



Bio-Mühle Nr.1

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Qualität nach vorne – Meyermühle setzt auf Spitzenqualität mit höchster Bio-Sicherheit**

**Auf der BioFach 2010 macht die Meyermühle auf die Wichtigkeit sorgfältig kontrollierter Bio-Ware aufmerksam**

**Landshut, 15. Januar 2010 – In diesem Jahr möchte die Meyermühle aus Landshut die Teilnahme auf der Weltleitmesse BioFach in Nürnberg nutzen, um über die Wichtigkeit einer konsequenten Sicherheits- und Qualitätspolitik im Biomarkt aufzuklären.**

**Bio trotz der aktuellen Wirtschaftskrise, denn immer mehr Verbraucher greifen auf sichere und genussreiche Bio-Lebensmittel aus garantierter Herkunft zurück. Aus Ihrem ökologischen Selbstverständnis setzt die Meyermühle bewusst auf den qualitäts- und wertebewussten Ökolandbau und damit auf Rohstoffe der deutschen Öko-Anbauverbände (z.B. Naturland, Bioland, Biokreis). Transparente Herkunft, strengere Ökorichtlinien, faire Partnerschaften und langfristige Vermarktungsperspektiven sind Argumente die für das höhere Niveau der Öko-Anbauverbände sprechen.**

**Die hohe Wertschätzung von Premium-Bio zeigen die aktuellsten Zahlen von Naturland: So entschieden sich 2009 über 100 Verarbeiter (plus 25 Prozent) für eine Naturland-Zertifizierung. Die nach Naturland-Richtlinien bewirtschaftete landwirtschaftliche Fläche wuchs im vergangenen Jahr um 11.000 Hektar (plus 12,1%) auf 105.000 Hektar.**

**Nicht zuletzt wegen Ihres hohen Anspruches an die Herstellung von Bio-Lebensmitteln genießen Bio-Verarbeiter ein hohes Vertrauen Ihrer Kunden und sind somit im Markt erstklassig positioniert.**

**In Halle 6 am Stand 161b beantwortet das kompetente und engagierte Team der Meyermühle interessierten Bäckern und Mehlverarbeitern Fragen und zeigt praxisorientierte Lösungen auf.**

#### **Hoher Qualitätsstandard**

**In diesem Jahr wird die Meyermühle an ihrem Stand in Halle 6 mit der Standnummer 161b auf der BioFach neben der Produktpräsentation gezielt auf die Bedeutsamkeit eines immer**

wichtiger werdenden Sicherheitsdenkens im Bereich der Bio-Qualität in Backwaren-Rohstoffen aufmerksam machen. Die Meyermühle rät den Bäckern und Mehlverarbeitern beim Bezug von ökologischen Rohstoffen wie z.B. Öko-Mehl ganz genau hinzuschauen. Denn teilweise kommt es vor, dass auch Bio-Rohstoffe, besonders aus frachtferner Herkunft, mit Rückständen belastet ist.

Um ihren Kunden höchste Bio-Sicherheit zu bieten setze die Meyermühle auf besonders strenge und umfangreiche Qualitätsprüfungen. So beauftragt die Meyermühle beispielsweise ein akkreditiertes Labor damit, jede eingehende Bio-Getreidelieferung auf Pflanzenschutz-Rückstände zu untersuchen.

**NEU NEU NEU Seit dem 01.01.2010 wird der Umfang der Kontrollen deutlich erhöht. Mit dem Pestizid Screening PSP 80 (gemäß QUEChERS-GC/FPD sowie LC MS/MS-Methode) wird nun auf über 570 Substanzen untersucht. Diese neue Methode ermöglicht bei vielen Verbindungen deutlich geringere Bestimmungsgrenzen.**

Bevor nicht alle Untersuchungsergebnisse vorliegen, wird die entsprechende Charge nicht zur Verarbeitung freigegeben. Diese strengen Kontrollen müssen sowohl die Bio-Premium-Mehle, bei denen das Getreide von bayerischen Landwirten stammt, die nach den strengen Richtlinien des Naturland- bzw. Bioland-Verbandes wirtschaften, als auch die Produktlinie Bio-Select, das den EU-Biovorschriften genügt, erfüllen. Die Meyermühle gewährleistet auf diese Weise sowie durch eine lückenlose Rückverfolgung ihren Kunden eine verlässliche und sehr hohe Qualitätssicherheit der Produkte.

### **Bio-Premium-Strategie**

Insgesamt herrscht nach wie vor eine starke Nachfrage nach Bio-Produkten in Deutschland, doch entdecken mehr und mehr Großmärkte und Discounter den Bio-Markt für sich. Ein wichtiger Ansatzpunkt für Bäckereien ist es daher, eine hohe Glaubwürdigkeit der Bio-Backwaren an den Tag zu legen und sich somit gegenüber Billiganbietern klar zu positionieren.

**Das Bio-Premium Konzept der Meyermühle ermöglicht dem handwerklich orientierten Bäcker langfristige Vermarktungsperspektiven. Denn die Argumente: Transparente und regionale Herkunft, strengere Ökorichtlinien und faire Partnerschaften schaffen ein intensives Kundenvertrauen.**

Die erfahrenen Bio-Berater der Meyermühle erarbeiten für Bäcker aus dem Handwerk ein individuelles Bio-Premium-Konzept, in dem Neueinsteiger mit kompetenter Umstellungs- und

Sortimentsberatung, Verkaufspersonalschulung sowie mit Informations- und Verkaufsfaktionen und Verkaufsargumenten unterstützt werden.

Große Zustimmung bei den Bäckern findet die Kooperation der Meyermühle mit den BÄKO in Bayern. So unterstützen die erfahrenen Berater der Meyermühle die Bäckereien bei der erfolgreichen Vermarktung ihrer Bio-Backwaren. Die Belieferung mit Bio-Premium-Mehl und allen weiteren Bio-Rohstoffen erfolgt schnell und unkompliziert über die regionale BÄKO.

### **Verkaufsunterstützung, Auffrisch- und Intensivschulungen**

Besonders betont die Meyermühle auf der BioFach die hohe Relevanz von Auffrischschulungen und Intensivschulungen für leitende Verkaufskräfte. Dadurch bleibt das Verkaufspersonal auf dem neuesten Stand der kommunikativen Möglichkeiten. Denn besonders wichtig ist es, den Verbrauchern durch eine persönliche Kommunikation Kaufargumente zu liefern und somit die Bio-Backwaren erfolgreich zu vermarkten. Durch das persönliche Gespräch wachsen zudem das Vertrauen und die Glaubwürdigkeit in die angebotenen Produkte.

Zusätzlich zu den Schulungsmaßnahmen bietet die Meyermühle Werbemittel, die helfen einen Premium-Mehrwert zu kommunizieren. Ein Beispiel ist hier die Bäckertüte, auf der neben dem Genussaspekt kurz und knapp alle wichtigen Infos für den Verbraucher und gute Kaufanreize zusammengefasst sind.

### **Bio-Spezialmehle für qualitätsverbessernde Teigführung**

Weiterhin sind die kleberstarken Weizenmehle mehr gefragt denn je. Diese eignen sich hervorragend für gekühlte Langzeitführungen, gärverzögerte Führungen sowie für eine Gebäckherstellung mit der Verwendung von Vorteigen, da hier naturgemäß ein Kleberabbau stattfindet. Durch die „Kleberreserve“ des Weizenmehles werden bei den Backwaren erstklassiges Volumen und ein schöner Ausbund erreicht. Das Bio-Premium Weizenmehl Type 550 kleberstark eignet sich zudem hervorragend für mittelschwere und schwere Hefeeinbackwaren.

### **DLG Auszeichnung für Bio-Premium-Grundmischungen**

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) zeichnete 2009 die Bio-Backmischung Pan-Peru von der Meyermühle mit dem Prädikat DLG Preis Gold aus. Nur Brote, die besonders hohe Qualitätskriterien erfüllen, erhalten die Auszeichnung „DLG-prämiert“. Silber erhielten das Bio-Dinkel-Gold-Sprossenbrot, das Bio-Sonnenbrot, das Bio-Vierkorn-Erntedankbrot sowie das Bio-Dinkel-Roggenbrot. Alle Grundmischungen der Meyermühle sind in Naturland und Bioland-Qualität erhältlich, zudem sind sie so konzipiert, dass der Bäcker dem Brot und den Backwaren

noch eine individuelle Note geben kann. Dies wiederum ermöglicht eine eigene Positionierung der Bäckerei im Markt.

### **Über die Meyermühle**

Dank der langjährigen und engen Kooperation mit den regionalen Vermarktungsorganisation des Naturland-Verbandes und der noch relativ jungen Zusammenarbeit mit den Verbänden Bioland und Biokreis kann die Meyermühle ihre Bäcker mit erstklassigen und sicheren Biomehlen versorgen.

Der Gedanke einer ganzheitlichen Umweltverträglichkeit wird von der Meyermühle in allen Bereichen konsequent weitergeführt. So erreichte die Mühle 1996 als erste Mühle Europas die EMAS-Zertifizierung der Europäischen Union (ehemals Öko-Audit). Eine Öko-Bilanz des Betriebes wurde 1993 zum ersten Mal und seitdem jedes Jahr neu erstellt. Zudem wird wie in alten Zeiten die Wasserkraft des angrenzenden Hammerbachs genutzt.

Die Meyermühle sah schon zehn Jahren vor dem heutigen Trend die Notwendigkeit, die Belastung der Umwelt durch CO<sub>2</sub> durch Maßnahmen auszugleichen. So ließ sie in den letzten zehn Jahren in Costa Rica rund fünf Hektar Regenwald anpflanzen und pflegen. Ab 2007 erfolgt der CO<sub>2</sub>-Ausgleich durch ein Solarkocher-Projekt. Mit der Finanzierung von Solarkochern wird in Entwicklungsländern der Raubbau an natürlichen Ressourcen verhindert. Die Meyermühle lebt ihre Philosophie: „Das Ziel ist es, unsere Umwelt so wenig wie möglich durch unser Handeln zu belasten [...] und für eine lebenswerte Umwelt unserer Kinder zu arbeiten.“ Dieses Engagement wurde 2005 mit der Umwelturkunde des Bayerischen Staatsministeriums für vorbildliche Leistungen honoriert und im März 2006 wurde Vorstand Peter Geldner zum Umweltbotschafter des Umweltpaktes Bayern ernannt.

---