

Beschaffungsgrundsatz

Ernährung und Zutaten



Position

Lebensmittel sind Mittel zum Leben. Sie enthalten neben messbaren Nährstoffen auch Energie und Informationen, die für unser Wohlbefinden sorgen. Aus unserer Sicht gibt es keine gesunden oder ungesunden Lebensmittel an sich. Vielmehr müssen Ernährungsmuster betrachtet werden, und die Auswahl der Lebensmittel an den individuellen geistigen, seelischen und körperlichen Bedürfnissen orientiert sein. Vielseitigkeit steht dabei an erster Stelle.

Da sich die Einwirkungen auf ein Lebensmittel, angefangen in der Landwirtschaft bis hin zur Verarbeitung und Zubereitung, in der Qualität des Lebensmittels ausdrücken, ist in der gesamten Herstellung Umsicht angebracht. Unsere Haltung zeigen wir mit dem tegut... Reinheitsversprechen.

Wir wollen guten Geschmack aus natürlichen Zutaten, der nicht von Zusatzstoffen und Aromen überdeckt wird. Durch den Einsatz hochwertiger Rohstoffe sind diese auch nicht notwendig. Wir setzen auf den Eigengeschmack der natürlichen Zutaten in unseren Eigenmarken und möchten die wertgebende Zutat des Produktes geschmacklich in den Mittelpunkt stellen.

Die Lebensmittelherstellung ist weitgehend industrialisiert. Sicherheit und Verfügbarkeit von Lebensmitteln wurde damit verbessert. Leider sind damit auch ganze Verbrauchergruppen von der natürlichen Herstellung Ihrer Lebensmittel entfremdet worden. Die Verbraucher erwarten gleichbleibende Qualitäten zu jeder Zeit zu günstigsten Preisen. Die Auseinandersetzung mit dem Marktgeschehen zeigt uns, dass der Einsatz von Aromen, Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und anderen Zusatzstoffen inzwischen eher Regel als Ausnahme geworden ist. Der Einsatz solcher Stoffe kann das allgemeine Geschmacksbild eines Produktes bestimmen und das Geschmacksempfinden prägen. Wenn bspw. der gleichbleibende Geschmack von Vanillin erwartet wird, irritiert der Geschmack echter Vanille. Wir haben uns früh gegen den beliebigen Einsatz von Zusatzstoffen in unseren Eigenmarken entschieden.

Zusatzstoffe haben neben der technologisch gewollten Wirkung auch Auswirkungen auf den Mensch der das entsprechende Lebensmittel verzehrt und sollten daher mit Bedacht und Augenmaß eingesetzt werden. Als Maß für die Menge eines Zusatzstoffes, die mit größter Wahrscheinlichkeit gesundheitlich unbedenklich ist, hat sich der ADI-Wert bei bestimmten Zusatzstoffen ein ADI-Wert angegeben. Der Begriff steht für „acceptable daily intake“, und gibt die Menge eines Stoffes an, die über die gesamte Lebenszeit täglich gegessen werden kann, ohne dass dadurch gesundheitliche Gefahren zu erwarten wären. Die Forschung vertieft fortlaufend das Wissen darüber, wie Zusatzstoffe wirken. Neue Erkenntnisse werden veröffentlicht und diskutiert. Wir beobachten diese Entwicklungen fortlaufend. In 2020 hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (Efsa) beispielsweise Emulgatoren wie Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren neu bewertet. Wir ordnen neue wissenschaftliche Erkenntnisse für uns ein und passen bei Bedarf die Zusammensetzung unserer Eigenmarken entsprechend an. Zusätzlich prüfen wir, ob die Weiterentwicklungen auch Auswirkungen auf die Ausgestaltung unseres Reinheitsversprechens haben und hier Anpassungen notwendig werden, um weiter der Haltung von tegut... zu entsprechen.

Die überwiegende Verwendung von verarbeiteten Lebensmitteln wirkt sich nicht nur auf die Lebensqualität aus, sondern kann auch schleichend eine Einseitigkeit in der Ernährung bewirken. So werden bspw. Palmöl, Weizen und Zucker zu täglichen Energielieferanten. In unseren

Beschaffungsgrundsatz

Ernährung und Zutaten



Eigenmarken setzen wir Zutaten maßvoll ein und gestalten vielseitige und abwechslungsreiche Lebensmittel.

Manche Ernährungsmuster können zu Krankheiten wie Diabetes oder Adipositas führen. Zu viel, zu süß, zu fett und zu salzig sind die einschlägigen Mahnungen aus der Ernährungswissenschaft, der Politik und den Medien. Dass ernährungsbedingte Krankheiten bereits als Volkskrankheiten bezeichnet werden, spricht dafür, dass die Warnungen begründet sind. Da Zucker, Salz und Fett für die Entstehung ernährungsbedingter Krankheiten mitverantwortlich sind, stellen wir unser Eigenmarkensortiment auf den Prüfstand und begrüßen dabei die Reduktionsstrategie der Bundesregierung.

Als Lebensmitteleinzelhändler leisten wir in unserem Einzugsgebiet einen wichtigen Beitrag zur Versorgung der Bevölkerung. Durch unsere Sortimentsgestaltung können wir unsere Kunden unterstützen, sich ausgewogen zu ernähren. Unsere Kunden sollen die Sicherheit haben, mit unseren Eigenmarken gute Lebensmittel zu erhalten, die unbedenklich eingekauft werden können. Dem Vertrauen unserer Kunden wollen wir gerecht bleiben und fühlen uns der Klarheit und Ehrlichkeit verpflichtet. Eine klare Lebensmittelkennzeichnung ist für unseren Kunden eine Entscheidungsgrundlage. Wir möchten aufklären, ohne zu bevormunden, und immer eine gute Alternative anbieten.

Ein gutes Lebensmittel ist authentisch und glaubwürdig. Verbraucher sollen keine unerwarteten Zutaten und Zusatzstoffe in unseren Eigenmarken finden. Die Vorstellung darüber, wie ein Produkt hergestellt wurde und welche Zutaten dabei verwendet wurden, kann von der Realität abweichen. Das Reflektieren und Bewerten von Informationen zum Produkt auf der Verpackung kann Abhilfe schaffen. Jedoch wird der tägliche Einkauf von Lebensmitteln meist von Erfahrung, Vorstellung, Vereinfachung und letztlich Bauchgefühl geleitet. Die Informationen sind alle da, dennoch kann es zum Beispiel vorkommen, dass man unbewusst täglich eine nennenswerte Menge von Zucker zu sich nimmt, ohne Süßigkeiten zu verzehren. In diesem Beispiel soll unser Kunde Zucker als diesen erkennen und nicht versteckt in verschiedenen Sirupen und Zuckerarten zu sich nehmen.

Verantwortlich für die Umsetzung dieser Beschaffungsgrundlage ist der Einkauf. Dabei wird er vom Qualitätsmanagement unterstützt.

Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieses Beschaffungsgrundsatzes umfasst alle tegut... Eigenmarken, sowie die Markenartikel an der tegut... Backstation.

Beschaffungsgrundsatz

Ernährung und Zutaten



Aktionen

Das tegut... Reinheitsversprechen

Wir geben das tegut... Reinheitsversprechen. Dies steht für echtes und genussvolles Geschmackserlebnis durch:

- den Einsatz der „echten“ Zutaten und Verzicht auf Imitate
- Minimierung von unnötigen Zutaten und Zusatzstoffen, insbesondere solche mit ADI Wert.
- Genereller Verzicht auf Geschmacksverstärker, Hefeextrakt, Farbstoffe*, Süßungsmittel, Zuckersirupe mit Fruktoseanteil und gehärtete Fette.
- Wenn Aromen erforderlich, dann nur Extrakte oder natürliche Aromen, die aus den namensgebenden Lebensmitteln gewonnen werden.

*Färbende Lebensmittel wie Rote Bete Saft sind ausgenommen, sofern sie nicht den Charakter des Lebensmittels verändern oder darüber hinwegtäuschen. Färbende Lebensmittel werden nur dort eingesetzt, wenn sie erwartbar für den Kunden sind.

Werden Zusatzstoffe eingesetzt, wird die Notwendigkeit grundsätzlich hinterfragt und insgesamt nur die absolut notwendige Menge eingesetzt. Unser Anspruch ist es weniger Zusatzstoffe als der Wettbewerb einzusetzen oder zumindest gleichauf zu liegen.

Das tegut... Reinheitsversprechen gilt für alle unsere Eigenmarken und Brot und Brötchen der Backstation. Bei bestimmten Produkten kann es im Einzelfall sein, dass diese Vorgaben schon aufgrund der Produktbeschaffenheit (zum Beispiel ein Stück unbehandeltes Obst), eines Gesetzes oder einer Verbandsrichtlinie eingehalten werden.

Die Überprüfung und Umsetzung erfolgt durch den Lieferanten in Zusammenarbeit mit dem tegut... Qualitätsmanagement und dem tegut... Einkauf.

Für Snacks, Süßgebäck und Kuchen in der Backstation gilt die Einschränkung des tegut... Reinheitsversprechens, dass Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Hefeextrakt, Süßungsmittel, gehärtete Fette und Aromen, die nicht aus der namensgebenden Zutat gewonnen wurden, gar nicht, bzw. so wenig wie möglich eingesetzt werden. Wo ein Ausschluss nicht möglich ist, sollen diese Zutaten reduziert und langfristig ausgetauscht werden. Gibt es auf dem Markt einen Artikel, der unsere Anforderungen erfüllen, bzw. einen Produzenten, der die Anforderungen erfüllen kann, ist eine Listung eines Artikels, der die Anforderungen nicht erfüllt, bei tegut... ausgeschlossen. Die Verantwortung, dies zu überprüfen liegt im tegut... Einkauf. Farbstoffe, die den Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ erfordern, sind grundsätzlich ausgeschlossen.

- Mittelfristig sollen alle Artikel in der Backstation die Anforderungen des tegut... Reinheitsversprechens erfüllen.
- Die Sicherheit eines Lebensmittels hat immer oberste Priorität. Zusatzstoffe und Zutaten werden kritisch geprüft. Die konservierende Wirkung von Zutaten wie Salz und Zucker ist zu berücksichtigen, Verringerungen der Haltbarkeit müssen kritisch und verantwortungsbewusst geprüft werden.

Beschaffungsgrundsatz

Ernährung und Zutaten



Bei der Neuentwicklung sowie der geplanten Überarbeitung von Eigenmarken legen wir unsere eigenen Vorgaben, den Wettbewerb und bei konventionellen Produkten auch vergleichbare Bioprodukte als Maßstab an.

Das tegut... Reinheitsversprechen unterliegt einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess, daher prüfen wir seine Erweiterung.

- Bis Ende 2021 prüfen wir den Ausschluss von färbenden Lebensmitteln und Eiweißhydrolysat, sowie Minimierung von Zuckersirupen, Butterreinfett und Lysozym und legen den Umfang dieser Erweiterung durch einen Umstellungsplan für die bestehenden Eigenmarken auf Warengruppenbasis vor. Unser Ziel ist es die Ergebnisse der Erweiterung bis 2025 in unseren Artikeln umgesetzt zu haben
- Bis Ende 2021 haben wir einen Routineabgleich der aktuellen Umsetzung des Reinheitsversprechens mit dem Marktgeschehen eingeführt.

Nationale Reduktionsstrategie

Wir unterstützen die nationale Reduktionsstrategie der Bundesregierung in dem wir von den vom Max Rubner Institut definierten Nährstoffen in den kritischen Warengruppen im Durchschnitt weniger oder gleichviel wie im Markt üblich einsetzen. Dies gilt insbesondere für Artikel mit Kinderoptik. Ausgenommen sind Rezepturen, bei denen die Reduktion nur zu Lasten unseres Reinheitsversprechens durchführbar wäre.

- Bis Ende 2021 überprüfen wir die Reduktion von Salz bei Wurstwaren

Ernährungsberatung

Wir fördern die Ernährungsbildung unserer Kunden und Mitarbeiter. Wir schulen unsere Mitarbeiter regelmäßig in Lebensmittelkunde und zu verschiedenen Ernährungsweisen. Dadurch können sie auch unsere Kunden in diesen Themen beraten.

Über unsere Homepage, unsere Kundenbetreuung, über soziale Medien oder unser Kundenmagazin (tegut... Marktplatz) erhalten unsere Kunden verschiedene Informationen und Rezepte, rund um das Thema Ernährung. Produktinformationen bringen wir klar und übersichtlich auf unseren Verpackungen an. Nährwertangaben bilden wir grundsätzlich im Hauptsichtfeld ab.

Beschaffungsgrundsatz Ernährung und Zutaten



Berichtswesen und Beschwerdemechanismus

Die Wirksamkeit unseres Ansatzes prüfen wir durch unser fortlaufendes Produktmonitoring und durch Kundenrückmeldungen.

Über den Arbeitsstand des Reinheitsversprechens berichtet der Bereich Qualität und Umwelt jährlich an die Geschäftsleitung.

Beschwerden können von Kunden, Lieferanten und Mitarbeitenden an die Kundenbetreuung gerichtet werden und werden von dort an den Einkauf weitergeleitet, sowie konsolidiert der Geschäftsleitung zur Verfügung gestellt.

Fulda, 19.01.2021

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Thomas Gutberlet', is positioned to the left of the typed name.

Thomas Gutberlet
Geschäftsführer

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Robert Schweininger', is positioned to the right of the typed name.

ppa. Robert Schweininger
Leiter Einkauf
Mitglied der Geschäftsleitung