



Getestet und für gut befunden - Christian Rach vergibt ein eigenes Siegel „Rach getestet“

Auszeichnung soll Verbrauchern helfen, gute Lebensmittelprodukte schnell und einfach zu erkennen

Pizza wird mit unechtem Käse belegt, Formschinken als echtes Schinkenstück verkauft und in einigen Erfrischungsgetränken ist statt Frucht nur noch Aromastoff – immer mehr Lebensmittelhersteller sparen an Originalzutaten und verwenden stattdessen billigere Ersatzprodukte. Das alles ist kaum erkennbar für den Konsumenten. Angesichts von Lebensmittelskandalen und der immer unübersichtlicher werdenden Produktvielfalt sind die Verbraucher verunsichert: Welche Lebensmittel können noch unbedenklich eingekauft und verzehrt werden?

Getestet und für gut befunden

„Ich weiß selbst, wie schwer es heutzutage ist, sich bei dem riesigen Angebot von Lebensmitteln zurechtzufinden“, erklärt der TV-Restauranttester Christian Rach. Genau deswegen will er den Lebensmitteleinkauf einfacher machen. Mit dem Siegel „Rach getestet“ möchte der Hamburger Ernährungs- und Genussexperte den Verbrauchern bei der Auswahl hochwertiger Lebensmittel helfen und einen Beitrag zu besserer Ernährung leisten. Ausgezeichnet werden handelsübliche Lebensmittel, die Christian Rach schmecken und von denen er überzeugt ist. Neben dem Geschmack ist es ihm wichtig Hinweise zu geben, dass Produkte nicht zu viel Zucker, Salze oder Fette enthalten sollen. Allerdings darf auch einmal ein Convenience-Produkt ein „Rach getestet“-Produkt werden, dann aber mit einem persönlichen Hinweis versehen, dass diese Art von Lebensmitteln nicht jeden Tag auf den Speiseplan gehören.

Kooperation mit renommiertem Prüfinstitut

Damit sicher gestellt ist, dass seine Produktempfehlungen, nicht nur geschmacklich gut, sondern auch neutral und fachkundig geprüft sind, kooperiert Christian Rach mit dem SGS INSTITUT FRESENIUS, einem der führenden Anbieter für Qualitätsprüfungen. Das Institut führt für jedes der Produkte ein umfassendes Prüfverfahren durch. Besteht das Produkt den Sensorik-Test, die Nährwert- und Schadstoffanalyse, die mikrobiologische Untersuchung und einen Verpackungs-Check, bekommt es das „Rach getestet“-Siegel. So erkennt der Verbraucher sofort: Dieses Produkt kann man bedenkenlos kaufen – und es schmeckt!

„Wer hat schon immer die Möglichkeit, die Inhaltsstoffe und das Kleingedruckte auf den Verpackungen zu lesen und zu verstehen? Das Siegel soll für Verbraucher eine Hilfe sein“, erklärt Christian Rach.

Presse-Kontakt

Rach & Ritter Medien GmbH
Tanja Ritter
Große Elbstraße 212 | 22767 Hamburg
Tel.: 040-89 72 49 45
Mail: tanja.ritter@christianrach.de





PRESSEINFORMATION

Die prämierten Produkte und Produkttests werden auf seiner Website www.christianrach.de veröffentlicht - immer dann, wenn Christian Rach leckere und hochwertige Produkte in die Finger bzw. in den Mund bekommt.

Über SGS INSTITUT FRESENIUS

Die SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH gehört seit mehr als 160 Jahren zu den führenden unabhängigen Anbietern für Qualitätsprüfungen und nicht-medizinische Laboranalytik in Europa. Als Tochterunternehmen der Société Générale de Surveillance (SGS) Holding (Deutschland) verfügt SGS INSTITUT FRESENIUS über ein weltweites Netzwerk von Spezialisten und modernste Labortechnik. Das Prüfzeichen „INSTITUT FRESENIUS Qualitätssiegel“ wurde erstmals 1973 verliehen. Es zeichnet Lebensmittel und Konsumgüter aus, welche die umfangreichen Prüfanforderungen der SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH erfolgreich bestehen. Getestet werden vornehmlich Lebensmittel, aber auch Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel, Kosmetika und Gebrauchsgegenstände. Qualit tsbewusste Verbraucher können sich darauf verlassen, dass die zertifizierten Produkte sicher sind und genau das enthalten, was die Produktinformationen ausweisen – und zwar nur das. www.qualitaetssiegel.net

Presse-Kontakt

Rach & Ritter Medien GmbH
Tanja Ritter
Große Elbstraße 212 | 22767 Hamburg
Tel.: 040-89 72 49 45
Mail: tanja.ritter@christianrach.de

