

Presseinformation

Besuchen Sie uns auf der PLMA in Amsterdam, 20.-21. Mai 2014, Stand-Nr. 7429

DLG Auszeichnung

Poelmeyer-Gruppe erhält „Preis für langjährige Produktqualität“

- **Qualitäts-Auszeichnung für die Käsereien Allerstedter und Breitungser**
- **Langjährige Produktqualität überzeugt die DLG zum wiederholten Mal**

Wohlmirstedt, 25.04.2014. Im Rahmen der Qualitätsprüfungen der Deutschen Lebensmittel Gesellschaft (DLG) wurden die Käsereien der Poelmeyer-Gruppe, bereits zum dritten – Allerstedter Käserei – bzw. zweiten Mal – Breitungser Käserei – mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ in der Kategorie Milch und Milcherzeugnisse prämiert.

Mit dem Preis honoriert die DLG jährlich Lebensmittelunternehmen, die ihre Erzeugnisse freiwillig durch die Sachverständigen der DLG testen lassen. Seit über fünf Jahren in Folge hat die Poelmeyer-Gruppe mindestens drei Prämierungen pro Prämierungsjahr von der DLG erhalten. Dabei wurden Produkte aus dem Schnitt- und Sauermilchkäsesegment mit Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet. Die Anforderungen für die Auszeichnung „Preis für langjährige Produktqualität“ haben die in Wohlmirstedt, Sachsen-Anhalt, ansässigen Käsereien Allerstedter und Breitungser somit erfolgreich erfüllt. „Die in dieser Zeit zahlreich erzielten Prämierungen sind Beweis für die beeindruckende Qualitätsarbeit und nachhaltige Wettbewerbsfähigkeit“, kommentiert Rudolf Hepp von der DLG die Auszeichnung. Sollte ein Unternehmen in einem Jahr die Teilnahme aussetzen oder nicht die erforderliche Anzahl an Prämierungen erreichen, erlischt der Anspruch auf den Preis.

Die DLG prämiert jährlich Lebensmittel aus verschiedenen Kategorien mit den Zertifikaten Gold, Silber und Bronze. Dabei müssen die ausgezeichneten Produkte Labortests, Zubereitungs-, Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfungen bestehen. Ausschlaggebend für die Prämierung in Gold, Silber oder Bronze sind die sensorischen Qualitäten eines Produktes, also das Aussehen, die Konsistenz, der Geruch und der Geschmack.

Die Poelmeyer-Gruppe präsentiert sich auch auf der diesjährigen PLMA, die vom 20.-21. Mai in Amsterdam stattfindet. Sie finden uns am Deutschen Firmengemeinschaftsstand in der Amstelhal, Stand Nr. 7429.

Abdruck Honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt:

Jeschenko MedienAgentur Berlin GmbH

Stephan Wirtz / Susann Pallarz

Tel: 030-443183-28

Fax: 030-443183-20

E-Mail: pallarz@jeschenko-berlin.de

Poelmeyer Holding GmbH

Burchard-Retschy-Ring 2

31275 Lehrte

Tel.: 034672-6288-0

Fax: 034672-6288-50

Presseinformation

Die Poelmeyer-Gruppe mit Sitz in Wohlmirstedt, Sachsen-Anhalt, führt als Poelmeyer Holding GmbH die Käsereien Allerstedter und Breitungser mit ihren Marken Allerstedter, Herz König, Breitungser und HARZINGER.

Allerstedter Käserei: Die 1909 in Allerstedt gegründete Molkerei wurde 1991 von der Poelmeyer-Gruppe übernommen und 1994 in Wohlmirstedt als Allerstedter Käserei neu errichtet. Hier wird der Schnittkäse in verschiedenen Fettstufen für die Marken Allerstedter, Herz König sowie diverse Handelsmarken produziert.

Breitungser Käserei: Die Breitungser Käserei wurde 1886 durch Ernst Rumpf in Breitungsen/Harz gegründet und war seitdem sowohl in privater als auch in staatlicher Hand. 1991 erfolgte die Übernahme durch die Poelmeyer-Gruppe. 1999 wurde die Breitungser Käserei nach Wohlmirstedt verlegt und umfangreich erweitert. Die

Poelmeyer-Gruppe stellt in der Breitungser Käserei Sauermilchkäse in den Sorten Edelschimmel, Halbschimmel und Gelbkäse in verschiedenen Formen her. Die Marken der Breitungser Käserei sind Breitungser und HARZINGER sowie ebenfalls eine Reihe an Handelsmarken.

Weitere Informationen unter www.poelmeyer-gruppe.de.