

PRESSEINFORMATION

Lebensmittel / Handel / Personalia

Neue Geschäftsführung für LaSoy Sojaprodukte im Vormarsch

**+++ Ernährungs- und Vertriebsexpertin Katrin Senger bei LaSoy +++ Sojaprodukte gegen Zivilisationskrankheiten
+++ weltweit wachsender Markt +++ 30% der Konsumenten potenzielle Zielgruppe +++ 100% der Bohne verwertet +++ bio-zertifizierte Rohstoffe von LaSoy +++**

(Linz/Leezen, Jänner 2008) - Die Ernährungswissenschaftlerin Katrin Senger führt seit Jänner 2008 die Geschäfte der LaSoy GmbH in Leezen (D). Dem Unternehmen der ARTAX (Lactoprot)-Gruppe ist es gelungen, mit einem neuartigen Produktionsverfahren Sojaprodukte zu entwickeln, die nicht nur gesund sind, sondern auch ausgezeichnet schmecken.

Sojaprodukte sind nicht nur für Menschen mit Laktose-Unverträglichkeit oder einer Allergie gegen Milcheiweiß bestimmt. Zunehmend entdecken gesundheitsbewusste Verbraucher, dass die Alternativen aus Soja nicht nur gesund, sondern auch ökologisch vorteilhaft im Vergleich zu tierischem Eiweiß sind.

„Und vor allem schmecken sie gut! Wer schon einmal ein Dessert, Eiskrem oder Tiramisú aus Soja probiert hat, weiß den besonderen Geschmack solcher Innovationen zu schätzen“, beschreibt die neue Geschäftsführerin Katrin SENGER den erkennbaren Ernährungstrend.

Weltweit wächst der Markt für Produkte, die eine Alternative zu konventionellen Molkereiprodukten bieten. Hergestellt werden solche „non-dairy alternatives“ vor allem aus Soja. Neben Milch können z.B. auch Joghurts, Quark (Topfen), Sahne (Schlagobers), Desserts, Frischkäse und Eiskrem auf Sojabasis produziert werden.

Geschmack durch Kompetenz

Soja ist in den letzten Jahren zu einer gesunden Alternative für Molkereiprodukte geworden.

Sojaprodukte genießen ein positives Image beim Verbraucher, denn sie sind gesund und wirken den Zivilisationskrankheiten, etwa einem zu hohen Cholesterinspiegel, entgegen. Als Vorbild für gesunde Ernährung werden gerne die Asiaten genannt, die durch regelmäßigen Konsum von Sojaprodukten längst nicht so viele ernährungsbedingte Krankheiten aufweisen wie Europäer. Sojabohnen enthalten durchschnittlich:

- 39 Prozent Eiweiß (Protein),
- 20 Prozent Fett (hauptsächlich langkettige, essentielle Fettsäuren)
- 17 Prozent Ballaststoffe, davon ca. 15 Prozent unlöslich
- 16 Prozent Kohlenhydrate,
- plus reichlich Vitamine, Mineralstoffe und wichtige Spurenelemente.

Nicht zu vergessen sind zwei ernährungsphysiologisch besonders interessante Inhaltsstoffe: Lecithin (Phospholipide) und Isoflavone. Letztere werden vor allem von Frauen in den Wechseljahren sehr geschätzt. 100 g Sojabohnen enthalten ca. 128 mg Isoflavone.

Die Zielgruppe: mindestens 30% aller Verbraucher

Rund ein Drittel der Bevölkerung zählt zu den potenziellen Soja-Konsumenten. Bei den Kaufentscheidern für Lebensmittel – in der Regel Frauen und Kinder – ist der Anteil sogar noch höher.

Allein in Deutschland leben etwa 12 Mio. Menschen mit Laktose-Intoleranz, ca. 3 Mio. Milcheiweiß-Allergiker und rund 5 Mio. Vegetarier, Veganer und Nicht-Milchtrinker. Diese Zielgruppe wird erweitert durch:

Cholesterinbewusste
Bioprodukt-Konsumenten
Gesundheitsbewusste Genießer
Naturkostkunden

Verlustfreie Verarbeitung der Sojabohne

Bisher machte die Fermentation von Soja besondere Schwierigkeiten. LaSoy ist es gelungen ein Sojabasisprodukt herzustellen, das 100% der Sojabohne verwertet. Die neue Verfahrensweise garantiert einen deutlich erhöhten Gehalt an gesunden Inhaltsstoffen sowie einen nachweislich guten Geschmack.

LaSoy liefert bio-zertifizierte Rohstoffe, aus denen die ganze Produktpalette von Molkereiprodukt-Alternativen hergestellt werden kann. Dem Handel bietet LaSoy Sojaprodukte in der gewünschten Form: entweder lose im Tankzug als Basisprodukt zur Weiterverarbeitung oder bereits trinkfertig abgepackt in zahlreichen Geschmacksrichtungen und unter der jeweiligen Marke. LaSoy entwickelt selbst keine Endverbraucher-Marke.

Zur Geschäftsführung

Dipl. oec. troph. Katrin Senger, geb. 1962, studierte Ökotrophologie in München und schloss ihr Diplom mit der Arbeit zum „Markt für Milchersatzprodukte auf Sojabasis in ausgewählten europäischen Ländern“. Die Mutter eines 18jährigen Sohnes war nach mehreren Auslandsaufenthalten zuletzt für den Aufbau und die Leitung der Vertriebsabteilung der Natumi AG bei Köln verantwortlich. Sie bringt fundierte und umfassende internationale Erfahrungen aus dem Lebensmittelbereich ein. Sie wird im technologischen Bereich von Steffen Rode, zweiter Geschäftsführer der LaSoy, unterstützt.

Katrin Senger: LaSoy GmbH
Meiereistraße 5–7
23816 Leezen – D
**49-45 52-909-50*
info@lasoy.de

Artax AG
Hofgasse 3
4020 Linz - A
**43-732-78 1414*
office@artax.at

Die Artax AG fungiert als Holding für die operativ tätigen Gesellschaften der Lactoprot-Gruppe, Dairyfood, Rovita und Milsy. Diese finden sich in Österreich, Deutschland, USA, Slowakei, Griechenland, Mexiko, Slowenien, Rumänien und neuerdings Belgien. Sie beschäftigen sich schwerpunktmäßig mit der Herstellung, Entwicklung und dem Vertrieb von Spezialprodukten auf der Basis von Milch und Milchbestandteilen. Insbesondere die Herstellung von Zusatzstoffen und funktionalen Milchprodukten für die Lebensmittelindustrie bildet den Kern der Unternehmensgruppe.