

„Drehs um!“-Kampagne von frischli zu Qualitätsmilch aus Deutschland

Quickservice-Restaurants, Kaffeebar- und Bäckerei-Ketten stehen im Fokus der Qualitätsoffensive zu heimischer H-Milch

Ob in der Kaffeebar oder im Fastfood-Restaurant: H-Milch ist für alle Bereiche des Foodservice ein wesentliches und allgegenwärtiges Produkt. Doch während beispielsweise bei Frischfleisch und Eiern Einkaufsentscheider auf Qualität aus Deutschland achten, oder bei Kaffee und Kakao auf Qualitätssiegel wie Fairtrade beziehungsweise auf eine UTZ-Zertifizierung Wert legen, spielen solche Kriterien bei der Wahl der H-Milch bislang eine untergeordnete Rolle. Einkäufern ist vielfach gar nicht bewusst, wie einfach sich ein deutsches, qualitativ hochwertiges Produkt erkennen lässt: Der Seitenaufdruck gibt Aufschluss über den Produktionsstandort – nicht unbedingt der Markenname. Entsprechend lautet die simple wie eingängige Empfehlung im Rahmen der Qualitätsoffensive der frischli Milchwerke: „Drehs um!“



Genauere Informationen zum Produktionsort der H-Milch befinden sich seitlich auf der Packung.



Signet der frischli Milchwerke für Qualitäts-Milch aus Deutschland.

Neues Signet als Qualitätsgarantie

Im Zuge der Kampagne von frischli soll über die Vorteile eines deutschen Milchproduktes aufgeklärt werden. Denn in Deutschland hergestellte H-Milch muss besondere Qualitätskriterien erfüllen, bevor sie auf den Markt kommen darf. Hierzu zählen bestimmte Bedingungen bezüglich einer artgerechten Tierhaltung und Fütterung der Milchkühe nach den strengen Anforderungen von QM-Milch e.V. sowie eine nach den deutschen Standards kontrollierte Milchqualität. Zudem werden durch die Verwendung deutscher H-Milch heimische Landwirte unterstützt und erhalten ein faires Milchgeld. Nicht zuletzt ergibt sich aufgrund der kurzen Lieferwege der Milch von den Milchbauern in der Umgebung zu den frischli Werken ein geringerer CO₂-Fußabdruck. Somit können Foodservice-Unternehmen und Bäckerei-Ketten durch die Wahl deutscher H-Milch ihren Gästen ein besonders hochwertiges und gleichzeitig sicheres Produkt anbieten. Um die Kaufentscheidung zu vereinfachen, hat frischli eigens ein Qualitätssignet für den Foodservice entwickelt. Dieses wird künftig in der Kommunikation rund um die ausschließlich in Deutschland produzierte H-Milch 1,5% und H-Milch 3,5% im 1-Liter- und 5-Liter-Gebinde von frischli eingesetzt. Diese hochwertige Milch für den puren Genuss sowie für unterschiedlichste Anwendungen wird von frischli aus Rohmilch von deutschen Qualitäts-Milchbetrieben hergestellt.

Über frischli

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und drei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt), Eggenfelden (Bayern) und Schöppingen (Nordrhein-Westfalen) verstehen sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Jeden Tag werden bei frischli rund zwei Millionen Kilogramm Milch veredelt – pro Jahr über 900 Millionen Kilogramm. Diese Milch wird von über 750 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das Unternehmen ein breites Produktportfolio

von Milch über Desserts bis zu Sahnesaucen an, das die Bedürfnisse dieser Zielgruppe hinsichtlich Hygieneanforderungen und praktischem Handling in der Großküche optimal erfüllt. Neben einer Vielzahl an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten gibt es seit Oktober 2023 mit Gastro frischli auch frische Molkereiprodukte für den Foodservice. Im Herbst 2021 wurde das Angebot von frischli um eine moderne pflanzenbasierte Range mit einer Vielfalt an Desserts und Milchalternativen auf Haferbasis ergänzt. Seit 2023 bietet frischli Produkthighlights im Segment Eis mit erstklassigen Eis-Basen. Mit ca. 1.000 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 800 Millionen Euro.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, alexandra herr
fürstabt-gerbert-straße 18, 79837 st. blasien
fon 07672.9227212, a.herr@zweiblick.com