



Bio-Mühle Nr.1

PRESSEMITTEILUNG

Meyermühle erstmals mit Stand auf der iba vertreten

Verstärkte Nachfrage nach verarbeitungssicheren Bio-Mehlen mit höchster Sicherheit

Landshut, 21. August 2009 – Die Meyermühle aus Landshut, Spitzenreiter in Qualität und Sicherheit bei Bio-Mehlen, ist 2009 erstmals auf der iba mit einem eigenen Stand präsent. Damit reagiert das Unternehmen auf die verstärkte Nachfrage von Kunden aus dem ganzen Bundesgebiet nach den verarbeitungssicheren Biomehlen und -Spezialmehlen der Meyermühle. In Zusammenarbeit mit Vertriebspartnern kann die rasche und unkomplizierte Belieferung von qualitätsbewussten Bio-Mehlverarbeitern in ganz Deutschland gewährleistet werden. In einem weiteren Schritt ist geplant, die Belieferung über die Grenzen hinaus auch in Europa und Übersee voranzutreiben. In Halle 15 am Stand 15C38 beantwortet das kompetente Team der Meyermühle interessierten Bäckern und Mehlerarbeitern Fragen zur Qualitäts- und Sicherheitsoffensive des Unternehmens.

Ungebremste Nachfrage über bisherige Liefergebiete hinaus

„Aufgrund der steigenden Nachfrage nach unserem Bio-Qualitätsmehl über die Grenzen unseres Kernmarktes Bayern hinaus haben wir am Ausbau unseres Vertriebsnetzes gearbeitet und können nun pünktlich zur iba eine flexible und unkomplizierte Belieferung der Kunden im gesamten Bundesgebiet sowie auch über dessen Grenzen hinaus garantieren“, erklärt Michael Hiestand, Verkaufs- und Marketingleiter bei der Meyermühle, die Beweggründe des Messeauftritts. Aber nicht nur im Bereich Verfügbarkeit und Vertrieb ist das Unternehmen der Branche einen Schritt voraus. Die Kunden können auf eine verarbeitungssichere und konstante Bio-Mehlqualität vertrauen, denn jede angelieferte Getreidepartie wird nach strengen Qualitätskriterien geprüft und je nach Beschaffenheit in spezifische Silozellen eingelagert. Die erfahrenen Müller der Meyermühle können auf diese Weise die Bio-Mehlqualität exakt steuern und auf Kundenwunsch individuelle Mehle mischen. Im hauseigenen Labor werden die Mehlproben analysiert und teigrheologisch untersucht. Diese Anstrengungen der Meyermühle werden von Kunden und von der Fachwelt honoriert: „Wir schätzen besonders die hervorragende und vor allem auch beständige Mehlqualität der Meyermühle. Denn diese Beständigkeit auf hohem Niveau ist einer der wichtigsten Vorteile für die Verarbeitungsfähigkeit und die Qualität der leckeren Backwaren“, führt Achim Stock, Bio-Fachberater der BÄKO, aus. Und gerade die Beständigkeit ist ein wichtiger Faktor nicht nur für die Handwerksbäcker, sondern für alle Bio-Mehlverarbeiter.

Bio-Sicherheit als oberster Leitsatz

Aus diesem Grund wird die Meyermühle neben der Produktpräsentation auf der Messe auch gezielt auf die Bedeutsamkeit eines immer wichtiger werdenden Sicherheitsdenkens im Bereich der Bio-Qualität in Backwarenrohstoffen aufmerksam machen. Die Meyermühle rät Bäckern und Mehlerarbeitern beim Bezug ökologischer Rohstoffe wie Bio-Mehl ganz genau hinzuschauen. Immer häufiger kommt es vor, dass auch Bio-Rohstoffe, besonders aus frachtferner Herkunft, mit Rückständen belastet sind. Um ihren Kunden höchste Bio-Sicherheit zu bieten, setzt die Meyermühle auf besonders strenge und umfangreiche Qualitätsprüfungen. So beauftragt die Meyermühle ein akkreditiertes Labor damit, jede eingehende Bio-Getreidelieferung auf mehr als 240 Pflanzenschutzrückstände zu untersuchen. 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-Bio-Vorschriften genügt, erfüllen. Ergänzend gewährleistet die Meyermühle eine lückenlose Rückverfolgbarkeit Ihrer Bio-Premium-Produkte bis zu den einzelnen Landwirten und leistet somit einen zusätzlichen Beitrag zur Transparenz und Glaubwürdigkeit.

Bio-Premium-Strategie auf nationaler Ebene

Insgesamt herrscht trotz der Wirtschaftskrise eine weiter anhaltende Nachfrage nach Bio-Produkten in Deutschland. Mehr und mehr Großmärkte und Discounter entdecken den Bio-Markt für sich, die die Öko-Brote und -Backwaren preisgünstiger anbieten als Handwerksbäcker es können. Ein wichtiger Ansatzpunkt für Bäckereien ist es daher, eine hohe Glaubwürdigkeit der Bio-Backwarenqualität an den Tag zu legen und sich somit gegenüber Billiganbietern klar zu positionieren. Hierbei empfiehlt es sich, auf die anerkannten Verbände des ökologischen Landbaus zurückzugreifen. So garantieren beispielsweise Naturland und Bioland eine gesicherte Herkunft und ein deutlich höheres Richtlinienniveau als die EG-Bio-Verordnung 834/2007 und genießen damit ein hohes Vertrauen bei den Verbrauchern. Die Meyermühle setzt an diesem Punkt an und schafft einen Mehrwert für ihre Kunden. Sie erarbeitet für Bäcker aus dem Handwerk ein individuelles Bio-Premium-Konzept, in dem Neueinsteiger mit kompetenter Umstellungs- und Sortimentsberatung, Verkaufspersonalschulung sowie mit Informations- und Verkaufsaktionen und Verkaufsargumenten unterstützt werden. Ein Konzept das im Rahmen der Qualitäts- und Sicherheitsoffensive in der Fachwelt großen Anklang findet und von den Kunden genutzt wird.

Über die Meyermühle

Dank der langjährigen und engen Kooperation mit der regionalen Vermarktungsorganisation des Naturland-Verbandes und der jüngeren Partnerschaft mit den Verbänden Bioland und Biokreis kann die Meyermühle ihre Bäcker mit erstklassigen und sicheren Bio-Mehlen aus gesicherter Herkunft 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 Jahre vor dem heutigen Trend die Notwendigkeit, die Belastung der Umwelt durch CO₂-Maßnahmen auszugleichen. So ließ sie in den letzten zehn Jahren in Costa Rica rund fünf Hektar Regenwald anpflanzen und pflegen. Seit 2007 erfolgt der CO₂-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.

Mehr Infos unter www.biomehl.de.
