

PRESSEINFORMATION

„Preis für langjährige Produktqualität“

Privatmolkerei Bauer zum 19. Mal in Folge von der DLG ausgezeichnet



Wasserburg am Inn, 22. März 2021 – Zum mittlerweile 19. Mal in Folge erhält die Privatmolkerei Bauer den „Preis für langjährige Produktqualität“. Mit diesem Titel ehrt das Testzentrum der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) die kontinuierliche Qualitätsleistung des Wasserburger Familienunternehmens.

Manche Auszeichnungen sind eine Momentaufnahme. Nicht so der „Preis für langjährige Produktqualität“. Er wird nur vergeben, wenn Lebensmittel mindestens fünf Jahre regelmäßig und erfolgreich von der DLG getestet wurden. Geehrt werden also ausschließlich Unternehmen, die ihre Qualität langfristig unter Beweis gestellt haben – darunter auch die Privatmolkerei Bauer. Die Molkerei aus dem oberbayerischen Wasserburg konnte sich die begehrte Herstellerauszeichnung nun zum 19. Mal sichern.

„Qualität schafft Vertrauen. Mit der erneuten DLG-Auszeichnung bieten wir den Verbrauchern eine wertvolle Orientierung und setzen gleichzeitig ein starkes Zeichen für Transparenz und Verlässlichkeit“, so Dr. Michael Münch, Geschäftsführer der Privatmolkerei Bauer.

PRESSEINFORMATION

Qualität durch Kontinuität

„Qualität muss für Verbraucher mit überzeugenden Inhalten gefüllt werden, sie muss nachvollziehbar sein und ein beständiges Merkmal eines Lebensmittels. Der ‚Preis für langjährige Produktqualität‘ hat genau diesen Anspruch, denn mit ihm können die Preisträger dokumentieren, dass sie zum Teil über Jahrzehnte ihre Lebensmittel durch die neutralen Experten der DLG testen lassen – ein eindeutiges Versprechen, in dem der Wille zu konsequenter Qualitätssicherung zum Ausdruck kommt“, unterstreicht DLG-Präsident Hubertus Paetow.

Unternehmen müssen fünf Jahre in Folge an den Internationalen Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums Lebensmittel teilnehmen und pro Prämierungsjahr mindestens drei Prämierungen erzielen. Ab dem fünften erfolgreichen Teilnahmejahr wird der Betrieb mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Nimmt ein Hersteller in einem Jahr nicht teil oder erreicht er nicht die erforderliche Anzahl an Prämierungen, verliert er seinen Anspruch auf die Auszeichnung.

Über die Privatmolkerei Bauer

1887 gründet Franz Seraph Bauer das „Bauerschweizer Käsewerk“ in Wasserburg, wo das mittlerweile in der fünften Generation von den Brüdern Markus und Florian Bauer geführte Familienunternehmen noch heute seinen Sitz hat. Die Privatmolkerei Bauer ist Teil der Bauer Gruppe und gehört – nach über 130 Jahren erfolgreicher Firmengeschichte – zu den größten Molkereiunternehmen Europas. Mit Leidenschaft für die Milch und dem Bestreben, natürliche Produkte mit besten Zutaten zu vermarkten, entwickelt sich die Molkerei stets weiter. Zum umfangreichen Sortiment gehören Klassiker wie der Fruchtojoghurt „Der Große Bauer“, der Bauer Weinkäse oder der Schnittkäse „Diplomat“ sowie stetig neue Innovationen. Unter der neuen Kompetenzmarke „GrünKraft“ bietet die Privatmolkerei Bauer seit 2021 auch pflanzliche Joghurt- und Käsealternativen an.

Ihr Pressekontakt

Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG

Hélène Reick c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/400 53 53 0, hr@pureperfection.com