

Ölz



VEGANER TOAST- UND SANDWICHGENUSS

Unterschiedliche Formen der Ernährung prägen die heutige Gesellschaft und bieten Nährboden zur Definition der individuellen Lebenseinstellung. Besonders die vegane Form der Ernährung gewinnt immer mehr an Bedeutung. Aber was bedeutet es vegan zu leben? Die Umstellung auf eine rein pflanzliche Ernährungsweise ganz ohne tierische Produkte muss nicht zwingend den Verzicht von bewährten Produkten nach sich ziehen.

Eine Vielzahl an Produkten im Handel ist von Natur aus vegan und bietet dem Konsumenten einen speziellen Mehrwert. So auch **alle Toasts** (mit Ausnahme des Ölz Butter Toasts) **und Sandwiches** der **Ölz Meisterbäcker** aus Dornbirn.

Der wachsende Stellenwert veganer Lebensmittel unter den Konsumenten hat den Ölz Meisterbäckern die Entscheidung leicht gemacht, **alle Ölz Toasts** (mit Ausnahme des Ölz Butter Toasts) **und Sandwiches** mit dem international anerkannten Vegan-Label zu kennzeichnen. So wird einer immer größer werdenden Zielgruppe ein zusätzliches Kaufargument geboten.



Das Vegan-Label ist eine internationale Zertifizierung der Europäischen Vegetarier-Union (EVU), in Österreich vertreten durch die Vegane Gesellschaft Österreich (VGÖ).



... jeder schmeckt, dass Ölz mit Liebe bäckt!

Ölz der Meisterbäcker • www.oelz.com



Höchstmögliche Natürlichkeit:

Beste Rezepturen und hochwertige Zutaten sind die Basis für die außen knusprigen und innen flaumig zarten Ölz Toasts sowie die besonders soften Ölz Sandwiches. Mit diesen Produktversprechen bieten die Ölz Toasts und Sandwiches den Konsumenten höchsten Genuss.

Ein wichtiger Baustein der Ölz Qualitätsgarantie ist die Vermeidung von Konservierungsstoffen so weit möglich. Dank der sorgfältigen Herstellung und dem Konzept der Reinraum-Technologie sind alle Ölz Toasts und Sandwiches **natürlich frei von Konservierungsstoffen!**

Lebensmittel sind kostbar:

Ölz ist aktiver Partner der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus und setzt mit gezielten Maßnahmen über die gesamte Wertschöpfungskette wirkungsvolle Schritte zur Vermeidung und Verringerung der Lebensmittelabfälle. Neueste Technologien in der Produktion der Ölz Produkte und Investitionen in neue Verfahren ermöglichen ohne Zusatz von Konservierungsstoffen eine Verlängerung der Produkthaltbarkeiten. Die kontinuierlich geschulten Ölz Mitarbeiter schaffen durch die bedarfsgerechte Disposition der Ölz Produkte eine maximale Einsparung von Retourware.



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH



Durch die Zusammenarbeit mit karitativen Einrichtungen - u.a. SOMA, Tischlein deck dich, Team Österreich Tafel - bekommen die Ölz Produkte bei Überproduktionen oder Retoure aus dem Handel eine zweite Chance.

Für den Konsumenten stellen die Ölz Meisterbäcker zahlreiche Resterlschmaus-Rezepte auf www.oelz.com zur Verfügung. Denn wer kennt das nicht: Es ist noch ein Stückchen Zopf, Sandwich oder Toast übrig. Was damit tun? Hier haben die Konsumenten die Möglichkeit, ihr Ölz Produkt bis zum letzten Bissen zu genießen!



Rückfragehinweis:

Mag. Doris Wendel | Leitung Marketing & Pressekoordination

(T) +43 5572 3840 - 170 | (F) +43 5572 3840 - 8170 | presse@oelz.com

Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co KG | Achstraße 9 | 6850 Dornbirn | www.oelz.com

