

Von: Kentrath, Anna Lisa [REDACTED]
Gesendet: Donnerstag, 12. Oktober 2017 13:58
An: Sophie Unger (foodwatch) [REDACTED]
Betreff: WG: Fragen zu Ihrem Produkt „babydream Bio Kinderkeks“

Sehr geehrte Frau Unger,

wir danken Ihnen für Ihre Anfrage. Grundsätzlich werden unsere Produkte laufend aktualisiert und angepasst – so auch beim „babydream Bio Kinderkeks“. Im Rahmen unserer kontinuierlichen Sortimentsoptimierung wurde der „babydream Bio Kinderkeks“ ausgelistet und erhält in Kürze ein Nachfolgeprodukt. Um den aktuellen ernährungsphysiologischen Bedürfnissen von Babys gerecht zu werden, orientieren wir uns bei der Produktentwicklung unter anderem an den Empfehlungen von Ökotest, dem Forschungsinstitut für Kinderernährung und grundlegend an der Diätverordnung.

Die in unseren Babyprodukten verwendeten Rohstoffe unterliegen den strengen Anforderungen der Diätverordnung im Hinblick auf mögliche Schadstoffe sowie mikrobiologische Belastungen. So kann etwa rohes Getreide von Natur aus eine etwas höhere mikrobiologische Belastung aufweisen als verarbeitetes oder erhitztes Getreide. Dabei handelt es sich um Mikroorganismen, welche keinen nachteiligen Einfluss auf die Gesundheit eines gesunden, erwachsenen Menschen haben. Sensiblere Menschen und Kleinkinder können hingegen darauf mit Verdauungsproblemen reagieren. Aus diesem Grund verwenden wir nur Rohgetreide, welches wir – vor der Verarbeitung zu Flocken und Mehl – mikrobiologisch analysiert haben. Im weiteren Produktionsverlauf werden die Rohstoffe schonend weiterverarbeitet, hier wird u.a. auf einen starken Erhitzungsprozess verzichtet, um die Bildung von Acrylamid zu vermeiden.

Bei der Herstellung unseres Produkts kommt keine Nanotechnologie zum Einsatz.

Bei unseren beiden neuen Babydream-Produkten handelt es sich um den „Babydream Dinkelkeks“ und den „Babydream Apfel-Karotten-Keks“ – bei beiden wurde der Zuckergehalt stark reduziert auf gerade mal 9,7g pro 100g.

Dieser Wert liegt deutlich unter den gesetzlichen Richtlinien. Vergleichbare Babykekse im Wettbewerb haben oft einen höheren Zuckergehalt. Auch hier haben wir uns an den Empfehlungen von Ökotest orientiert und liegen auch hier deutlich unter den angegebenen Werten.

Generell ist zu beachten, dass Kekse keine vollwertige Nahrung darstellen und keine Hauptmahlzeit ersetzen. Daher sollten täglich nur einzelne Kekse gegessen werden. Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sollte immer an erster Stelle stehen.

Angaben zu unseren Lieferanten sind wettbewerbsrelevante Informationen – bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese nicht preisgeben.

Mit freundlichen Grüßen

Anna Kentrath

Leitung

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon +49 5139 [REDACTED] · Fax +49 5139 [REDACTED]

[REDACTED]
Aktenzeichen B-1

Dirk Rossmann GmbH
Isernhägener Straße 16 · 30938 Burgwedel · Germany
www.rossmann.de

Amtsgericht Hannover · Handelsregister HRB 120546 · Gerichtsstand Burgwedel · USt-IdNr. DE115055186
Geschäftsführer · Dirk Roßmann, Alice Schardt-Roßmann, Raoul Roßmann, Michael Rybak, Peter Dreher

Diese E-Mail enthält vertrauliche und/oder rechtlich geschützte Informationen. Wenn Sie nicht der richtige Adressat sind oder diese E-Mail irrtümlich erhalten haben, informieren Sie bitte umgehend den Absender und vernichten Sie diese E-Mail. Das Kopieren sowie die Weitergabe dieser E-Mail sind ohne Einwilligung des Absenders nicht gestattet.

Sophie Unger (foodwatch)

Von: Sophie Unger (foodwatch)
Gesendet: Mittwoch, 4. Oktober 2017 09:20
An: dialog@rossmann.de
Betreff: Fragen zu Ihrem Produkt „babydream Bio Kinderkeks“

Sehr geehrte Frau Kentrath,
wir haben einige Fragen zu Ihrem Produkt „babydream Bio Kinderkeks“ und würden uns über eine Beantwortung freuen.

1. Warum bewerben Sie Ihr Produkt als geeignet für Babys „ab dem achten Monat“ und „zum Knabbern mit den ersten Zähnen“, obwohl der Zusatz von Zucker nicht den gängigen Ernährungsempfehlungen für Babys entspricht?
2. Auf der Vorderseite loben Sie die „babygerechte Rezeptur“ aus. Inwiefern unterscheidet sich diese babygerechte Rezeptur von der eines herkömmlichen Kekses? Welche Eigenschaften zeichnen diese „babygerechte Rezeptur“ aus?
3. Inwiefern berücksichtigen Sie die ernährungsphysiologischen Bedürfnisse von Babys bei der Produktentwicklung?
4. Was meinen Sie mit „speziell für Babys ausgewählte und schonend verarbeitete Rohstoffe“? Inwiefern unterscheiden sich diese Rohstoffe von denen eines herkömmlichen Kekses?
5. Auf der Verpackung geben Sie eine andere Nährwertangabe an als in Ihrem Online-Shop. Wie kommt dieser Unterschied zustande? Bitte teilen Sie uns die aktuellen Nährwertangaben mit.
6. Welche Verzehrsempfehlung sprechen Sie für das Produkt aus? Bitte nennen Sie Menge und Häufigkeit des empfohlenen Konsums.
7. Kommt bei der Herstellung des Produkts Nanotechnologie zum Einsatz?
8. Mit welcher unverbindlichen Preisempfehlung (UVP) verkaufen Sie das Produkt?
9. Könnten Sie uns das aktuelle Etikett zusenden (digital als PDF)?
10. Welcher Babynahrungshersteller stellt den Keks in Ihrem Auftrag her?

Über eine Beantwortung der Fragen bis Mittwoch, den 11.10.2017 würden wir uns sehr freuen.
Bei Rückfragen stehe ich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,
Sophie Unger

Nein, Sie bekommen dafür keinen 5-Euro-Gutschein – aber viele unbezahlbare Informationen.
Der foodwatch-Newsletter: www.foodwatch.de/newsletter

sophie unger
recherche und kampagnen | research and campaigns
foodwatch deutschland | foodwatch germany
t: +49 (0)30 / 24 04 76 - 113 | f: - 26 | e-mail: sophie.unger@foodwatch.de

foodwatch e.v. | brunnenstr. 181 | 10119 berlin | germany | www.foodwatch.de
eingetragener verein | sitz berlin | vr 21908 nz ag charlottenburg | vorstand: dr. thilo bode, martin rücker
