

Sehr geehrte Damen und Herren der Verbraucherzentrale Hessen e.V.,

anbei erhalten Sie, wie in Ihren Schreiben vom 22.06.2020 erbeten, zwei Stellungnahmen zu einer eingegangenen Beschwerde über das Produkte „Oatly Hafer Deluxe“.

Es tut uns leid zu hören, dass es hierbei zu einem Missverständnis und einer Beschwerde kam, da wir unsere Arbeit und unsere Produkte so transparent wie möglich zu gestalten versuchen. Wir hoffen, dass wir nun alle Fragen klären können.

Stellungnahme 1 (2000 Zeichen):

Unser Ziel als Unternehmen ist es, den Wandel

hin zu einer pflanzenbasierten Ernährung voranzutreiben, sowohl der Gesundheit als auch dem Planeten zuliebe. Ungefähr 40% der Kuhmilch werden im Kühlregal eingekauft und im Gegensatz zum ungekühlten Bereich findet man dort fast ausschließlich Kuhmilch und keine pflanzlichen Alternativen. Um Kuhmilchtrinkern auch am Kühlregal den Umstieg auf pflanzliche Alternativen zu erleichtern, bieten wir eine Auswahl an gekühlten Haferdrinks an.

Die gekühlten Haferdrinks unterscheiden sich sowohl in der Rezeptur als auch in der Verpackung von den Haferdrinks im ungekühlten Bereich. Die aseptische Verpackung der ungekühlten Drinks hat innen eine Aluminiumschicht und damit ein ressourcenintensives Material, das eine höhere Umweltbilanz aufweist. Die Kühlverpackung hingegen hat diese Schicht nicht, erfordert deswegen aber eine ununterbrochene Kühlkette, weshalb die Umweltauswirkungen beider Verpackungen unter Berücksichtigung des gesamten Produktlebenszyklus beider Produkttypen in etwa gleich sind. Hinsichtlich der Rezeptur sind die gekühlten Drinks, ähnlich wie Kuhmilch, in unterschiedlichen Fettgehalten erhältlich. Da der Konsument bei der Entscheidung einen Haferdrink, anstatt Kuhmilch zu kaufen, bis zu mehr als 70% CO₂e Emissionen einsparen kann, sehen wir eine große Chance die CO₂e Emissionen im Kühlregal als Ganzes langfristig zu senken.

Alle unsere Produkte sind wärmebehandelt, um die Haltbarkeit zu verlängern. Diese Informationen finden Sie auch auf unserer Website. Wir wenden entweder UHT (Ultra Heat Treatment) oder Pasteurisierung als Erhitzungsverfahren an. Wir sind aktuell dabei, zu prüfen, ob wir diese Informationen auch auf unsere Verpackungen bringen können. Die Haferdrinks im Kühlregal haben aufgrund der nachhaltigeren Verpackung und Wärmebehandlung eine kürzere Haltbarkeit und müssen daher zeitnah nach der Produktion konsumiert werden.

Stellungnahme 2 (400 Zeichen):

Um Milchtrinkern den Umstieg auf pflanzliche Alternativen zu erleichtern, bieten wir auch im Kühlregal Haferdrinks an. Diese Drinks unterscheiden sich in ihrer Rezeptur und ihrer Verpackung von den ungekühlten Haferdrinks. Die Haltbarkeit ist aufgrund der nachhaltigeren Verpackung kürzer, weshalb unsere Haferdrinks gekühlt sind und zeitnah konsumiert werden müssen.

Bei Rückfragen können Sie sich gerne jeder Zeit bei uns melden.