



Hier finden Sie diverse Verpackungsvarianten für unsere Produkte.



Gesund und fit
mit Ölen und Fetten von Walter Rau



Walter Rau
Neusser Öl und Fett AG
Industriestraße 36–40
D-41460 Neuss

Tel.: +49 21 31/208-0
Fax: +49 21 31/208-80-251
E-Mail: info@WalterRauAG.de
Internet: www.WalterRauAG.de



Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen!

Als Hersteller qualitativ hochwertiger Fette und Öle sind wir uns der Verantwortung für die Gesundheit der Menschen, die unsere Produkte verwenden, bewusst. Daher achten wir bei Produktentwicklungen nicht nur auf optimale Funktionalität, sondern immer auch auf ernährungsphysiologische Ausgewogenheit. Von der Auswahl der Rohstoffe über sorgfältige Qualitätskontrollen bis zur schonenden Verarbeitung richten wir unsere Arbeit an den neuesten Forschungsergebnissen der Ernährungswissenschaft aus.

Kleiner Exkurs zum Thema Fett

Fett ist ein lebensnotwendiger Nährstoff, der zahlreiche wichtige Aufgaben im menschlichen Körper erfüllt. Bestimmte Arten von Fettsäuren kann der menschliche Körper nicht selbst bilden, sie müssen mit der Nahrung aufgenommen werden. Diese Fettsäuren werden als essentiell bezeichnet. Weiterhin wird unterschieden zwischen gesättigten und ungesättigten Fettsäuren, wobei letztere für eine gesunde Ernährung vorzuziehen sind.

Das Thema Fett ist aber auch immer wieder Anlass für negative Schlagzeilen, speziell in Bezug auf Erkrankungen des Herz- und Kreislaufsystems. So können z. B. Herzinfarkt und Schlaganfall durch bestimmte Fette (insbesondere die Transfettsäuren, die bei der Härtung von Fetten entstehen) begünstigt werden.

Fazit: Ohne Fett geht es nicht – aber das richtige sollte es sein!

Walter Rau unterstützt ernährungswissenschaftliche Leitlinien und Forschungsprojekte

Walter Rau bekennt sich ausdrücklich zu den Werten und Zielsetzungen der World Health Organization (WHO), deren neueste Richtlinien explizit eine Reduzierung der Transfettsäuren, der gesättigten Fettsäuren und des Anteils von Fett in der täglichen Ernährung fordern, um gesundheitlichen Beeinträchtigungen vorzubeugen.

Weiterhin beteiligen wir uns an der Erarbeitung von Leitlinien, z. B. zur Minimierung von Transfettsäuren in Lebensmitteln – einer Initiative des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL). Darüber hinaus sind wir im Rahmen von Forschungsprojekten des Forschungskreises der Ernährungsindustrie (FEI) aktiv und klären bei Vortragsveranstaltungen bei unseren Kunden und bei Instituten über gesunde Ernährung mit Fetten auf.

So setzen wir die Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft um:

Wir beziehen unsere Rohstoffe im besten Qualität ausschließlich von sorgfältig ausgewählten Erzeugern, die sich in langjähriger Zusammenarbeit als vertrauenswürdig erwiesen haben und die unsere Wertvorstellungen und Ziele teilen.

Umfangreiche und engmaschige Qualitätskontrollen in unserem Hause bei der Anlieferung und während des gesamten Produktionsprozesses stellen höchste Qualität sicher.

Die neuesten Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft haben wir immer im Blick und richten unsere Produktionsprozesse danach aus. So stellen wir bei der Härtung (Hydrierung) von Fetten durch spezielle Verfahren sicher, dass nur ein reduzierter Anteil an Transfettsäuren entsteht.

Seit Jahren arbeiten wir an der Verbesserung des ernährungsphysiologischen Profils unseres Produktportfolios. So spielen bei uns gehärtete Fette mittlerweile nur noch eine Nebenrolle. Unser Schwerpunkt liegt auf einem möglichst hohen Anteil an Ölen mit einem gesunden Anteil an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Auch in Zukunft Ihr Partner für gesunde Ernährung

Unsere auf ernährungsphysiologisch wertvolle Produkte gerichteten Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten werden wir kontinuierlich fortsetzen. Sie können sicher sein: Das Thema „Gesunder Genuss“ ist bei uns Chefsache – und das wird auch so bleiben.

Wir wissen, dass Gesundheit unser höchstes Gut ist und sehen eine Kernaufgabe darin, die Gesundheit der Konsumenten unserer Produkte, aber auch die Gesundheit unserer Mitarbeiter zu fördern und zu erhalten. Im Hause Walter Rau wurde ein Gesundheitsteam ins Leben gerufen, das in enger Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung attraktive Angebote entwickelt, die wir unseren Mitarbeitern zur Steigerung ihres Wohlbefindens anbieten.

Ganz im Sinne des Mottos „IN FORM“ – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung!

