



Pasta-Gala-Teigwaren: ausschliesslich mit Eiern aus Freilandhaltung

Nachhaltig und artgerecht: Pasta Gala produziert in Zukunft das gesamte Eierteigwarensortiment Gala und die gewalzten Nudeln der «Qualité & Prix»-Linie für Coop nur noch mit Eiern aus Freilandhaltung. Dasselbe gilt für die Eierteigwaren für weitere Abnehmer in der Schweiz und im Ausland. Bei Coop läuft die Produktion für eine rollende Einführung bereits. Die Rezepturen für alle weiteren Kunden werden in einer zweiten Phase angepasst.

Spaghetti, Müscheli, Magronen, Krawättli, Penne oder Nudeln – die Teigwaren von Pasta Gala überzeugen durch köstlichen Genuss und höchste Qualität. Alle Produkte sind gut in Form, fein im Geschmack und haben einen angenehm festen Biss. Denn wichtig ist eben, was drin ist: Pasta Gala verwendet für seine Eierteigwaren nur hochwertigste und natürliche Rohstoffe, auserlesene Getreidesorten und Eier aus Freilandhaltung.



Mit der Umstellung auf Eier aus Freilandhaltung verfolgt Pasta Gala Werte im Sinne der Nachhaltigkeit.



Platz für Natürlichkeit

Hühner sind gesellig und gerne unterwegs. Sie rennen und flattern im Freien herum. Sie scharren und picken und lieben es, auf der Weide und im Boden Würmer, Insekten oder Samen zu finden. Ein besonderes Vergnügen bereitet ihnen das gemeinsame Sandbaden an der frischen Luft, am liebsten an der wärmenden Sonne. Dass alles können sie tun, wenn sie artgerecht gehalten werden – eben in der Freilandhaltung.

Neben ihren täglichen Auslaufzeiten verbringen natürlich auch Freilandhühner einige Zeit im Stall. Hier befinden sich ihre Nester zum Eier legen, ihre Futter- und Tränkplätze und ebenso die Sitzstangen, auf die sie sich zum Ausruhen und Schlafen gerne zurückziehen.

Mehr Wohlfühl – auch für die Kunden

Diese Umstellung fördert selbstverständlich das Wohlbefinden der Hühner. Damit bietet Pasta Gala aber auch seinen Kundinnen und Kunden einen qualitativen Mehrwert und setzt ein weiteres wichtiges Zeichen in der Nachhaltigkeit (siehe Anhang 2).



Einzigartigen Teigwarengenuss erreicht Pasta Gala seit mehr als 75 Jahren – dank umfassendem Know-how und vor allem auch dank natürlichen und hochwertigen Rohstoffen.



Das Signet auf den Packungen macht auf die neue Teigwarenqualität aufmerksam.

Im Jahr benötigt Pasta Gala rund 33 Millionen Eier, die in Tankwagen an den Betrieb in Morges geliefert werden. Diese Freiland Eier stammen aus der Schweiz und dem EU-Raum. Denn aufgrund der grossen benötigten Menge ist ein Bezug nur aus der Schweiz schlicht nicht realisierbar.

Pasta Gala produziert für Coop ebenfalls die Teigwaren der Bio-Linie «Naturaplan», die Bio Suisse zertifiziert sind und als Gewähr für ausschliesslich biozertifizierte Eier die Knospe tragen. Ausserdem stammen auch die «Napoli»-Teigwaren der «Qualité & Prix»-Linie von Pasta Gala.

Zu den eigenen Marken zählen die Marken Pasta Gala «Swiss Taste» und «Galina». Es werden auch Halbfabrikate für Fertigmenschen sowie Suppen für die Lebensmittelindustrie hergestellt.



Pasta Gala – eine Division der Coop

Pasta Gala ist ein führender Hersteller von Spezialteigwaren für den Detailhandel und den Foodservice im In- und Ausland.

Gegründet:	1934
Standort und Produktion:	Morges VD
Produktionslinien:	4
Umsatz 2010:	CHF 30 Mio.
Volumen 2010:	14'500 Tonnen
Eigentümer:	Coop Schweiz
Mitarbeitende:	50
Zertifizierungen:	ISO 9001:2008 • 14001:2004 OHSAS 18001:2007 • IFS Version 5 • bio.inspecta • Soil Association

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Pasta Gala, Division der Coop
Rue Dr. Yersin 10, CH-1110 Morges

Romeo Sciaranetti, Geschäftsführer
Telefon: 044 447 25 22
E-Mail: romeo.sciaranetti@pastagala.ch

Jacqueline Ritzmann, Verantwortliche Verkauf/Marketing
Telefon: 021 804 93 45
E-Mail: jacqueline.ritzmann@pastagala.ch



Steigende Lebensqualität für Legehennen

Käfighaltung

Die Hühner werden innerhalb kleinerer Tierverbände in abgeschlossenen Käfigsystemen im Stall gehalten. Die Käfige verfügen über Futter- und Wasservorrichtungen. Ein geneigter Boden sorgt für das Abrollen der gelegten Eier auf die Transportbänder. Angeborene Verhaltensweisen wie Picken und Scharren können nicht ausgelebt werden, die Hühner leiden an Langeweile. Die Einschränkung des natürlichen Lebensraumes der Hühner wird von vielen Seiten kritisiert.

Bodenhaltung

Der Lebensraum der Hennen befindet sich ausschliesslich im Stall. Neben Nest-, Futter- und Wasseranlagen gibt es für die Legehennen einen ebenerdigen Scharraum, der mit Stroh, Hobelspänen oder Sand bedeckt ist. Den Tieren ist es möglich, sich innerhalb ihrer Behausung frei zu bewegen und typischen, angeborenen Verhaltensweisen wie Scharren und Picken nachzugehen. Durch die freie Bewegung sind die Tiere physisch deutlich weniger belastet. Besatzdichte: 9 Hühner pro m² begehbarer Fläche Scharraum: 250 cm² pro Huhn

Freilandhaltung

Zusätzlich zur Stalleinrichtung, die der Bodenhaltung entspricht, haben Hühner bei der Freilandhaltung eine Auslauffläche im Freien und evtl. einen Wintergarten. Die Auslauffläche ist überwiegend bewachsen und steht den Hennen tagsüber uneingeschränkt zur Verfügung. Das grössere Platzangebot kann Aggressionen vermindern und raumgreifende Verhaltensweisen wie das Rennen oder Fliegen ermöglichen. Auslaufdauer: mindestens 6 Stunden pro Tag Auslaufgrösse: 4 m² pro Huhn



Qualität im Zeichen der Nachhaltigkeit

Ökologische Schädlingsbekämpfung

Pasta Gala setzt seit dem 1. April 2010 konsequent auf rückstands-freie Schädlingsregulierung und verzichtet somit gänzlich auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Mitteln gegen Vorratsschädlinge. Mit Desinfecta als kompetentem Partner wurde der Standort in Morges vollständig auf die aktuellen und zukünftigen Bedürfnisse umgestellt.

Heute werden bei Pasta Gala Nützlinge sowie Wärme- und Kälte-verfahren eingesetzt, um auf konventionelle Bekämpfungsmethoden verzichten zu können. Mit den innovativen ökologischen Methoden arbeitet Pasta Gala auf dem neuesten Stand der Technik – zum Wohl der Umwelt und der Konsumentinnen und Konsumenten.

Neue Recyclinganlage

Pasta Gala hat im Sommer 2010 eine neue Recyclinganlage für Produktionsausschüsse in Betrieb genommen, in der hochwertiger Hartweizengriess wiederverwertet werden kann. Dieses Verfahren entspricht der Nachhaltigkeitspolitik von Pasta Gala.

Die neue Anlage erlaubt einerseits eine Wiederverwendung von Produktionsausschüssen, die insbesondere in die Herstellung der «Prix Garantie»-Produkte einfließen. Und andererseits reduziert diese Recyclingmassnahme auch die Griestransporte und somit den CO₂-Ausstoss. Zuvor wurden Produktionsausschüsse zu Tierfutter verarbeitet.

Lieferungen an Coop via railCare

Mit dem Kauf der railCare AG hat Coop im September 2010 einen weiteren Schritt gemacht in Richtung der Verwirklichung seiner Vision, in den direkt beeinflussbaren Bereichen bis ins Jahr 2023 CO₂-neutral zu arbeiten.

Pasta Gala hat bereits im Herbst 2010 die Normallieferungen an Coop auf die Schiene umgestellt. Ziel ist es, dass bis Ende Jahr 2011 alle Lieferungen an Coop konsequent via railCare erfolgen.