

PRESSEMITTEILUNG

Mars Inc. und Barry Callebaut AG vereinbaren Zusammenarbeit für verbessertes Angebot von gesundheitsfördernden Kakaoflavanolen

Zusammenarbeit soll neuen Standard für aktive, natürliche Kakaobestandteile schaffen

McLean, Virginia, USA / Zürich, Schweiz, 15. Februar 2010 – Für Verbraucher wird es bald einfacher sein, die einzigartigen, wohltuenden Kakaoflavanole in Lebensmitteln zu identifizieren und entsprechende Produkte zu kaufen. Flavanole sind natürliche, in der Kakaobohne vorkommende Pflanzenstoffe, denen wichtige positive Wirkungen auf den Kreislauf und andere gesundheitsfördernde Effekte zugeschrieben werden. Mars, Incorporated und Barry Callebaut AG haben jetzt eine gegenseitige Lizenz- und Kooperationsvereinbarung unterzeichnet, die weltweit ein breiteres Angebot an flavanolreichen Schokoladenprodukten und einen vereinheitlichten Flavanolanteil in diesen Erzeugnissen verspricht. Die Vereinbarung zwischen diesen beiden weltweit führenden Schokoladenherstellern ist ein erster Schritt auf dem Weg zu einem konsistenten Standard für gesundheitsfördernde Produkte mit Kakaoflavanolen.

Jahrzehntelange Forschungsarbeiten weisen darauf hin, dass Kakaoflavanole einen positiven Effekt auf das Herz-Kreislauf-System und damit verbundene Funktionen haben können. Bisher hatten die Hersteller jedoch Mühe, den Flavanolgehalt in Lebensmitteln konsistent zu halten, zuverlässig zu messen und den Nutzen von Flavanolen zu kommunizieren. Mars, der weltgrösste Produzent von Schokoladenprodukten für den Einzelhandel, der sieben der 20 weltweit am meisten verkauften Schokoladensnacks herstellt, verfügt über innovatives wissenschaftliches Know-how in der Analyse und Konservierung von Flavanolen und deren Gesundheitsnutzen. Die Partnerschaft mit Barry Callebaut AG, dem weltweit führenden Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, soll nun allgemein anwendbare Standards für die Messung der nützlichen Flavanole in Lebensmitteln entwickeln und die Akzeptanz und Verfügbarkeit von Erzeugnissen mit garantiertem Flavanolgehalt verbessern. Produkte mit Flavanolen aus der Kakaobohne können Teil einer gesunden Ernährung sein. Doch einfach ein höherer Kakaogehalt, also eine „dunklere“ Schokolade, oder die Auslobung von Antioxidantien als hauptsächlichste Wirkung von Kakao gehen am Ziel vorbei und zeigen, wie wichtig es ist, Mittel zu entwickeln, um den Flavanolgehalt von Produkten zu messen und diesen Anteil den Werten aus den jüngsten wissenschaftlichen Studien anzupassen.

„Kakao ist von Natur aus reich an Flavanolen. Solange ihr Anteil jedoch nicht gezielt gemessen und ein Produkt während des Herstellungsprozesses nicht schonend verarbeitet wird, besteht keine Garantie, dass das Endprodukt tatsächlich eine bedeutende Menge Flavanole enthält“, stellt Mary Wagner, General Manager von Mars Botanical fest. Mars Botanical ist eine wissenschaftliche Einheit von Mars, Incorporated, die sich ausschliesslich mit der Flavanolforschung und der Entwicklung flavanolhaltiger Produkte befasst und in den USA vor kurzem das Nahrungsergänzungsmittel CirkuHealth™ auf Kakaosextrakt-Basis herausgebracht hat. „Wir befassen uns seit fast zwei Jahrzehnten damit, wie wir die Kakaoflavanole messen und maximal erhalten und ihren Gesundheitsnutzen ermitteln können.

Diese Arbeiten haben zu mehr als 100 wissenschaftlichen Veröffentlichungen und einer grossen Zahl an Patenten geführt. Seit fünf Jahren verkaufen wir auch Produkte wie CocoaVia® und vertreiben weiterhin die Dove® Rich Dark Chocolate, die beide reich an Flavanolen sind. Durch die Vereinbarung mit Barry Callebaut können wir jetzt bei mehr Schokoladenerzeugnissen weltweit einen zuverlässigen Flavanolgehalt garantieren.“

Seit Anfang Februar 2010 lizenziert Barry Callebaut Mars-Patente und zeigt künftig in den USA und anderen Märkten auf seinen Acticoa®-Produkten mit einem garantiert gleichbleibend hohen Flavanolgehalt das Cocoapro®-Logo von Mars – eine Hand, die eine Kakaobohne umschliesst. „In Europa ist Acticoa®-Schokolade bereits seit fast fünf Jahren auf dem Markt. Durch die Zusammenarbeit mit Mars können wir unsere Kunden in aller Welt, insbesondere in den USA, noch besser bedienen. Diese Vereinbarung ist ein wichtiger Schritt, um alternative Schokoladenprodukte mit einem klar ausgewiesenen Flavanolgehalt einem viel breiteren Publikum weltweit zugänglich zu machen. Wir freuen uns, diesen Weg gemeinsam mit Mars, Incorporated zu beschreiten“, erklärte Hans P. Vriens, Chief Innovation Officer von Barry Callebaut. „Aus jahrelangen eigenen klinischen Studien wissen wir, dass Kakaoflavane potentiell einen bedeutenden gesundheitlichen Nutzen bieten. Wir wissen auch, dass die Verbraucher zunehmend an gesünderen Produkten mit einem Zusatznutzen interessiert sind. Wir profitieren alle von einer konsistenten Methode, welche den Verbrauchern garantiert, dass diese wichtigen Kakaobestandteile in unseren Erzeugnissen vorhanden sind, und einer vereinheitlichten Kommunikation über deren Anteil.“

Die beiden Unternehmen haben vereinbart, bei der Promotion flavanolreicher Schokoladenprodukte mit einem garantierten Mindestgehalt an Kakaoflavanolen zusammenzuarbeiten. Beide Unternehmen werden in den nächsten Monaten ihre wissenschaftlichen und ihre Marketingpublikationen sowie ihre Internetseiten entsprechend überarbeiten, um die neue Zusammenarbeit widerzuspiegeln.

MARS, INCORPORATED (www.mars.com)

Mars, Incorporated, ist ein 1911 gegründetes Familienunternehmen, das rund um den Globus 70.000 Menschen in mehr als 300 Niederlassungen mit 130 Fabriken in 75 Ländern beschäftigt. Als eines der weltweit grössten Lebensmittelunternehmen erwirtschaftet Mars, Incorporated mit Hauptquartier in McLean, Virginia, U.S.A., Einkünfte von jährlich insgesamt mehr als \$30 Milliarden. In den sechs Konzernsparten werden einige international führende Marken produziert. Zu den beliebtesten Mars, Incorporated Marken gehören u.a.: im Bereich Chocolate: M&M'S®, SNICKERS®, DOVE®, GALAXY®, MARS®, MILKY WAY® und TWIX®, im Bereich Heimtierbedarf – PEDIGREE®, WHISKAS®, SHEBA®, CESAR® und ROYAL CANIN®; Wrigley – ORBIT®, EXTRA®, STARBURST®, DOUBLEMINT® und SKITTLES®; Lebensmittel – UNCLE BEN'S®, DOLMIO®, EBLY®, MASTERFOODS® und SEEDS OF CHANGE®; Getränke – KLIX® und FLAVIA®; Symbioscience – WISDOM PANELTM MX, SERAMIS® sowie COCOAPROTM.

Weitere Informationen und Bilder finden Sie auch unter www.mars-presse.de

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com)

Mit einem Jahresumsatz von etwa CHF 4,9 Milliarden für das Geschäftsjahr 2008/09 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum fertigen Produkt im Verkaufsregal. Barry Callebaut ist in 26 Ländern präsent, unterhält ungefähr 40 Produktionsstandorte und beschäftigt rund 7.500 Mitarbeiter. Das Unternehmen steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie – von industriellen Nahrungsmittelherstellern über gewerbliche Anwender von Schokolade wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker bis hin zu internationalen Einzelhandelskonzernen. Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Kakao und Schokolade und bietet umfassende Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie Marketing an. Das Unternehmen engagiert sich aktiv für Initiativen und Projekte, die zu einer nachhaltigeren Versorgungskette für Kakao beitragen.

Kontakte

MARS, Incorporated

für die Medien:

Hugo Pérez

VP Corp. Communications

Mars Symbioscience

Tel: +1 301 444 7965

Mobile: +1 301 755 8448

hugo.perez@mss.affm.com

Barry Callebaut

für Investoren und Finanzanalysten:

Simone Lalive d'Épinay

Head of Investor Relations

Tel: +41 43 204 04 23

simone_lalive@barry-callebaut.com

für die Medien:

Gaby Tschöfen

VP Corp. Communications

Tel: +41 43 204 04 60

gaby_tschofen@barry-callebaut.com