteller Nestlé – ihr Versprechen gegenüber den Konsumenten einzulösen. Dieses will den Kristallzuckergehalt in allen Fruchtojoghurts von HIRZ und LC1 bis Ende 2016 um mindestens 10% senken, ohne dass der Genuss an Intensität einbüsst. Nach zwei abgeschlossenen Testphasen befindet sich Lactalis Nestlé auf Erfolgskurs, eben diese Bestrebungen in Bezug auf die Kristallzuckerreduktion in den Fruchtojoghurts von HIRZ und LC1 zu erreichen. [www.yogurt-community.ch](http://www.yogurt-community.ch)**

Bereits 2013 hat Lactalis Nestlé die Wichtigkeit der Zucker-Thematik im Zusammenhang mit Ernährung und Gesundheit erkannt und in der Schweiz begonnen, den Kristallzuckergehalt in den Fruchtojoghurts von HIRZ und LC1 zu reduzieren. Die Konsumenten wünschen sich feine Fruchtojoghurts mit weniger Kristallzucker, welche den unverkennbaren, intensiven Geschmack beibehalten. Mit dem Ziel, diesem Bedürfnis Rechnung zu tragen, ist es Lactalis Nestlé ein grosses Anliegen, den Kristallzuckergehalt in den HIRZ und LC1 Joghurts zu senken und damit einen wichtigen Beitrag für die Gesundheit der Schweizer Bevölkerung zu leisten. Nach ersten Reduktionen in den Jahren 2013 und 2014 um rund 3 bis 4% unterstützt seit Mitte März 2015 die Nestlé Yogurt Community HIRZ und LC1 dabei, den Kristallzuckergehalt in allen Fruchtojoghurts der beiden Marken bis Ende 2016 um 10% zu verringern – ohne dass der Genuss an Intensität einbüsst.

### **Nestlé Schweiz unterzeichnet *Memorandum of Understanding* und wird Partner von actionsanté**

Die Bestrebungen von Lactalis Nestlé, den Kristallzuckergehalt in allen Fruchtojoghurts von HIRZ und LC1 bis Ende 2016 um mindestens 10% zu senken, ohne dass der Genuss an Intensität einbüsst, entsprechen einem Anliegen, welches derzeit auch im Fokus von Bundesrat und Vorsteher des Eidgenössischen Departements des Innern EDI Alain Berset liegt. Gemeinsam mit weiteren Schweizer Produzenten und Verteilern von Lebensmitteln hat Nestlé Schweiz AG (inklusive Lactalis Nestlé) im August 2015 deshalb auch die Absichtserklärung des Bundes zur Zusammenarbeit im Rahmen der Zuckerreduktion in Joghurts und Frühstückscerealien unterzeichnet. In diesem *Memorandum of Understanding* erklären sich die Wirtschaftsvertretenden bereit, die Rezepturen von Joghurt und Frühstückscerealien zu überprüfen und gemeinsam mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) Zielwerte zur Reduktion von Zucker zu erarbeiten. Die Initiative des BLV und des Bundesamts für Gesundheit unterstützt Unternehmen, die sich für die Förderung eines gesunden Lebensstils einsetzen. Die Umsetzung ist schrittweise über die nächsten vier Jahre geplant. Mit der Nestlé Yogurt Community ist Lactalis Nestlé auf Kurs und präsentiert eine Initiative, welche die wichtigsten Beschlüsse des *Memorandum of Understanding* konkret umsetzt.



### **Nestlé Yogurt Community: aktiv mitbestimmen, was schmeckt**

Die Mitglieder der Nestlé Yogurt Community erhalten in regelmässigen Abständen Joghurtproben zugestellt, degustieren diese zu Hause, geben ihre Meinung zu den einzelnen Joghurts auf dem eigens dafür kreierten Online-Portal [www.yogurt-community.ch](http://www.yogurt-community.ch) ab und tauschen sich mit den Experten von HIRZ und LC1 aus. Die qualitativen Feedbacks der Testerinnen und Tester sind für die Weiterentwicklung der Rezepturen mit weniger Kristallzucker enorm wichtig, denn nur so können HIRZ und LC1 weiterhin das beste Geschmackserlebnis für ihre Fruchtjoghurts garantieren. «Die Resonanzen begeistern uns bei jeder Testphase aufs Neue und wir sind überzeugt, mit der Nestlé Yogurt Community das richtige Tool geschaffen zu haben, um gemeinsam den Kristallzuckergehalt bis Ende 2016 um 10% zu reduzieren», erklärt Christian Keller, CEO Lactalis Nestlé Frischprodukte Schweiz AG.

### **Testresultate, die anspornen**

Die Auswertung der ersten beiden Testphasen zeigt, dass Lactalis Nestlé mit den Bestrebungen und den Rezepturentwicklungen mit weniger Kristallzucker dem ambitionierten Ziel positiv entgegenblicken kann. Zu verdanken ist dies nebst den engagierten Testern auch der frühen Erkennung der Themenrelevanz sowie dem Weg, den Lactalis Nestlé in diesem Zusammenhang bereits seit 2013 geht, und den Erfahrungen aus den einzelnen Schritten, welche im Hinblick auf die Kristallzuckerreduktion unternommen wurden.

Im Vergleich zu den Ausgangswerten aus dem Ursprungsjahr 2013 erreichte Lactalis Nestlé, dass 120 Tonnen weniger Kristallzucker konsumiert wurden – eine Zahl, die bis Ende 2016 stetig weiter steigt. Die Einhaltung des Versprechens, den Kristallzuckergehalt in den HIRZ und LC1 Fruchtjoghurts bis Ende 2016 um 10% zu reduzieren, ist auf einem guten Weg. So wird bis Ende 2015 bereits bei circa 17 von 29 Fruchtarten die Kristallzuckerreduktion um 10% umgesetzt sein, was rund 59% aller Fruchtjoghurtsorten von HIRZ und LC1 entspricht. Um für die Konsumenten noch mehr Transparenz in Sachen Kristallzucker zu schaffen, ist künftig auf den neuen Verpackungen von HIRZ und LC1 jeweils die Unterscheidung von Kohlenhydraten und Kristallzucker deklariert.

Die wertvollen Rückmeldungen der Nestlé Yogurt Community ermöglichen Rezepturanpassungen auf höchstem Niveau, und dies in direktem Austausch mit den Konsumenten. Die Mitglieder degustierten bereits diverse Sorten – jeweils in der aktuellen Zusammensetzung, in einer leicht kristallzuckerreduzierten Variante sowie in einer, die deutlich weniger Kristallzucker enthält. Eine der Herausforderungen für HIRZ und LC1 besteht darin, dass bei einzelnen Sorten ein Grossteil der Minderung bereits umgesetzt wurde und sich dadurch die Realisation einer zusätzlichen Reduktionswelle schwieriger gestaltet. Diese Feststellung bekräftigen auch die aktuellsten Testresultate: So erachtete die Nestlé Yogurt Community beispielsweise die weitere Kristallzuckerreduktion bei der LC1-Sorte *Himbeer-Cranberry* als inakzeptabel – sie präferieren deutlich die aktuelle und bereits leicht kristallzuckerreduzierte Version.



HIRZ kann in Bezug auf die Kristallzuckerreduktion bereits wichtige Erfolge feiern: Die aktuell getestete Rezeptur von *Coco-Schoko* wird in der höchsten kristallzuckerreduzierten Variante gegenüber der leicht und gar nicht reduzierten Variante bevorzugt.

### **Geschmacksweg weitergehen**

Mit diesen motivierenden Feedbacks ziehen sich die Geschmacksexperten von HIRZ und LC1 erneut zurück und tüfteln mit grossem Engagement an gluschtigen Lösungen, die bei der Schweizer Bevölkerung Anklang findet. Die herausfordernde Aufgabe bei Rezepturanpassungen liegt besonders darin, dass jeweils eine komplett neue, stimmige Zusammensetzung evaluiert werden muss, um mit weniger Kristallzucker keine Einbussen in Bezug auf Intensität und Geschmack zu verzeichnen. Denn nebst dem gesundheitlichen Aspekt steht für Lactalis Nestlé noch immer das tadellose Geschmackserlebnis im Vordergrund. Gleichzeitig bringt eine Kristallzuckerreduktion in diesem Umfang auch Schwierigkeiten mit sich und nimmt an Komplexität zu. So zeigen die Resultate auch, dass die Konsumentinnen und Konsumenten graduell und über einen längeren Zeitraum an veränderte, verbesserte Rezepturen herangeführt werden müssen. «Wir sind hoch motiviert, den Kristallzucker weiter zu reduzieren. Die Konsumenten sollen unsere Joghurts weiterhin lieben, wie sie es heute tun, und wir sind überzeugt, dass wir dieses Ziel erreichen», sagt Christian Keller, CEO Lactalis Nestlé Frischprodukte Schweiz AG.

Lactalis Nestlé ist gemeinsam mit der Nestlé Yogurt Community bestrebt, das Versprechen – bis Ende 2016 10% weniger Kristallzucker in den Fruchtjoghurts von HIRZ und LC1 – weiter voranzutreiben und dieses einzuhalten. Weitere Testphasen, Rezepturweiterentwicklungen und Auswertungen sind für die nächsten Monate laufend geplant.

### **Über HIRZ**

HIRZ ist eine führende Schweizer Traditionsmarke, die sich durch Innovation und stetige Weiterentwicklung seit fast 145 Jahren auszeichnet. Der Grundstein dafür wurde 1869 gelegt, als HIRZ die ersten Frischprodukte herstellte. Der Innovationsgeist führte unter anderem zur Herstellung des Nature-Joghurts (1932) sowie des Speisequarks (1933). In dieser Zeit entwickelte sich die Molkerei HIRZ zu einem der vielseitigsten und leistungsfähigsten privaten Molkereibetriebe. Ab 1945 wurden Joghurts immer beliebter und das Aushängeschild von HIRZ. Rund 40 verschiedene Joghurtvariationen waren zu dieser Zeit erhältlich. Dank kontinuierlicher Anpassung der Produktpalette sowie technischer Neuerungen gelingt es HIRZ, sich mit seinen Produkten erfolgreich auf dem Markt zu behaupten. Die langjährige Erfahrung der HIRZ Mitarbeitenden und die grosse Sorgfalt bei der Herstellung garantieren den hohen Qualitätsstandard und das intensive Genusserlebnis. Eben diesen intensiven, authentischen HIRZ Genuss erleben Kunden heute in 34 verschiedenen Joghurtsorten, in den feinen Joghurt-Drinks sowie in vielen weiteren Produkten. [www.hirz.ch](http://www.hirz.ch)

### **Über LC1**

Bei den LC1 Produkten stehen Gesundheit und Genuss im Vordergrund, denn sie schmecken ausgezeichnet und regulieren sanft und natürlich die Verdauung, indem die Darmpassagezeit normalisiert wird. Das LC1 Sortiment umfasst Joghurts, Birchermüesli und Drinks. Ein Angebot, das verschiedene Geschmacksrichtungen und individuelle Bedürfnisse für verschiedene Konsumsituationen abdeckt mit dem Ziel, dass sich die Konsumenten rundum gut fühlen. Für die Joghurts wird ausschliesslich Schweizer Milch verwendet, die saisonalen Angebote sorgen für Abwechslung. Aber auch die Kombination aus Genuss und Gesundheit überzeugt, denn das Geschmackserlebnis und die Wirkung lassen nicht lange auf sich warten. LC1 wirkt sich effizient, präventiv und positiv auf die Verdauung aus und unterstützt den Körper im hektischen Alltag. Die sanfte, natürliche Regulierung durch das spezielle Bakterium Lj1 ist wissenschaftlich bewiesen. [www.lc1.ch](http://www.lc1.ch)



**Weitere Informationen:**

Nestlé Schweiz AG  
Cassandra Buri  
Postfach 352  
1800 Vevey

Tel.: +41 21 924 51 57  
Fax: +41 21 924 54 38  
E-Mail: [presse@ch.nestle.com](mailto:presse@ch.nestle.com)