

## Aoste maakt kookham diervriendelijker

LOVENDEGEM, 19 november 2018 – Aoste beslist vandaag om zijn kookhamassortiment te bereiden met vlees afkomstig van dieren die geteeld werden volgens hogere welzijnsnormen. Aoste's kookham draagt nu het '1 ster Beter Leven'-keurmerk, uitgereikt door de Nederlandse Dierenbescherming en geaudit door vier onafhankelijke instellingen. Dit houdt in dat de dieren in betere omstandigheden hebben geleefd dan in gangbare veehouderijen.

### Aoste is eerste Belgisch charcuteriemerk in supermarkt dat streeft naar beter leven voor varkens

Voortaan werkt Aoste uitsluitend nog samen met 'Beter Leven keurmerk'-gecertificeerde Belgische en Nederlandse veehouders voor zijn volledige assortiment kookham, bestaande uit 4 varianten. De varkens worden niet langer gecastreerd, hebben meer leefruimte en de duur van transport naar het slachthuis is gelimiteerd tot 6-8 uur. Daarnaast krijgen ze ook meer afleidingsmateriaal in de stal zoals kokers met strootjes, een blok hout of een stevig stuk touw om verveling tegen te gaan. Op die manier kunnen ze hun natuurlijk gedrag beter uitoefenen dan regulier geteelde varkens.

Thomas De Boes, Marketing Team Leader bij Aoste, licht deze beslissing toe: *"We zijn vandaag het eerste charcuteriemerk dat zijn volledige kookhamgamma met een diervriendelijkheidskeurmerk aanbiedt in Belgische supermarkten. Na analyse en op basis van een positieve aanbeveling van GAIA, hebben we ervoor gekozen om hiervoor samen te werken met de stichting 'Beter Leven' uit Nederland, onderdeel van de Nederlandse Dierenbescherming. Zij focust sterk op het welzijn van dieren die worden gehouden voor productiedoeleinden. Dankzij het '1 ster Beter Leven'-keurmerk garanderen we betere leefomstandigheden voor de Belgische en Nederlandse varkens die gebruikt worden voor al onze kookhamproducten. Het duidelijke label op de verpakking verzekert de consument ervan dat de dieren tijdens hun leven met meer respect worden behandeld."*

Het 'Beter Leven'-keurmerk, tien jaar geleden bedacht door de Nederlandse Dierenbescherming, garandeert via een driesterrenstelsel dat de dieren een beter leven hebben dan in gangbare veehouderijen. Zo zijn er duidelijke richtlijnen voor de boeren om diervriendelijker te werken, en kunnen consumenten ook bewust kiezen voor charcuterie afkomstig van dieren die hebben geleefd volgens hogere welzijnsnormen.

*"We zijn blij met de beslissing van Aoste om diervriendelijker geproduceerd varkensvlees voor z'n kookham te gebruiken. Op deze manier wordt het voor de consument steeds makkelijker om een bewuste keuze te maken. Ook als het om de aanschaf van vleeswaren gaat", aldus Co'tje Admiraal, directeur van de Nederlandse Dierenbescherming.*

De Belgische dierenorganisatie GAIA verwelkomt de beslissing van Aoste. GAIA-voorzitter Michel Vandenbosch: *"We zijn verheugd dat Aoste vandaag overschakelt naar kookham met meer respect voor dieren. Dankzij Aoste krijgen 20.000 varkens per jaar toch een beter leven. Bovendien is het 'Beter Leven'-keurmerk een uiterst betrouwbaar label, bedacht door de oudste en bekendste Nederlandse dierenorganisatie. Al meer dan 1600 boeren en 500 vleesverwerkende bedrijven in België en Nederland zijn aangesloten op dit label, dit aantal groeit nog elk jaar. Het is het meest gebruikte keurmerk voor vlees in Nederland, en is sinds kort ook in België op de markt."*

### Binnenkort ook hogere welzijnsnormen voor kippen

Thomas De Boes, legt uit: *"Aoste verbindt zich om in 2019 ook voor het assortiment kip met diervriendelijker vlees te werken. Zo willen we stapsgewijs dat tegen 2025 ons volledig aanbod bestaat uit charcuterie met meer oog voor dierenwelzijn. Daarnaast blijft Aoste ook investeren in de kwaliteit van zijn charcuterie. Zo wordt ons volledige kookhamassortiment sinds begin dit jaar gemaakt zonder gebruik van additieven."*

De verschillende kookhamvarianten Aoste zijn nu te verkrijgen in alle grote supermarkten aan de aanbevolen adviesverkoopprijs:

Aoste 'Klassieke Kookham' zonder additieven - € 3,15 voor 150g

Aoste 'Beenham' zonder additieven - € 3,15 voor 150g

Aoste 'Kookham aan't spit' zonder additieven - € 3,09 voor 150g  
Aoste 'Ontvette kookham' zonder additieven - € 2,99 voor 120g

Meer informatie vind je op de website: [www.aoste.be/garantie](http://www.aoste.be/garantie).

#### Perscontacten

Tine Clauwaert

PRIDE

Tel: +32 2 679 07 03 of +32 471 43 62 01

Email: [tine.clauwaert@pr-ide.be](mailto:tine.clauwaert@pr-ide.be)

Mieke Vandevyvere

PRIDE

Tel: +32 2 679 75 41 of +32 471 34 04 71

Email: [mieke.vandevyvere@pr-ide.be](mailto:mieke.vandevyvere@pr-ide.be)

#### Over Aoste

Aoste, dé smaakreferentie op de Belgische charcuteriemarkt en merk van Imperial Meat Products, maakt sinds 1976 met vakmanschap en passie kwaliteitsvolle fijne charcuterie. Bij Aoste wordt er steeds gewerkt aan nieuwe producten en bereidingen die zorgen voor kwaliteitsvolle charcuterie met een lekkere smaak. De eerlijke, intense smaak van de Aoste producten, waarvoor Aoste gekend staat ('Aoste, gewoonweg onweerstaanbaar'), wordt gewaarborgd door de beste ingrediënten, vakkennis en een zorgzame en liefdevolle bereiding. Door steeds te luisteren naar de behoeften en wensen van de consumenten, kan Aoste regelmatig innoveren om nieuwe producten uit te brengen die aan de vraag voldoen (charcuterie zonder additieven, Vegetarische charcuterie, etc.).

Ontdek het volledige gamma op de website: [www.aoste.be](http://www.aoste.be).

Facebook pagina: [facebook.com/aoste.belgium](https://www.facebook.com/aoste.belgium)

Instagram: <https://www.instagram.com/aoste.be/>

