



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



PRESSEINFORMATION

Provamel. Aus Liebe zur Zukunft **Nachhaltigkeit und Verantwortung**

Düsseldorf, 17. Februar 2010. Seit der Firmengründung im Jahre 1980 steht Alpro N.V. mit seiner Bio-Marke Provamel für eine nachhaltige, ökologisch und sozial verträgliche Entwicklung. Der langfristige Erfolg zeigt, dass der Weg des europäischen Marktführers richtig ist. Zur Unternehmensphilosophie von Provamel gehört es, ökonomische Aspekte mit einem respektvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen unseres Planeten und den Mitmenschen in Einklang zu bringen. Provamel produziert biologisch erzeugte, schmackhafte und vielfältige pflanzliche Lebensmittel aus Sojabohnen. Dabei setzt sich das Unternehmen für eine höchstmögliche Schonung natürlicher Ressourcen ein.

Bei Provamel werden selbstverständlich gemäß der EU-Ökoverordnung keine gentechnisch veränderten Rohstoffe und Zutaten verwendet, um dem Verbraucher bei den Produkten ein Höchstmaß an Reinheit, Qualität, Zuverlässigkeit und Geschmack zu bieten. Die verwendeten Sojabohnen stammen aus einem streng und lückenlos überwachten ökologischen Anbau langfristiger Vertragspartner in Südbrasilien, Kanada und China. Das Unternehmen verfügt in der gesamten Produktionskette über ein vollständiges System zur Rückverfolgung, das kontinuierlich von externen, unabhängigen Dritten kontrolliert wird: Beim Anbau werden ausschließlich gentechnisch unveränderte Bohnen verwendet. Beim Transport wird sichergestellt, dass keine Verunreinigung und Vermischung mit GMO-Produkten stattfinden kann. Vor der Verschiffung werden die Sojabohnen zusätzlich auf gentechnisch veränderte Organismen getestet. In die Verarbeitung in Europa gelangen nur die Chargen, bei denen die Stichproben negativ waren. Die Verarbeitung, Abfüllung und Verpackung der Provamel Endprodukte findet in einer anerkannt sicheren Arbeitsumgebung in Übereinstimmung mit dem biologischen Herstellungsverfahren statt. Beim Verlassen des Werks werden die Erzeugnisse mit einer einmaligen Nummer gekennzeichnet, die sich leicht zurückverfolgen lässt.



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



Heute Ressourcen schonen – für morgen vorsorgen

Die Schonung der natürlichen Ressourcen bei der Herstellung seiner Produkte liegt Provamel besonders am Herzen. Der Anbau der Sojabohnen für die Provamel Erzeugnisse erfolgt nur auf bereits ausgewiesenen landwirtschaftlichen Nutzflächen und nicht auf Kosten einer intakten Umwelt. Selbstverständlich werden für die Kultivierung der Sojabohnen keine Regenwaldgebiete gerodet. Alle Anbaugelände Brasiliens liegen im Süden und Südwesten des Landes – weit abseits der Regenwälder – sowie in Kanada und China. Die langjährigen Vertragspartner praktizieren gemäß dem ökologischen Anbauverfahren Fruchtwechsel, um ein Auslaugen der Böden zu vermeiden. Das Wasser aus den Produktionsstätten wird mit einer extra dafür eingerichteten Kläranlage wieder aufbereitet und erneut nutzbar gemacht. Die Sojafasern und -hülsen, die bei der Verarbeitung übrig bleiben, werden als Tiernahrung weiterverwertet und gehen somit wieder in den natürlichen Energie-Kreislauf unserer Erde ein – ganz im Sinne der biologischen Landwirtschaft.

Doch nicht nur ein nachhaltiger Umgang mit der Natur prägt das unternehmerische Handeln von Provamel; auch ein respektvoller und fairer Umgang mit den Menschen gehört dazu. Die Vertragspartner erhalten für ihre Sojaernte einen Preis, der deutlich über dem Weltmarktpreis liegt. Auch bei Ernteausschlägen und finanziellen Problemen können sie sich auf Unterstützung durch seinen europäischen Vertragspartner verlassen. Provamel legt Wert auf eine enge, langfristige Zusammenarbeit und bezieht die Sojabohnen ohne Zwischenhändler direkt von seinen Sojafarmern. Der durch EcoSocial verbürgte ethische Verhaltenskodex beinhaltet ehrliche Löhne, anständige Unterkünfte, Sicherheits- und Gesundheitsstandards für die Sojabauern und ihre Familien.

Ökologische und ethische Verantwortung

Provamel übernimmt ökologische und ethische Verantwortung. Das Unternehmen reduziert seine ökologischen Fußspuren so weit wie möglich, seit 2010 ist die Produktion der Provamel-Produkte CO₂-neutral. Langfristiges Ziel ist CO₂-Neutralität für das gesamte Unternehmen bis 2020. Weitere Schritte, die Provamel bereits jetzt verwirklichen kann: Verwendung von 100 Prozent Recyclingpapier, Prüfung von neuen Investitionen auf einen vernünftigen Strom- und Wasserverbrauch, Erzeugung von grünem Strom aus einem Nebenprodukt der Herstellung sowie die umweltfreundliche Aufbereitung des Abwassers aus der



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



Produktion. Provamel unterstützt zudem die International Polar Foundation (IPF) bei der Entwicklung der ersten Null-Emission-Forschungsstation in der Antarktis.

Das Unternehmen unterhält auch soziale Projekte: Das Vitagoat-Projekt in Afrika unterstützt bescheidene Produktionsstätten, in denen ohne Strom, Generatoren und fließendes Wasser Sojadrinks für den Eigenbedarf produziert werden können. So werden Arbeitsplätze und zusätzliche Verdienstmöglichkeiten geschaffen. Das EDHUCCA-Projekt in Südbrasilien beinhaltet ein völlig unabhängiges Bildungsprogramm für Kinder und Erwachsene, um der armen und häufig arbeitslosen Landbevölkerung neue Perspektiven zu bieten.

Pflanzliches Eiweiß und Umweltschutz

In jeder geernteten Sojabohne steckt ein weiterer wichtiger Aspekt der Provamel Unternehmensphilosophie, die der Nachhaltigkeit verpflichtet ist: Bei der Produktion von pflanzlichem Eiweiß wird fünfmal weniger fossile Energie und zehnmal weniger Wasser als bei der Produktion von tierischem Eiweiß verbraucht. So werden z.B. um die 4.000 Liter Wasser benötigt, um ein Steak herzustellen. Jeder Verbraucher, der bewusst zu pflanzlichen Produkten greift, leistet einen aktiven Beitrag zum Klima- und Umweltschutz. Provamel möchte das unterstützen und erweitert stetig sein Angebot an pflanzlichen Lebensmitteln.

Mit Provamel durch den Tag – gesunde und köstliche Vielfalt aus Sojabohnen

Am Ende des langen Erzeugungs-, Verarbeitungs- und Kontrollprozesses steht ein Sortiment von aktuell über 50 Provamel Produkten: Die köstlichen **Bio Soya Drinks** Sorten sind eine vollwertige Option zu Milch, ob warm oder kalt, ob zum Frühstück oder zwischen den Mahlzeiten. Eine Alternative zu Joghurt sind die erfrischenden **Bio Soja Joghurtalternativen** mit wertvollen, probiotischen Bifidus Kulturen. Auch Verfeinern und Kochen ist mit Provamel erlaubt: **Bio Soya Cuisine** ist ein leichtes, pflanzliches Pendant zu flüssiger Sahne und kann fast genauso verwendet werden. Provamel **Bio Soya Backen und Streichen** ist als Brotaufstrich und zum Kochen und Backen gedacht. Der Klassiker aus Soja darf natürlich auch nicht fehlen. So bietet Provamel eine vielfältige Auswahl an **Tofuspezialitäten**. Und das Süße zum Schluss: **Bio Soya Desserts** runden das Provamel Sortiment ab. Die Provamel Produkte sind in hoher Bio-Qualität im Bio-Fachhandel und in Naturkostgeschäften erhältlich.



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



Für weitere Informationen und Bildmaterial kontaktieren Sie bitte:

Sylvia Raabe, Gritta Venus – Provamel Presse-Service

raabengrün – nachhaltig kommunizieren

t: 089 / 23 88 89 -620 oder -621

f: 089 / 23 88 89 899

e: s.raabe@raabengruen.de oder

g.venus@raabengruen.de

www.provamel.de