



## FOLYTATJA A LIDL SÓ- ÉS CUKOROPTIMALIZÁLÁSI PROGRAMJÁT Egy év alatt 196 tonnával kevesebb cukor és 18 tonnával kevesebb só

Budapest, 2020. november 10. - **A Lidl Magyarország 2019-ben jelentette be, hogy 2025-ig saját márkás termékei esetében átlagosan 20 százalékkal csökkenti a hozzáadott só- és cukortartalmat. Felelős vállalként évek óta elkötelezett a magyar családok egészséges táplálkozásának előmozdítása, támogatása iránt, az intézkedésnek köszönhetően pedig az optimalizált termékeket vizsgálva elmondható, hogy a 2019-es gazdasági évben az áruházlánc közel 18 tonna sóval és több mint 196 tonna cukorral kevesebbet használt fel és járult hozzá vásárlói egészségének megőrzéséhez.**

Innovatív és felelős vállalként a Lidl Magyarország folyamatosan törekszik az egészséges és kiegyensúlyozott étrend támogatására. Termékfejlesztési stratégiájának kialakításakor meghatározó szempont volt az a tény, hogy a magyar lakosság az ajánlottnál lényegesen több sót és cukrot visz be napi szinten, ezért ezek mérséklését kiemelt célként tűzte ki a vállalat. A döntés értelmében az áruházlánc beszerzési politikájának egyik fontos elemévé vált, hogy 2025-re 20%-kal kevesebb hozzáadott cukor- és sómennyiséget használ fel saját márkás termékei körében.

„Só- és cukroptimalizálási stratégiánknak köszönhetően egyre több saját márkás termékünkéről elmondható, hogy kevesebb hozzáadott só- és cukortartalommal készül. A 2019-es gazdasági évet vizsgálva több mint 196 tonnával kevesebb cukrot és közel 18 tonnával kevesebb sót használtunk fel az ízélmény befolyásolása nélkül, mellyel hozzájárultunk vásárlóink egészségének megőrzéséhez.” – mondta Tózsér Judit, a vállalat kommunikációs vezetője.

Az optimalizált termékek a vásárlók számára is publikusak, sőt a diszkontlánc november 5-től két héten keresztül akciós újságjában is kiemelt felületet szentel arra, hogy edukálja a fogyasztókat. A termékek közül a Lidl Magyarország saját fejlesztésű, 1 kg-os félbarna kenyere immár 15%-kal kevesebb só felhasználásával készül, ami azért is fontos, mert a hazai felmérések szerint a magyar felnőtt lakosság sóbeviteléhez a fehér és félbarna kenyerek járulnak hozzá a legnagyobb arányban. Emellett 29 százalékkal kevesebb sót tartalmaznak a saját márkás sertéscomb szeletek, amely egyébként magas, 94 százalékos hústartalommal rendelkezik, de a szintén saját márkás sertés májasok esetében is 13-22 százalékkal csökkent a só mennyisége az eredeti receptúrához képest. A méltán népszerű reggelizőpelyhet és kakaóscsigát tekintve a cukroptimalizálás előbbi esetében 23 százalékos, utóbbinál 18 százalékos jelentett. Az érintett termékek listája az akciós újságon kívül megtekinthető a vállalat [weboldalán](#) is.

Az áruházlánc további fejlesztések révén arra is törekszik, hogy minél több terméke, minél nagyobb arányban tartalmazzon természetes összetevőket, tartósítószeret, ízfokozókat, adalékanyagokat, valamint színezékek hozzáadása nélkül. A megbízható és egyre bővülő mentes termékínálatával a speciális táplálkozási igényt követők számára is segítséget nyújt a vállalat. Vállalásait az áruházlánc a Lidl Táplálkozáskalauz című állásfoglalásában foglalta össze, mely a vállalat [honlapján](#) érhető el.



-----

## Lidl Magyarországról

Az 1930-as években, Németországban alapított Lidl hazánk egyik legdinamikusabban fejlődő élelmiszerlánc. A Lidl Magyarországon 2004-ben nyitotta meg első logisztikai központját és 12 üzletét, ma pedig már 186 áruházzal van jelen hazánkban, és több mint 7000 munkavállalót foglalkoztat. A vállalat 2004-es magyarországi piacra lépése óta töretlenül fejlődik: nem csak a diszkont szegmensben ért el vezető szerepet, de forgalmát tekintve az élelmiszer kiskereskedelmi láncok között is a legdinamikusabb növekedést tudhatja magáénak.

A vállalat emellett különös figyelmet fordít a magyar beszállítókra, a magyar gazdaság támogatásának és fejlesztésének jegyében, ennek köszönhetően termékeinek közel 60 százalékát magyar beszállítóktól szerzi be.

-----

## További információk:

### Lidl Magyarország

Tózsér Judit

Vállalati kommunikációs vezető

Tel: +36-20-776-0017

E-Mail: [sajto@lidl.hu](mailto:sajto@lidl.hu)