

Kraków, 18.02.2019 r.



Polityka Wawel SA ws. żółtka w proszku z jaj od kur z chowu klatkowego

Szanując oczekiwania Konsumentów, a także biorąc pod uwagę rozmaite informacje oraz rozwój rynku, **deklarujemy zamiar całościowej rezygnacji z użycia żółtka od kur z chowu klatkowego do 2025 r.** Jednocześnie już teraz przechodzimy na produkcję z wykorzystaniem 10% żółtka z jaj ściółkowych.

Dlaczego to dla nas ważne?

Do produkcji zdecydowanej większości naszych słodczy nie używamy jaj, jednak receptury niektórych wyrobów uwzględniają zastosowanie żółtka jaja kurzego w proszku. Niezależnie od skali wykorzystania tego surowca w naszej działalności, kwestię wykluczenia jaj z chowu klatkowego uważamy za bardzo istotną.

W misję marki Wawel wpisane jest szeroko rozumiane czynienie dobra. Dążymy do tego w każdym aspekcie naszej działalności, przede wszystkim poprzez stałe udoskonalanie naszych produktów pod względem ich jakości i składu. Kluczowym elementem naszej strategii jest pionierski program **Dobre Składniki**, w ramach którego zmieniliśmy receptury słodczy w kierunku jak najkrótszej, czystej etykiety. W tej chwili już wszystkie nasze wyroby pozbawione są sztucznych emulgatorów i innych zbędnych dodatków, takich jak substancje konserwujące, barwniki czy sztuczne aromaty. Staramy się także dbać o jakość i pochodzenie samych surowców, stosując wyłącznie lecytynę z soi bez GMO i naturalne składniki wszędzie tam, gdzie to możliwe. Gorąco wierzymy w zasadność tej inicjatywy i mamy nadzieję, że wkrótce także inni producenci pójdą w naszym kierunku.

Dostrzegamy dziejące się obecnie zmiany oraz inicjatywy na rzecz poprawy dobrostanu zwierząt i chcemy w nich uczestniczyć, dlatego docelowe wycofanie żółtka z jaj od kur z chowu klatkowego wpisuje się w strategię naszego rozwoju.

Zmiana to proces

Jakość i etyka to dla nas istotne aspekty, dlatego będziemy dalej przyglądać się rynkowi i podejmować adekwatne do tych obserwacji decyzje, sukcesywnie zwiększając udział procentowy żółtka jaja pochodzącego z chowu innego niż klatkowy. Mamy nadzieję, że tym samym przyczyniamy się do generalnej zmiany i wkrótce stanie się to powszechnie obowiązującym standardem. Jako rzetelna firma, która z powodzeniem wdraża deklarowane zmiany, wierzymy, że nasze podejście będzie dowodem dbałości nie tylko o smak naszych słodczy, ale także o ich jakość oraz odpowiedzialność w zakresie produkcji.