



Pressemitteilung

Käse für jeden Geschmack

DMK Group erweitert klassisches Käse-Portfolio um pflanzliche Variante

Bremen, 07. September 2022. Nachdem die DMK Group im ersten Quartal 2022 bereits unter der Marke Milram vegane Desserts und einen veganen Kakao Drink in die Supermarkt-Regale gebracht hatte, folgt nun ein weiterer Meilenstein dieser strategischen Linie. Mit einer veganen Käsealternative setzt das Unternehmen jetzt auch in dieser Kategorie neue Maßstäbe im Markt: das neuste vegane Produkt im DMK-Sortiment schmeckt nicht nur, sondern überzeugt in der Weiterverarbeitung auch mit dem von klassischem Käse bekannten Bräunungs- und Schmelzverhalten. Im ersten Schritt steht die vegane Käsealternative ab Q4 2022 Industriekunden zur Verfügung.

„Wir wollen unseren Kunden ein komplettes und zukunftsfähiges Sortiment anbieten“, so Ingo Müller, CEO der DMK Group. „Mit unserer veganen Käsealternative bieten wir unseren Kunden ergänzend zu unserem Kernsortiment nun die Möglichkeit, auch Konsumenten von veganen Produkten zu bedienen. Trotz durchaus schwieriger Rahmenbedingungen am Lebensmittelmarkt - Stichwort „Inflation“ - haben wir einen erfolgreichen Start mit unserer veganen Dessert-Linie erzielt. Hier punkten wir mit dem überragenden Geschmack der Produkte - genau da wollen wir jetzt auch im Bereich Käse anknüpfen.“ Die vegane Käsealternative trägt den Namen „Velande“ – sowohl in Anspielung an die veganen Eigenschaften des Produkts, als auch an dessen Bezug zur Landwirtschaft und seine Heimat in einem genossenschaftlichen Unternehmen von Landwirten.

Fokus auf Anwendungsanlässe

Insbesondere durch unterschiedliche Rezepturen für die Kalt- und Heißanwendung bietet die vegane DMK-Käsevariante im Vergleich zum aktuellen Marktstandard deutliche Vorteile für Kunden und Konsumenten. „Eine pflanzliche Käsevariante, die in Geschmack und Textur klassischem Käse entspricht, ist in der Entwicklung um ein Vielfaches herausfordernder als beispielsweise Haferdrinks oder andere pflanzliche Segmente. Als erfahrene Käse-Experten sind wir daher genau der richtige Partner, um auch die nächste Generation an pflanzlichen Käsealternativen zu liefern. Damit hebt sich unser Produkt klar vom Wettbewerb ab und zielt darauf ab, die Bedürfnisse der Kunden optimal zu bedienen. Die Verwender-Zielgruppe wie Köche oder Industriekunden möchte neben geschmacklichen Aspekten bei der veganen Käsealternative beispielsweise nicht auf gewohnte Eigenschaften wie Bräunungs- und Schmelzverhalten verzichten. Genau hier setzen wir mit unserem Velande an“, so Müller.

Der vegane Neuzugang wird am größten DMK-Käsestandort im niedersächsischen Edewecht hergestellt. Wo täglich mehr als 3 Millionen Liter Milch zu Käse verarbeitet werden, hat das Unternehmen einen eigenen, zusätzlichen Produktionsbereich geschaffen. Entwickelt wurde „Velande“ von DMK-Experten auf Basis jahrzehntelanger Käse-Expertise. Während die DMK mit pflanzlichen Käsevarianten gerade startet, ist sie nach Unternehmensangaben im klassischen SB-Käsebereich mit der Marke Milram weiter auf Expansionskurs: Der Absatz im LEH hat sich seit 2012 mehr als verfünffacht. Dieses Know-how zahlt sich aus. Entstanden ist mit „Velande“ ein Produkt, das nicht nur in der Marktforschung, sondern auch im Kunden- und Konsumentenfeedback klar überzeugt und auf einen Markt mit jährlich zweistelligen Wachstumsraten trifft.



Über die DMK Group

Die größte deutsche Molkereigenossenschaft verarbeitet mit rund 7.500 Mitarbeitern an mehr als 20 Standorten in Deutschland, den Niederlanden und weiteren internationalen Hubs Milch zu Lebensmitteln höchster Qualität. Das Produktportfolio reicht von Käse, Molkereiprodukten und Ingredients über Babynahrung, Eis und Molkenprodukte bis hin zu veganen Produkten. Marken wie MILRAM, Oldenburger, Uniekaas, Alete und Humana genießen bei Verbrauchern im In- und Ausland großes Vertrauen und machen das Unternehmen zur festen Größe in seinen Heimat- und ausgewählten Zielmärkten rund um den Globus. Als einer der größten Lieferanten des deutschen Lebensmitteleinzelhandels und mit einem Umsatz von 5,5 Milliarden Euro gehört die DMK Group europaweit zu den führenden Unternehmen der Milchwirtschaft.

Für redaktionelle Rückfragen:

Oliver Bartelt
Global Head of Corporate Communications
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Flughafenallee 17
28199 Bremen
Germany
oliver.bartelt@dmk.de
www.dmk.de
www.twitter.de/dmk_milch

Vera Hassenpflug
Senior External Communications Manager
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Flughafenallee 17
28199 Bremen
Germany
vera.hassenpflug@dmk.de
www.dmk.de
www.twitter.de/dmk_milch