

Nachhaltigkeit

EINE NACHHALTIGE PRODUKTION IST FÜR EINE FUNKTIONIERENDE WELT UNVERZICHTBAR.

Kreislaufwirtschaft

GME MITGLIEDER TRAGEN DURCH DIE HERSTELLUNG DES NATURPRODUKTS GELATINE ZUR KREISLAUFWIRTSCHAFT BEI **DIE PRODUKTION VON GELATINE SCHAFFT** EINEN ERHEBLICHEN MEHRWERT IN DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE DER FLEISCHINDUSTRIE.

GELATINE WIRKT SICH POSITIV AUF DIE ALLGEMEINE NACHHALTIGKEIT AUS

Eigenschaften & Vorteile

GELATINE IST EIN
NATÜRLICHES, GESUNDES
UND QUALITATIV
HOCHWERTIGES PROTEIN

KEINE
E-NUMMER

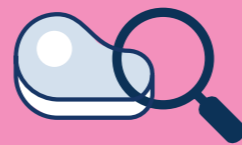


ERFÜLLT
CLEAN-LABEL-
ANSPRÜCHE

Die Produktion von Gelatine schafft einen nachhaltigen Mehrwert

Effiziente Verwendung von Tieren, die für die Lebensmittelerzeugung aufgezogen wurden

VERWENDUNG SICHERER UND HOCHWERTIGER ROHSTOFFE, DIE ALS GENUSSTAUGLICHE NEBENPRODUKTE DER FLEISCHINDUSTRIE ANFALLEN



TRANSPARENTER RÜCKVERFOLGUNG UND AMTLICHE, TIERÄRZTLICHE KONTROLLEN

Tierwohl

DIE GME UNTERSTÜTZT DIE TIERSCHUTZVORSCHRIFTEN DER EU UND DIE „FÜNF FREIHEITEN“ DER WELTORGANISATION FÜR TIERGESUNDHEIT (OIE)

FÜR DIE GELATINEHERSTELLUNG WERDEN KEINE TIERE GEZÜCHTET

Wasseraufbereitung

SYSTEMATISCH UND STRENG KONTROLLIERTE REINIGUNGSPHASEN DES BEI DER GELATINEPRODUKTION VERWENDETEN WASSERS



DAS GEREINIGTE WASSER WIRD IN DIE NATUR ZURÜCKGEFÜHRT

NACHHALTIGKEIT IST EIN FESTER BESTANDTEIL DER DNA VON GELATINE.



Nachhaltiger Konsum

GELATINE IST EINE VIELSEITIGE UND GESUNDE ZUTAT IN DER LEBENSMITTEL- UND PHARMAINDUSTRIE

GELATINE HILFT, DIE HALTBARKEIT ZU VERLÄNGERN UND LEBENSMITTELABFÄLLE ZU VERMEIDEN

Sorge für die Umwelt

DURCH KONTINUIERLICHE OPTIMIERUNGSPROGRAMME REDUZIEREN GME MITGLIEDER DEN EINFLUSS AUF DIE UMWELT

DIE GME STREBT AN, DEN VERBRAUCH VON ENERGIE UND ANDEREN NOTWENDIGEN HILFSMITTELN WEITER ZU REDUZIEREN

Weiterverwertung der Nebenprodukte

DIE HERSTELLUNG VON GELATINE VERURSACHT IM WESENTLICHEN KEINEN ABFALL:

ROHMATERIALIEN WERDEN IN WERTVOLLE INHALTSSTOFFE UMGEWANDELT (Z.B. FETTE, MINERALIEN, DIE VIELSEITIG EINGESETZT WERDEN). SELBST DER PRODUKTIONSSCHLAMM WIRD ALS ORGANISCHER DÜNGER GENUTZT.

DIE HERSTELLUNG VON GELATINE TRÄGT SO ZUR KREISLAUFWIRTSCHAFT BEI

QUELLE: WWW.GELATINE.ORG