

## Katjes: Vegetarische Qualität

Qualität wird bei Katjes großgeschrieben. Dazu zählt für Katjes bereits seit 1988 auch die Natürlichkeit. Seit her setzt Katjes nämlich statt künstlicher Farbstoffe auf Fruchtsäfte, -pürees und -extrakte oder Fruchtmarm, die die Produkte natürlich färben. Spätestens seit 2010 zählt auch der Veggie-Ansatz des Unternehmens dazu. Doch auch neben diesen großen Umstellungen optimiert und kontrolliert Katjes ständig die Qualität seiner Produkte. Wichtig ist dabei vor allem das Feedback von Kunden, Verbrauchern und Nichtregierungsorganisationen.

### Supply Chain & Produktion



Alle Lieferanten von Katjes müssen einen Verhaltenskodex hinsichtlich Menschen- und Arbeitsrechte beziehungsweise Verantwortung gegenüber der Umwelt akzeptieren. Inwiefern die Lieferanten Qualitätsstandards einhalten können und ob sie den Katjes Verhaltenskodex einhalten, überprüft das Unternehmen regelmäßig. Das gilt nicht nur für die Lieferanten von Rohstoffen und Verpackungsmaterial, sondern für die gesamte Lieferkette. Neben der Lieferkette hat Katjes auch die eigene Herstellung im Blick und kontrolliert hier ständig die Qualität der Produktionsschritte.

Der hohe Qualitätsanspruch von Katjes entlang der gesamten Lieferkette und in der Produktion drückt sich auch in Zertifizierungen aus. Die Produktion von Katjes ist sowohl nach IFS (International Featured Standard Food) als auch nach BRC (British Retail Consortium) zertifiziert und umfasst zahlreiche qualitätssichernde Maßnahmen von Wareneingangskontrollen bei Rohstoffen, über laufende Kontrollen in der Produktion, so genannten In-Process Kontrollen, bis hin zur Prüfung der fertigen Produkte.

### Was genau tut Katjes zur Qualitätssicherung?

- 🌿 Qualitätskontrollen wie beispielsweise die Wareneingangskontrollen bei Rohstoffen
- 🌿 Qualitätssichernde Maßnahmen in der Produktion zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit und Produktqualität
- 🌿 Implementierung und Weiterentwicklung von integrierten Qualitätsmanagement-Systemen
- 🌿 Kommunikation mit Kunden, Verbrauchern, Nichtregierungsorganisationen
- 🌿 Objektive Beurteilung der Katjes Qualitätssicherung durch externe Audits durch Handelspartner sowie Audits für die IFS und BRC Zertifizierungen

### Natürliche Zutaten





- 🌿 Als erster im Markt setzt Katjes seit 1988 bei all seinen Produkten auf färbende Fruchtsäfte, -pürees und -extrakte oder Fruchtmarm anstatt künstlicher Farbstoffe.
- 🌿 Seit 2007 stellt Katjes alle Fruchtgummiprodukte der Marke nur noch mit natürlichen Aromen her.
- 🌿 Für alle Rohstoffe führt Katjes umfangreiche Prüfungen hinsichtlich Authentizität und Integrität durch und prüft so zum Beispiel, ob sie tatsächlich natürlichen Ursprungs sind.

## Veggie-Strategie



Bereits seit 2010 stehen vegetarische Produkte im Fokus von Katjes, seit 2016 ist das gesamte Angebot der Marke Katjes vegetarisch. Das hat eine Reihe von Gründen: Erstens hat diese strategische Entscheidung das Marktpotenzial vegetarischer Lebensmittel im Blick, zweitens entspricht sie Katjes' jahrzehntelangem Streben nach natürlichen Produkten und drittens kommt sie auch Katjes' Verantwortung für die Umwelt entgegen. Bei der Produktion der vegetarischen Grün-Ohr-Bärchen ohne Gelatine wird rund 20 Prozent weniger klimaschädliches CO<sub>2</sub> freigesetzt als bei einem vergleichbaren Produkt mit Gelatine.

### Veggie-Anteil

-  Ab 2010: **Fokus** auf vegetarische Fruchtgummis
-  2012: **34 Prozent** des Sortiments vegetarisch
-  2014: **74 Prozent** Veggie-Anteil am Sortiment
-  2016: **100 Prozent** vegetarische Produkte

### V-Label

Das Katjes Produkt-Sortiment ist komplett vegetarisch. Das soll der Verbraucher auch direkt erkennen. Darum tragen die Packungen aller Katjes Produkte das V-Label „vegetarisch“ der Europäischen Vegetarier Union. In Deutschland steuert der Verein ProVeg die Lizenzierung. Er überprüft also regelmäßig, ob die Vorgaben der Europäischen Vegetarier Union eingehalten werden.

## Veggie-Umstellung



Katjes entwickelt seit Jahrzehnten immer neue und verbesserte Rezepturen, optimiert sie für bestehende Produkte und leitet daraus neue Produkte ab. Dabei hat jedes Produkt seinen ganz eigenen Geschmack und auch seine ganz eigene Konsistenz. Katjes hat dafür schon immer verschiedene Geliermittel eingesetzt – auch pflanzliche. Dennoch war die Umstellung vorhandener Produkte auf eine Produktion ohne tierische Gelatine eine Herausforderung. Schließlich sollte jedes bekannte Produkt seinen bekannten Geschmack und seine besondere Textur behalten. Katjes hat diese Herausforderung gemeistert und durch den geschickten Einsatz verschiedener pflanzlicher Stoffe schmeckt jedes Katjes Produkt genau, wie es soll – ganz vegetarisch ohne tierische Gelatine.

