



Nestlé Deutschland AG
- Pressemitteilung -

Von Biessenhofen in die Welt

Großprojekt abgeschlossen – Weltweit bedeutender Standort für hypoallergene Säuglingsmilchnahrung im Nestlé Werk eröffnet

Biessenhofen, 31. März 2011 – Rund drei Fußballfelder groß, 23 Meter hoch und eine Kapazität von bis zu 45 Millionen Packungen jährlich: Ab sofort ist eine der weltweit größten und modernsten Anlagen zur Herstellung hypoallergener Säuglingsmilchnahrung (H.A.) im Nestlé Werk Biessenhofen offiziell in Betrieb. Das Großprojekt verdoppelt die Produktionskapazität für H.A.-Säuglingsmilchnahrung am Standort Biessenhofen auf 28.000 Tonnen pro Jahr. Gebaut wurde sie in knapp zwei Jahren für 117 Millionen Euro. Beim Bau wurden modernste Erkenntnisse aus den Bereichen Technologie, Lärm- und Umweltschutz genutzt. So sorgen beispielsweise Wärmedämmung, Wärmerückgewinnung durch die Nutzung von Abwärme sowie ein neuer Kühlkreislauf für einen effizienten Umgang mit Energie und Wasser. Im Werk entstanden rund 23.000 Quadratmeter zusätzlich gewerbliche Nutzfläche.

„Wir sind stolz, ein Werk wie Biessenhofen in Deutschland zu haben. Es ist ein Standort für die Zukunft mit anspruchsvollen Produkten für die ganze Welt. Bereits heute exportieren wir von hier Säuglingsmilchnahrung in 80 Länder weltweit“, sagte Gerhard Berssenbrügge, Vorstandsvorsitzender der Nestlé Deutschland AG, bei der Eröffnungsfeier. Das Werk Biessenhofen ist eines von drei Nestlé Werken weltweit, das H.A.-Säuglingsmilchnahrung herstellt – für Deutschland unter den Marken Nestlé Alete und Nestlé Beba. „Wir feiern heute nicht nur die Eröffnung des Werkes, sondern auch das 25. Jahr im Kampf gegen Allergierisiken bei Säuglingen durch unsere hypoallergene Säuglingsmilchnahrung“, sagte Professor Dr.-Ing. Werner Bauer,

Generaldirektor Nestlé S.A. (Vevey). „Biessenhofen steht dafür, wie Nestlé Forschungsergebnisse in erstklassige Produkte überträgt, die Nestlé Nutrition einen klaren Wettbewerbsvorteil bieten“, sagte Nandu Nandkishore, Head of Nestlé Nutrition.

Kern der neuen Werkseinheit zur Herstellung, Abfüllung, Verpackung und Lagerung von H.A.-Säuglingsmilchnahrung ist ein 23 Meter hoher Sprühlturm. Hier wird die Nahrung heißer Luft ausgesetzt und die Flüssigkeit entzogen, so dass nur Pulver übrigbleibt. Grundlage ist ein neues patentiertes Verfahren des Nestlé-Forschungs- und Entwicklungszentrums für nutritionelle Produkte Konolfingen, das eine besonders schonende Form der Sprühtrocknung entwickelt hat.

Bei Nestlé H.A.-Nahrungen handelt es sich um sehr moderne Säuglingsnahrungen, durch die klinischen Studien zufolge Allergien, insbesondere Neurodermitis, im Säuglingsalter um bis zu 50 Prozent reduziert werden können. Dabei bleibt Stillen die beste Ernährungsoption für Säuglinge, da sie am besten vor Allergien schützt. In seiner ursprünglichen Form kann das Eiweiß der Kuhmilch bei einer entsprechenden Veranlagung Allergien auslösen. Bei Nestlé H.A.-Nahrung wird das tierische Eiweiß so weit aufgespalten, dass der Körper es besser toleriert – das Kuhmilcheiweiß verliert dadurch weitgehend seine allergieauslösenden Merkmale. Gleichzeitig ermöglicht es dem menschlichen Immun-System, eine „orale Toleranz“ gegen Lebensmittelallergene zu entwickeln.

Pressekontakt:

Nestlé Deutschland AG

Alexander Antonoff

Tel.: +49 (0) 69 6671-2557

Fax: +49 (0) 69 6671-3190

E-Mail: alexander.antonoff@de.nestle.com