

FAQ



Reduzieren Sie den Salzgehalt in Ihren Produkten auf einzigartige Weise und bewahren Sie gleichzeitig ihren Geschmack.

Hier finden Sie die Fragen, die uns am häufigsten gestellt werden.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|-------------------------|----|
| Allgemeine Fragen | 01 |
| Das Salz | 02 |
| Umwelt | 04 |
| Marketing | 05 |
| Produktion/F&E/Qualität | 06 |
| Vertrieb | 08 |
| Logistik | 09 |

ALLGEMEINE FRAGEN

Was ist Posidonia?

Posidonia ist ein 100%iges Naturprodukt, das in den Salinen von Formentera in Spanien geerntet wird. Posidonia hat einen einzigartigen Geschmack mit nur 8% Natrium. Durch die Verwendung von Posidonia können Sie den Salzgehalt in Ihren Produkten erheblich reduzieren (bis zu 30%) und gleichzeitig den Geschmack bewahren.

Was unterscheidet es von einem traditionellen Salz?

Kochsalz enthält im Allgemeinen 40% Natrium im Vergleich zu nur 8% Natrium bei Posidonia. Posidonia wird in flüssiger Form vermarktet.

Warum liegt Posidonia in flüssiger Form vor?

In dieser Form erreichen wir das perfekte Gleichgewicht zwischen dem salzigen Geschmack und dem niedrigen Natriumgehalt. Wenn wir das gesamte Wasser verdampfen lassen, erhalten wir ein herkömmliches Meersalz mit 40% Natrium.

Ist Posidonia ein natürlicher Bestandteil?

Ja. Unser Lieferant ist das Mittelmeer, und unsere Hauptmaschinen sind die Sonne und der Wind. Unser Produkt wird so, wie es ist, in den Salinen von Formentera gesammelt und dann einfach bei 20 Mikrometern gefiltert, um Verunreinigungen und mögliche Mikrokunststoffe zu entfernen.

Seit 2015 ist unser Produkt von Certisys als «Öko-Garantie» zertifiziert und wird in vielen Ländern in biologischen Produkten verwendet.

Wie wird Posidonia gesammelt?

Das Meerwasser rund um die Insel Formentera wird durch eine Unterwasserpflanze namens ozeanische Posidonia natürlich gefiltert und mit Sauerstoff angereichert. Dieses Wasser gelangt über einen Kanal namens Sa Sequi in einen Salzwassersee.

Im See und unter der Wirkung der Verdunstung wird das Wasser im Salz konzentriert. Im Falle einer Verunreinigung des Meerwassers kann dieser Kanal geschlossen werden, um eine Verunreinigung der Salinen zu verhindern.

Dieses Wasser wird dann in die Salinen geleitet, wo es sich in Mineralien konzentriert und seinen salzigen Geschmack erhält.

Wenn wir ein perfektes Gleichgewicht zwischen Meeresmineralien, niedrigem Natriumgehalt und einem perfekt ausgewogenen salzigen Geschmack erreichen, sammeln wir das Produkt in flüssiger Form. Es wird dann bei 20 Mikrometern gefiltert, um Verunreinigungen und mögliche Mikrokunststoffe zu entfernen.

Was ist der Nutzen der Anwendung von Posidonia?

Durch die Verwendung von Posidonia als Zutat reduzieren Sie die Salzmenge in Ihren Produkten erheblich und erhalten gleichzeitig deren Geschmack, Qualität und Haltbarkeit.

DAS SALZ

Wie hoch ist der durchschnittliche Salzverbrauch?

Die WHO schätzt, dass die überwiegende Mehrheit der Weltbevölkerung im Durchschnitt zwischen 9 und 12 Gramm Salz pro Tag konsumiert, was dem Doppelten der empfohlenen Höchstmenge von 5 g entspricht.

🌱 Quelle : www.who.int

Was ist der Unterschied zwischen Salz und Natrium?

Natrium ist einer der mineralischen Bestandteile des Salzes. In 1 Gramm Salz sind tatsächlich 400 mg Natrium enthalten. Um den Salzgehalt zu berechnen, multiplizieren Sie einfach den Natriumgehalt mit 2,5%.

Welche Lebensmittel enthalten Salz?

Salz besteht normalerweise aus 40% Natrium und 60% Chlorid. Natrium kommt natürlicherweise in einer Vielzahl von Lebensmitteln wie Milch, Fleisch und Schalentieren vor.

Allerdings werden fast 80% der Salzaufnahme durch verarbeitete Lebensmittel bereitgestellt. Die Produkte, die am meisten zur Salzzufuhr beitragen, sind:

- **Brot und Toast** (30% der täglichen Aufnahme);
- **Feinkost** (20% des Tagesbedarfs);
- **Käse** (20% der Tagesdosis);
- **Fertiggerichte, Suppen und Eintöpfe oder bestimmte Gewürze** (z.B. Sojasauce oder Fischsauce);
- **Quiches, Pizzas und Sandwiches;**
- **Snack-Produkte.**

Natrium findet sich auch in Natriumglutamat, einem Lebensmittelzusatzstoff, der in vielen Agrarnahrungsmitteln verwendet wird.

Welche Auswirkungen hat Salz auf die Gesundheit?

Zunächst einmal ist es wichtig, daran zu denken, dass Salz für das Funktionieren des Körpers notwendig ist.

Die darin enthaltenen Mineralien - Natrium und Chlorid - sind zum Beispiel an der Übertragung von Nervensignalen oder der Muskelkontraktion beteiligt. Eine unzureichende Salzzufuhr ist extrem selten.

Für die medizinische Fachwelt ist es heute offensichtlich, dass die Ernährung eine entscheidende Rolle für die Gesundheit des Einzelnen und der Bevölkerung spielt. Dies gilt umso mehr, wenn es um die Entwicklung nichtübertragbarer Krankheiten (NCDs) wie Krebs, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes und Fettleibigkeit geht.

🌱 Für weitere Informationen besuchen Sie: <https://ec.europa.eu/jrc/en/health-knowledge-gateway/promotion-prevention/nutrition/salt>

Welche Auswirkungen hat Salz auf Herz-Kreislauf-Erkrankungen?

Im Zusammenhang mit nichtübertragbaren Krankheiten (NCDs) wird der übermäßige Salzkonsum als einer der Risikofaktoren für Bluthochdruck anerkannt, der zu Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlaganfall und anderen Krankheiten, einschließlich Magenkrebs, führt. Übermäßiger Konsum kann die Ausscheidung von Kalzium im Urin fördern und damit Osteoporose begünstigen, eine Krankheit, die Knochen brüchig werden lässt und zur Entwicklung von Knochenbrüchen führen kann.

Die WHO schätzt, **dass 2,5 Millionen Todesfälle pro Jahr verhindert werden könnten**, wenn der weltweite Salzkonsum auf den empfohlenen Wert von nicht mehr als 5 g/Tag gesenkt würde.

🌱 Quelle: <https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>

Why is salt a public health issue?

Die WHO hat in den letzten 10 Jahren zahlreiche Gesundheitspläne zur Bekämpfung nichtübertragbarer Krankheiten (NCDs) verabschiedet. So hat die WHO beispielsweise in ihrem «Montevideo Roadmap 2018 - 2030» das Ziel bekräftigt, die NCD-Todesfälle bis 2030 um ein Drittel zu reduzieren. Dieser Fahrplan wurde durch konkrete Verpflichtungen der Mitgliedsländer untermauert. So haben sich die Mitgliedsländer zum Beispiel das Ziel gesetzt, den **Salzkonsum bis 2025 um 30% zu reduzieren**.

Eine Salzreduzierung ist daher keine Option mehr und wird in den kommenden Jahren wirksam werden. Salz ist nach wie vor ein echtes Problem der öffentlichen Gesundheit.

🌱 Für weitere Informationen besuchen Sie: <https://www.who.int/dietphysicalactivity/reducingsalt/en/>

UMWELT

Welche Auswirkungen hat die Posidonia-Produktion auf die Biodiversität der Insel Formentera?

Die ersten Spuren von Salzgewinnungsaktivitäten auf Formentera gehen auf die phönizische Zeit vor mehr als 2.600 Jahren zurück. Seit dieser Zeit haben sich Fauna und Flora an die Regulierung des Salzgehalts des Wassers durch die Salzaktivität angepasst. Zwischen 1985 und 2009 wurde die Salzproduktion auf der Insel Formentera jedoch aus wirtschaftlichen Gründen eingestellt. Im Jahr 2009 wurde sie auf Ersuchen der UNESCO wieder aufgenommen, um die biologische Vielfalt auf der Insel zu schützen. Mehrere Berichte unabhängiger Biologen bestätigen, dass die Population von Vögeln und anderen Tieren in den letzten 10 Jahren dank der Salzproduktion auf der Insel Formentera stetig gewachsen ist. Alle lokalen Akteure sind über unsere Aktivitäten informiert und unterstützen uns, da sie uns als wesentlichen Akteur bei der Erhaltung des Kulturerbes und der Artenvielfalt auf der Insel betrachten.

4 Engagements für die Erhaltung der Umwelt auf Formentera:

- Aufrechterhaltung eines hohen Salzgehalts in Unterwassergebieten, um die Entwicklung von Krustentieren wie *Artemia Salina* zu fördern, die dann als Nahrung für die Flamingos und andere Vögel im Park dienen;
- Instandsetzung der Wände der Salinen, um Nester und Eier vor dem Anstieg des Wasserspiegels zu schützen;
- Die Verpflichtung von Posidonia, den Naturpark in seinen Bemühungen zu unterstützen, die von Touristen hinterlassenen oder durch die Gewässer des Mittelmeers eingebrachten Abfälle zu sammeln;
- Die Instandhaltung der Fischerhütten und die Renovierung anderer Gebäude in den Salinen, wodurch auch die Besucher dieses außergewöhnliche Erbe genießen und in die Geschichte der Salinen eintauchen können.

Was ist die Auswirkung von Posidonia auf den Kohlenstoffgehalt?

Seit 2016 ist Posidonia durch das Unternehmen CO2logic CO2-neutral zertifiziert. Dieses Unternehmen hilft uns jedes Jahr, unsere CO2-Emissionen zu berechnen, sie zu reduzieren (zum Beispiel durch die Förderung der multimodalen Logistik) und dann in Projekte zu investieren, die es uns ermöglichen, unsere CO2-Emissionen auszugleichen.

Was bedeutet das Label «Öko-Garantie»?

Seit 2012 erfüllen alle Produkte von Posidonia diese strengen Spezifikationen, die dem entsprechen, was von Bio-Lebensmitteln erwartet wird. Unsere Produkte enthalten keine Chemikalien oder Antiklumpmittel. Sie werden nach althergebrachten Techniken hergestellt, um die Auswirkungen der Industrialisierung auf diesen tausendjährigen Standort zu minimieren.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter +32 2 899 38 38 98 oder über info@posidonia.be

MARKETING

Warum sollten Sie reduziertes Salz vermarkten?

Durch die Vermarktung von reduziertem Salz in Ihren Produkten heben Sie sich von Ihren Konkurrenten ab, gewinnen neue salzbewusste Kunden und setzen sich öffentlich für deren Gesundheit ein.

Wie raten Sie mir zu vermarkten?

Salz ist in vielen verarbeiteten Produkten enthalten. Posidonia ist daher eine einzigartige und natürliche Lösung, um eine Verbesserung der Qualität Ihrer Produkte zu fördern, ohne den Geschmack zu verändern. Zertifiziert CO₂-neutral (nachhaltiges Produkt) und aus Salinen stammend, die als UNESCO-Weltkulturerbe eingestuft sind (Naturprodukt), bietet Posidonia viele Vermarktungsmöglichkeiten.

Die Mittel und Linien des Marketings sind vielfältig und müssen Teil eines globalen Plans sein, der die Vorteile der Salzreduzierung hervorhebt: Marketing in den Geschäften (Schaufensterauslagen, Brottüten, Banner usw.), Plakatkampagnen, Presse, soziale Netzwerke, Fachmessen, Meinungsführer usw.

Damit Ihr Marketingplan ein Erfolg wird, können wir Ihre Marketingteams unterstützen und die besten Praktiken unserer anderen Kunden weitergeben.

Wie raten Sie mir zu vermarkten?

Für effektive Marketingkampagnen haben wir 3 Hauptziele festgelegt:

- **Der Endverbraucher:** ein differenzierendes Element für Ihren Zielkunden.
- **Die medizinische Welt:** Posidonia ist eine einzigartige Möglichkeit, Salz auf natürliche Weise zu reduzieren, und unterscheidet sich von den traditionell von der Industrie verwendeten Methoden. Wir haben Partnerschaften mit medizinischen Verbänden in mehreren europäischen Ländern aufgebaut.
- **Die politische und institutionelle Welt:** Die WHO-Länder haben sich verpflichtet, den Salzgehalt bis 2025 um 30% zu reduzieren. Wenn Sie den Salzgehalt heute senken, können Sie sich als Pionier in Ihrem Markt und als tugendhafter Akteur positionieren.

Warum sollten Sie erst ab 25% Salzreduzierung werben?

Nach der Verordnung 1924/2206 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel darf für eine Verringerung des Salzgehalts in einem Endprodukt erst ab einer Mindestreduzierung von 25% geworben werden.

Welche Ergebnisse kann ich von einer Marketingkampagne erwarten?

Bei unseren Kunden, mit denen wir zusammengearbeitet haben, stiegen die Umsätze je nach Marketingkampagnen zwischen 8 und 15 %. Diese Zahlen zeigen deutlich, dass das Thema für die Verbraucher von Interesse ist und zeigen, wie wichtig eine Marketingkampagne ist.

Haben Sie weitere Fragen zum Marketing?

Kontaktieren Sie uns unter +32 2 899 38 98 oder über info@posidonia.be

PRODUKTION/F&E/QUALITÄT

In welchen Produkten kann Posidonia verwendet werden?

Posidonia kann in jedem Lebensmittel verwendet werden, das Salz enthält.

Gegenwärtig wird Posidonia verwendet, um den Salzgehalt in Brot, Schinken, Fisch, Pizza, Fertiggerichten und Soßen zu reduzieren.

Was sind die genauen Bestandteile von Posidonia?

Eine vollständige Analyse des Produkts finden Sie in seinem Datenblatt. Diese Analyse wird von einem unabhängigen Labor für jeden Produktionstag durchgeführt. Sie können also ein vollständiges Analysezertifikat für die an Sie gelieferte Charge erhalten.

Ist Posidonia als Produkt stabil?

Posidonia ist ein sehr stabiles Produkt. An jedem Produktionstag wird eine Probe entnommen und von einem unabhängigen Labor auf etwa 30 Indikatoren analysiert. In 8 Jahren hatten wir noch nie eine Analyse, die nicht unseren Qualitätsstandards entsprach.

Ist es möglich, Posidonia in fester Form zu haben?

Nein, unser Produkt ist nur in flüssiger Form erhältlich.

Da Posidonia in flüssiger Form vorliegt, sollten wir die Wassermengen reduzieren?

Nicht unbedingt. Im Allgemeinen ist die Zugabe von Flüssigkeit mit Posidonia im Vergleich zum vollständigen Rezept sehr gering. Dieser Punkt muss von Fall zu Fall betrachtet werden (fragen Sie uns um Rat).

Was sind die Auswirkungen auf unseren industriellen Produktionszyklus?

Der Ersatz ist sehr bequem, und Posidonia wird sowohl von Agrobusiness-Giganten als auch von Handwerkern verwendet. Unsere Kunden sind bereit, ihre besten Praktiken für die Implementierung und Verwendung von Posidonia mit uns zu teilen.

Welche Auswirkungen hat dies auf das Verfallsdatum?

Die Verwendung von Posidonia hat keinen Einfluss auf die Haltbarkeit der Produkte.

Enthält Posidonia Mikro-Kunststoffe?

Mikrokunststoff ist definiert als Kunststoffpartikel im Bereich von 50 Mikrometern bis 5 Millimetern. Posidonia wird bei 20 Mikrometern gefiltert und enthält daher keine Mikrokunststoffe.

Was sind die Standards von Posidonia?

- ISO 22.000: <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html>
- IFS Broker: <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards/497-ifs-broker-en>
- Eco Garantie: <https://ecogarantie.eu/>
- CO2 Neutral: <https://www.co2logic.com/en/co2-neutral%C2%AE-label>
- ITI – 3 Stars: <https://www.taste-institute.com/en/home>

Schließlich ist Posidonia auch nach FSSC 22.000 (www.fssc22000.com) zertifiziert, was ihr den Beitritt zur GFSI ermöglicht.

Haben Sie weitere Fragen zur Produktion?

Kontaktieren Sie uns unter +32 2 899 38 98 oder über info@posidonia.be

VERTRIEB

Welche Auswirkungen hat die Verwendung von Posidonia auf den Preis des Endprodukts?

Als Faustregel gilt, dass die Auswirkungen etwa 1% der Produktionskosten ausmachen.

Wie ist die Kapitalrentabilität?

Die Verwendung von Posidonia ermöglicht es Ihnen, den Salzgehalt Ihrer Produkte erheblich zu reduzieren, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen. Auf diese Weise setzen Sie sich stark für die Gesundheit Ihrer Konsumenten ein und verbessern gleichzeitig Ihren Nutri-Score. Dank Posidonia heben Sie sich von Ihren Konkurrenten ab und gewinnen neue Kunden, die Gesundheit und Geschmacksvergnügen verbinden möchten.

Arbeiten Sie mit anderen Akteuren der Agrar- und Nahrungsmittelin- dustrie zusammen?

Ja, das sind heute unsere Hauptkunden: Carrefour, Delhaize, Aldi, Manor, Starbucks, Boulangerie Ange, usw.

Wie ist die Lieferzeit?

Die Lieferzeit beträgt spätestens 3 Wochen nach Eingang Ihrer Bestellung.

Wie ist die Zahlungsfrist?

Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage nach Erhalt der Ware.

Was ist die Mindestbestellmenge?

- IBC : 1 Palette von 1000L (1200kg)
- Bag in Box (10L) :
 - 1 Standardpalette : 60 BIB von 10L (12kg)
 - 1 Europalette : 48 BIB von 10L (12kg)

Haben Sie weitere Fragen zum Verkauf?

Kontaktieren Sie uns unter +32 2 899 38 98 oder über info@posidonia.be

LOGISTIK

In welcher Art von Verpackung bieten Sie Posidonia-Salz an?

Posidonia ist in 1000L (1200kg) IBC und 10L (12kg) Bag in Box erhältlich, abhängig von der Größe Ihrer Produktionseinheit.

Wie ist Ihre Lieferzeit?

Die Lieferzeit beträgt spätestens 3 Wochen nach Eingang Ihrer Bestellung.

Wie hoch ist Ihre Produktionskapazität?

Wir haben eine nahezu unbegrenzte Produktionskapazität. Heute verfügen wir über einen großen Lagerbestand in unseren Lagern in Tarragona (Spanien). Dadurch können wir die Belieferung unserer Kunden in ganz Europa für 6 Monate garantieren. Falls erforderlich, können wir auch die Produktion zu jeder Jahreszeit erhöhen (kein saisonaler Effekt), um unsere Lagerbestände zu vergrößern und neue Kunden in kürzester Zeit zu beliefern. Wir können eine Produktion von 50.000 Tonnen Salz pro Jahr erreichen.

Welche Lagerbedingungen empfehlen Sie?

Es ist ratsam, Posidonia-Salz bei Raumtemperatur an einem trockenen Ort und vor direktem Sonnenlicht geschützt zu lagern und es nach dem Öffnen maximal 6 Monate lang zu verwenden.

Wie lange ist die Haltbarkeit von Posidonia?

Als solche hat Posidonia kein Verfallsdatum. Wir empfehlen jedoch, das Produkt innerhalb von 6 Monaten nach dem Öffnen zu verwenden.

Was passiert mit der leeren Verpackung?

Leere IBC werden von spezialisierten Partnern abgeholt. Sie werden dann gewaschen und von anderen Akteuren der Agroindustrie wiederverwendet. Bag-in-Box-Boxen können von der darin enthaltenen Tasche getrennt werden. Sowohl der Beutel als auch der Karton können dann recycelt werden.

Haben Sie weitere Fragen zum Verkauf?

Kontaktieren Sie uns unter +32 2 899 38 98 oder über info@posidonia.be