

Interviewfragen zur Verwendung von Palmöl

Firma: RIEGELMANUFAKTUR

1. Verwenden Sie Palmöl in Ihren Produkten?

NEIN

2. Warum haben Sie sich dafür entschieden Produkte ohne Palmöl herzustellen?

Es stand für die Riegelmanufaktur von Anfang an fest ausschließlich Produkte ohne Palmöl herzustellen.

3. Seit wann sind Ihre Produkte Palmölfrei?

schon immer

4. Entstanden durch die Umstellung geschmackliche oder optische Unterschiede oder Unterschiede in der Konsistenz?

Entfällt

5. Was sind Ihre Alternativen zu Palmöl?

Wir benötigen keine Alternativen zu Palmöl um hochwertige Produkte herzustellen. Wir achten beim Kauf der Zutaten auf die Inhaltsstoffe, haben aber größtenteils „reine Zutaten“ wie Nüsse und Trockenfrüchte sowie 100% Kakao und Kakaobutter in Bioqualität. Bei Zusatzprodukten wie z.B. Erdnussmus achten wir speziell auf Palmölfreie Anbieter.

6. Haben diese Alternativen für Sie besondere Vorteile in der Verarbeitung oder der Vermarktung?

entfällt

7. War ein positiver Marketingeffekt ein Anreiz für eine Umstellung?

entfällt

8. Nutzen Sie in Ihren Produkten bereits heimische Öle oder ist der Einsatz von heimischen Ölen möglich in ihren Produkten möglich? Wenn ja warum? / Wenn nein warum nicht?

Die Produkte der Riegelmanufaktur enthalten keine Öle. Nur Kakaobutter. – diese ist leider hier nicht heimisch.



9. Wie setzen Sie sich darüber hinaus für den Erhalt des Regenwaldes und die Wahrung der Menschenrechte ein?

Bei all unseren Partnern, Lieferanten und Kunden achten wir auf Ihr/eKonzept/Einstellung, ob diese für Menschenrechte bzw. ökologische Nachhaltigkeit stehen.

Durch unser veganes Angebot geht es größtenteils bei Aktionen und Märkten um Tierschutz und somit auch Umweltschutz im Allgemeinen.

Develop present, preserve future