



Medienmitteilung

Yoplait produziert in der Schweiz, allein den Geniessern zuliebe

Die Yoplait *Gourmandises* kommen in die Schweiz!

Plan-les-Ouates, 21. April 2008 – ***Panier de Yoplait, Calin, Perle de Lait,...* Die grössten Genusserefolge von Yoplait werden neu auch in der Schweiz kommerzialisiert. Dank Nutrifrais SA (Groupe LRG), dem Partner der französischen Marke mit dem « Blümchen », werden diese Produkte am Genfer Standort des Unternehmens hergestellt und tragen das Schweizer Label. Zunächst werden sie im ganzen Westschweizer Netz von Coop Schweiz verkauft sowie in den Deutschschweizer in den Tessiner *Mega Stores* der Kette.**

Als Starmarke einer französischen Milchgenossenschaft misst Yoplait der lokalen Verankerung eine ganz besondere Bedeutung bei. Das im Bereich Fruchtjoghurt weltweit führende und in über 50 Ländern vertretene Unternehmen verdankt seinen internationalen Erfolg in erster Linie einem System von Franchising-Verträgen mit starken und auf ihrem jeweiligen Markt gut verankerten Partnern.

Genuss für Feinschmecker

Die grössten Genuss-Erfolge von Yoplait umfassen die Schweiz:

- *Panier de Yoplait*, das berühmte Fruchtjoghurt, das mit der Qualität seiner Früchte und seiner Fabrikationsart der Marke zu ihrem Erfolg verholfen hat. *Panier* wird in Form von drei Viererpackungen in verschiedenen Geschmacksrichtungen angeboten. Insgesamt zwölf Feinschmecker-Aromen.
- *Calin*, cremiger als ein klassischer Frischkäse dank einem einzigartigen Rezept mit Vitamin D, das die Kalziumfixierung in den Knochen fördert.
- *Perle de Lait*, eine Innovation mit einem süsseren Geschmack und einer cremigeren Textur als ein klassisches Joghurt.
- *Yop*, DAS Trinkjoghurt.
- *Ile Gourmande*, ein wunderbar leichter Eischnee.

Nutrifrais – der ideale Schweizer Partner

Nutrifrais ist sich bewusst, wie wichtig führende Marken in seinem Sortiment sind, und war deshalb die Triebkraft für die Präsenz von Yoplait in der Schweiz. Dank seinem Know-how, seiner Marktkenntnis und seiner Erfahrung mit internationalen Lebensmittelkonzernen hat sich Nutrifrais SA als der ideale Partner für die Unterzeichnung eines langfristigen Franchising-Vertrags profiliert.



«Wir haben bei Yoplait Partner gefunden, die unsere Werte teilen. Diese Zusammenarbeit erlaubt es uns, Produkte mit grossem Mehrwert zu führen und in der Schweiz zu produzieren. Mit all den Vorteilen, die das für die regionale Milchindustrie, die Umwelt und schlussendlich für den Schweizer Konsumenten bedeutet“, erklärt der Direktor von Nutrifrais SA Alain Meynier.

Lokale Produktion der Umwelt zuliebe

Die Herstellung der Yoplait-Spezialitäten in der Schweiz bietet nicht nur dem regionalen Milchsektor einen Absatzmarkt, sie ist auch ganz eindeutig im Interesse des Umweltschutzes. Diesbezüglich setzt das Label „Made in Switzerland“ die Einhaltung von sehr strengen Anforderungen voraus, was die ISO 14001-Zertifizierung von Nutrifrais bestätigt hat. Ausserdem bringt diese „Dezentralisierung“ ganz offensichtliche Vorteile in Sachen Strassentransport, der dadurch auf ein absolutes Minimum reduziert wird.

Unternehmerische Fähigkeit

Als aufmerksamer Beobachter des Marktes und ganz besonders proaktives Unternehmen zeichnet sich Nutrifrais durch seine Innovationsfreude aus. Diese Kreativität zeigt sich darin, dass jedes Jahr über 10 Neuheiten lanciert werden. Und sie kann umgesetzt werden dank eines Produktionsinstruments, das Know-how und Spitzentechnologie miteinander verbindet. Parallel dazu wird die Sicherheit der Produkte durch über 300'000 Kontrollen und Analysen pro Jahr garantiert.

Zu Nutrifrais

Die auf die Herstellung von frischen Milchprodukten - Joghurts, Dessertcremes und Frischkäse – spezialisierte Nutrifrais SA entwickelt und kommerzialisiert Produkte von führenden Marken in der Schweiz. Neben ihren eigenen Produkten wie TamTam und Edelweiss übernimmt die Firma auch die Herstellung von in- und ausländischen sowie von Vertriebsmarken.

Zusammen mit Val d'Arve SA, einem auf die Herstellung von Käseherstellung und –veredelung (insbesondere die Marke Jean-Louis) spezialisierten Unternehmen, bildet Nutrifrais SA den Molkereibereich der Gruppe Laiteries Réunies de Genève.

Für weitere Auskünfte:

Cabinet Privé de Conseils
Tel.: 022 321 45 40 / bourqui@genevagate.ch