




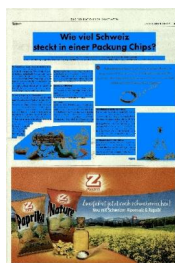


MEDIENSPIEGEL

09.03.2018

Avenue ID: 858
Artikel: 5
Folgeseiten: 1

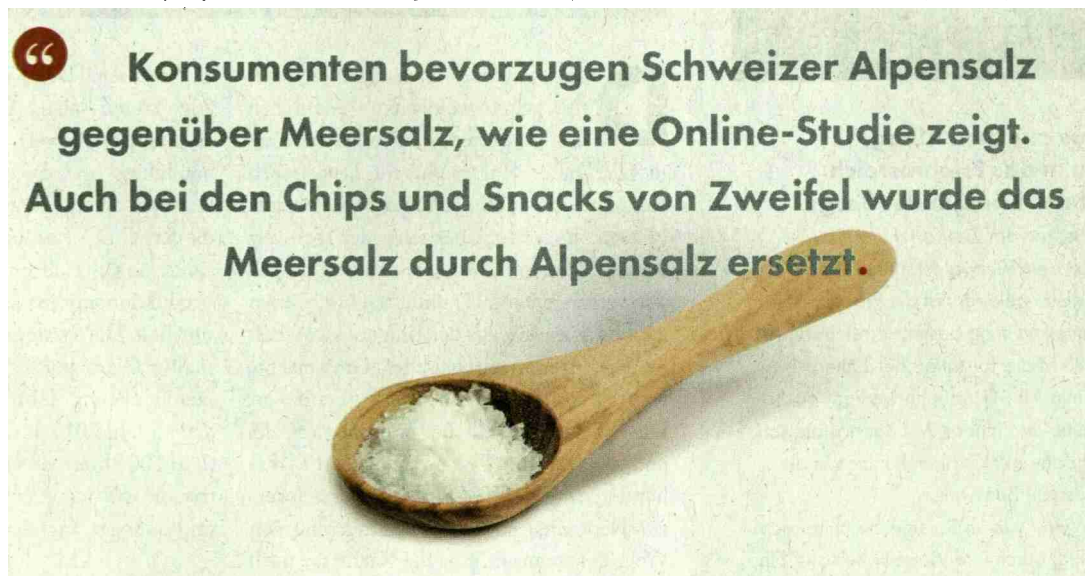
	05.03.2018	Smart Media im Tages-Anzeiger Wie viel Schweiz steckt in einer Packung Chips?	01
	02.03.2018	Agri Une résolution exige l'exclusion de l'huile de palme de l'accord avec l'Indonési ...	03
	23.02.2018	ATS / Agence Télégraphique Suisse L'importation massive d'huile de palme inquiète Genève	04
	22.02.2018	Stadt Anzeiger Olten Besuch bei Zweifel Chips	05
	21.02.2018	Neue Oltner Zeitung / Ausgabe Olten-Niederamt Obst-und Gartenbauverein Lostorf besucht Zweifel Chips	06



Wie viel Schweiz steckt in einer Packung Chips?

Laut einer aktuellen Studie bevorzugen Konsumenten in der Schweiz Markenprodukte aus einheimischen Rohstoffen.

Auch die Zweifel Pomy-Chips AG setzt bei der Herstellung ihrer Snacks und Chips auf Schweizer Produkte: heimisches «HOLL»-Rapsöl und Alpensalz statt Sonnenblumenöl und Meersalz.



TEXT SMA

Schweizer Konsumenten mögen regionale Produkte. Zu diesem Schluss kommt die im März 2017 veröffentlichte Studie «Regionalprodukte: Was ist Herkunft wert?», durchgeführt vom Institut für Customer Insight an der Universität St. Gallen. Bei der Herstellung ihrer Chips und Snacks setzt die Zweifel Pomy-Chips AG schon lange auf Schweizer Rohstoffe. Und zukünftig enthalten die Produkte noch mehr Schweiz: nämlich heimisches Rapsöl und Alpensalz statt Sonnenblumenöl und Meersalz. Doch nicht nur der Inhalt wurde angepasst, auch die Verpackung hat ein Redesign erhalten.

Schweizer Rapsöl ersetzt Sonnenblumenöl

Rapsöl boomt, und dies aus gutem Grund: Es enthält mehr Vitamin E als andere Speiseöle und sein Fettsäureprofil ist genauso gut wie Olivenöl. Zweifel hat im November 2017 die Chips- und Snack-Produktion in Spreitenbach vollständig auf Schweizer Rapsöl umgestellt. Ausschlaggebend für diesen Entscheid war der Wunsch nach mehr «Swissness»: Denn mit Sonnenblumenöl aus der Schweiz kann der Bedarf für die Herstellung der

Zweifel-Produkte nicht vollumfänglich gedeckt werden. Um kein Sonnenblumenöl zu importieren, verwendet der Chips- und Snackhersteller neu das sogenannte «HOLL»-Rapsöl aus Schweizer Produktion.

Das hitzebeständige

Öl aus dem Raps,

der vom Genfer-

see über den Jura

bis zum

Bodensee angebaut wird, deckt die Nachfrage. «HOLL»

ist die Abkürzung für «High Oleic Low Linolenic», das

bedeutet, HOLL-Rapsöl hat einen hohen Anteil an Öl-

säure – eine einfach ungesättigte und erhitzbare Fett-

säure – und einen verminderten Gehalt an Linolensäure.

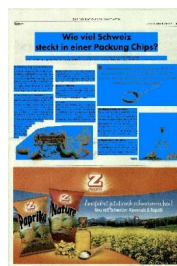
Salz aus dem Rhonetal

Konsumenten bevorzugen Schweizer Alpensalz gegen-

über Meersalz, wie eine Online-Studie zeigt. Auch bei

den Chips und Snacks von Zweifel wurde das Meersalz

durch Alpensalz ersetzt. Es stammt aus dem Salzbergwerk



«Saline de Bex» im waadtländischen Rhonetal.

Matt statt Glanz

Nicht nur bei den Rohstoffen gab es Veränderungen. Die Verpackungen erstrahlen im frischen Look. So wurde die Ära der glänzenden Folie von einer Mattfolie abgelöst. Die neue Verpackung wirkt wertiger und suggeriert durch ihren matten Look mehr Natürlichkeit. Zudem ist die Mattfolie griffiger als ihr glänzender Vorgänger und die Lesbarkeit des typischen schwarzen Zweifel-Schriftzugs wurde verbessert.

Kartoffelbauern auf der Verpackung

Die Konsumenten sehen auf einen Blick, wie viel Schweiz in den Chips und Snacks steckt: «Schweizer Alpensalz & Rapsöl» steht prominent auf der Vorderseite. Auch die Herkunft der Kartoffeln wird offen kommuniziert. Ein kleiner Traktor weist auf die Herkunft der Kartoffeln hin – inkl. Name und Ort des Kartoffelbauern. Auf der Website www.zweifel.ch/info finden Interessierte zudem die genauen Standorte der Kartoffelbauern. Weitere Labels auf der Verpackung zeigen anschaulich, dass die Chips vegetarisch, vegan, laktose- und / oder glutenfrei sind.

Familienunternehmen mit Tradition

Das traditionelle Familienunternehmen, zu 100 Prozent im Besitz der Familie Zweifel, blickt auf eine 60-jährige Erfolgsgeschichte zurück. Was 1958 begann, hat sich zu einer der stärksten Marken der Schweiz entwickelt. Zweifel begeistert mit innovativen Produkten, einem hohen Qualitätsbewusstsein und Swissness.





Une résolution exige l'exclusion de l'huile de palme de l'accord avec l'Indonésie

Exerçant son droit d'initiative cantonale, Genève demande à l'Assemblée fédérale d'exclure l'huile de palme et ses dérivés des négociations de libre-échange avec l'Indonésie et la Malaisie. Le Grand Conseil genevois a voté à l'unanimité une résolution en ce sens. Une soixantaine de députés avaient signé ce texte (lire *Agri* du 23 février en page 25). Genève n'est pas le premier canton à tirer la sonnette d'alarme. En effet, les Grands Conseils des cantons de Thurgovie, de Berne, de Fribourg, de Vaud et du Jura ont lancé des procédures similaires. La question suscite aussi une levée de boucliers au niveau fédéral. Le 28 février, le Conseil national a ainsi accepté, par 140 voix contre 35 et 10 abstentions, une motion de Jean-Pierre Grin (UDC/VD) demandant d'exclure cette huile du futur accord de libre-échange afin de protéger la production suisse d'huile de colza. Or, pour le ministre de l'Economie et de l'Agriculture Johann Schneider-Ammann, exclure l'huile de palme, c'est rendre impossible un tel accord et l'économie suisse en pâtirait. L'Indonésie est le premier producteur mondial d'huile de palme et la Malaisie arrive en deuxième position.

ATS



23.02.2018 21:36:32 SDA 0179bsf

Suisse / KGE / Genève (ats)

Politique, Parlement, 11099200, Economie et finances, Industries de transformation, Alimentation, 11099000

L'importation massive d'huile de palme inquiète Genève

Exerçant son droit d'initiative cantonale, Genève demande à l'Assemblée fédérale d'exclure l'huile de palme et ses dérivés des négociations de libre échange avec l'Indonésie et la Malaisie. Le Grand Conseil genevois a voté à l'unanimité une résolution en ce sens.

Une soixantaine de députés avaient signé ce texte. Christina Meissner, députée indépendante et première signataire de la résolution, a relevé vendredi les conséquences environnementales et sociales catastrophiques liées aux plantations de palmiers à huile.

Elle a aussi dénoncé les répercussions désastreuses d'un accès facilité de l'huile de palme au marché suisse sur la production indigène d'huile de colza et de tournesol. Les effets négatifs des acides gras saturés contenus dans l'huile de palme sur la santé ont aussi été fustigés par de nombreux députés.

Cantons en alerte

Genève n'est pas le premier canton à tirer la sonnette d'alarme. En effet, les Grands Conseils des cantons de Thurgovie, de Berne, de Fribourg, de Vaud et du Jura ont lancé des procédures similaires.

L'Indonésie est le premier producteur mondial d'huile de palme et la Malaisie arrive en deuxième position. Ces deux pays fournissent 85% de l'huile de palme consommée dans le monde.



Besuch bei Zweifel Chips

OBST-UND GARTENBAUVEREIN LOSTORF

Eine grosse Gruppe von 30 Mitgliedern fuhr nach Spreitenbach, um die Herstellung von Zweifel Chips näher kennenzulernen. Das orange Hochregallager war von der Autobahn her bereits zu sehen. Die Gruppe wurde freundlich empfangen und in die Geschichte und Kultur des Familienunternehmens eingeführt. Dazu gehört auch die sorgfältige Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe. Besonders wichtig ist dabei deren Herkunft. Gerade deshalb verwendet die Firma Zweifel bei guter Ernte ausschliesslich Kartoffeln aus der Schweiz, sowie Rapsöl und Alpensalz aus Schweizer Herkunft. Rund 400 Schweizer Bauern gehören zum Lieferantenstamm der Firma. Anfang der 50er-Jahre: Auf einem Bauernhof in Katzenrüti bei Rümlang (ZH) frittierte Hans Meier, ein Cousin von Heinrich Zweifel sen., in einer riesigen Feldküchen-Pfanne die ersten Kartoffel-Chips. Die Verarbeitung von Kartoffeln zu Chips passierte vorwiegend in umfunktionierten Haushaltsgeräten. Was als Ankurbelungs-Massnahme für den hauseigenen Apfelsaft gedacht war, erwies sich von Beginn weg als Kundenhit. Das kritisch beäugte Experiment stellte sich als vielversprechende Idee für die Zukunft heraus. Der Schlüssel zum Erfolg war dann aber der einzigartige Frische-Service, der bis heute dafür sorgt, dass die Chips und Snacks überall erhältlich und immer frisch und knackig sind. Nach all der eindrücklichen Theorie war die Gruppe gespannt auf die Produktionsbesichtigung. Endlich ging es auf den spannenden Firmenrundgang, vorbei an einer 12 Meter langen Fritteuse mit einem Volumen von 6'000 Liter Rapsöl. Hier werden jährlich

rund 22'000 Tonnen Kartoffeln verarbeitet. In Spitzenzeiten laufen 92kg Chips pro Minute mit einer Geschwindigkeit von 65km/h unter Kameras durch. Jedes einzelne Chips wird geprüft und bei Nichterfüllen der Qualitätsanforderungen ausgeblasen. Beeindruckend war auch die Durchlaufzeit. Vom Kippen der Kartoffeln aus der Paloxe dauert es gerade mal 30 Minuten, bis die Chips fixfertig verpackt eingelagert werden. Da Kartoffeln hauptsächlich aus Wasser bestehen und ein Chips mehrheitlich aus Stärke, benötigt es für 1 kg Chips rund 3.5 kg Kartoffeln und dies sind ausschliesslich für die Chipsherstellung spezielle Züchtungen. Nach all den Eindrücken konnten die Besucher noch die neuesten Chipskreationen probieren und jeder Besucher erhielt eine Tasche gefüllt mit Zweifelprodukten. Ein lehrreicher und spannender Nachmittag ging zu Ende und die Gruppe verabschiedete sich von einem Schweizer Familienunternehmen, mit einem Umsatz von rund 210 Mio Franken pro Jahr und einem Marktanteil von rund 70%. **ZVG**
www.ogv-lostorf.com



Der Obst- und Gartenbauverein Lostorf besuchte die Firma Zweifel Chips in Spreitenbach (AG). (Bild: ZVG)



Obst- und Gartenbauverein Lostorf besucht Zweifel Chips

«Wir tun alles für die besten Chips!»: wer kennt sie nicht, die unwiderstehlichen Zweifel Chips? Der Obst- und Gartenbauverein Lostorf lernte diese Herstellung erst vor Kurzem näher kennen.

Lostorf Eine grosse Gruppe von 30 Mitgliedern des Obst- und Gartenbauvereins fuhr für den gemeinsamen Ausflug nach Spreitenbach. Die Gruppe wurde freundlich empfangen und in die Geschichte des Familienunternehmens eingeführt. Die Firma Zweifel verwendet bei guter Ernte ausschliesslich Kartoffeln aus der Schweiz, sowie Rapsöl und Alpensalz aus Schweizer Herkunft. Rund 400 Schweizer Bauern gehören zum Lieferantenstamm der Firma. Nach der eindrucklichen Theorie war die Gruppe gespannt auf die Produktionsbesichtigung. Endlich ging es auf den spannenden Fir-

menrundgang, vorbei an einer zwölf Meter langen Fritteuse mit einem Volumen von 6'000 Liter Rapsöl. Hier werden jährlich rund 22'000 Tonnen Kartoffeln verarbeitet. Jedes einzelne Chips wird geprüft und bei Nichterfüllen der Qualitätsanforderungen ausgeblasen. Beeindruckend war auch die Durchlaufzeit. Vom Kippen der Kartoffeln aus der Paloxe dauert es gerade mal 30 Minuten, bis die Chips fixfertig verpackt eingelagert werden. Nach all den Eindrücken konnten die Besucher noch die neuesten Chipskreationen probieren. Ein lehrreicher und spannender Nachmittag ging zu Ende und die Gruppe verabschiedete sich von einem Schweizer Familienunternehmen, mit einem Umsatz von rund 210 Mio Franken pro Jahr und einem Marktanteil von rund 70%. **Ganzer Bericht unter www.noz.ch**

Damiano Cagnazzo



Der Obst- und Gartenbauverein durfte sich die Firma Zweifel genauer anschauen. z.V.g.