

Presseinformation

Bauckhof Demeter-Flocken: größer und noch grüner

Rosche, 15. April 2021. Demeter-Haferflocken von Bauckhof gibt es ab Mitte Mai auch in doppelter Verpackungsgröße. Die Demeter Kleinblatt- und Großblatt-Flocken werden dann zusätzlich zu den bisherigen 500-Gramm-Packungen in 1-KG-Beuteln in den Regalen stehen. Auch die noch feinere Zartblatt-Variante bietet Bauckhof in einer neuen größeren 900-Gramm-Verpackung an – bisher gab es hier nur die 425-Gramm-Variante.

Der Grund für die Erweiterung ist die gestiegene und dauerhafte Nachfrage bei den Verbrauchern nach mehr Inhalt pro Packung. Gerade Familien und Wohngemeinschaften können durch die größeren Mengen Einkäufe reduzieren. Zudem verringert sich der Abfall in den Haushalten. Ein weiteres Plus für die Kunden: Durch das vergrößerte Volumen ergeben sich leichte Preisvorteile. 100-Gramm Haferflocken kosten in den 1-Kilo-Packs durchschnittlich 0,5 Cent weniger als in den halb so großen Packungen.

Mehr Nachhaltigkeit durch siegelbare Wickelbeutel

Um auch Verpackungsmaterial künftig noch sparsamer einsetzen zu können, bietet Bauckhof ab Mitte Mai zudem alle Demeter-Haferflocken im gewickelten siegelbaren Papierbeutel an – dies gilt sowohl für die neuen Großpackung als auch für die herkömmlichen Einheiten. Im Rahmen einer möglichst ökologischen Produktion hatte das Unternehmen bereits im Vorfeld die meisten seiner Produkte auf Papierbeutel umgestellt. Die Haferflocken gab es bisher allerdings nur im großvolumigeren Blockbodenbeutel. Durch den neuen materialsparenden Wickel-Beutel stehen die Demeter-Flocken nun noch sicherer und platzsparender im Supermarkt-Regal oder im Küchenschrank. Das siegelbare Papier verfügt zudem über eine gute Barrierefunktion und schützt die Bauckhof-Produkte so noch besser vor äußeren Einflüssen. Perspektivisch wird Bauckhof auch weitere Flocken-Produkte, wie Dinkelflocken oder 3-,4-, oder 6-Korn Flocken auf das kompaktere Verpackungsformat umstellen. Mit der langfristigen Angleichung aller Verpackungen auf ein einheitliches Format gestaltet Bauckhof nicht nur seine Produktion noch effizienter und grüner, sondern optimiert auch die Logistikabläufe und sorgt für eine flexiblere Lieferbarkeit.

Die Maßnahme ist ein weiterer Baustein der Strategie, die Herstellung der Bauckhof-Produkte so nachhaltig wie möglich zu produzieren. Zuletzt hatte das Unternehmen beispielsweise seine

___Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Hannes Öhler
Bauck GmbH, Duhrenweitz 4, 29571 Rosche, Germany
Tel: +49-5803-9873-732 Fax: +49-5803-1241
E-Mail: hannes.oehler@bauckhof.de
www.bauckhof.de



Presseinformation

neue Flockenmühle direkt am Produktionsstandort in Rosche in Betrieb genommen. Damit erhielt Bauckhof die Kontrolle über die Herstellung der Flocken und reduzierte eine erhebliche Anzahl an Transportkilometern.

Die Bauck GmbH

Die Bauck GmbH ist 1969 als einer der Pioniere unter den Naturkostherstellern aus den drei biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bauckhöfen in Klein Süstedt, Stütensen und Amelinghausen hervorgegangen. Ursprünglich als Vermarktungsgesellschaft von Demeter-Erzeugnissen gegründet, stellt das Unternehmen heute unter der Marke „Bauckhof“ Demeter- und Bio-Produkte wie Mehle, Müslis und Backmischungen in seinen eigenen Mühlen her. Noch immer ist die Firma Familien- und Mitarbeiter-geführt. Mit den Landwirten der Region verbindet die Bauck GmbH eine langfristige und faire Partnerschaft. So werden bereits im Winter Verträge für die nächste und übernächste Ernte geschlossen. Preisspekulationen mit Demeter-Getreide möchte das Unternehmen so entgegenwirken und einen Beitrag dazu leisten, die biologisch-dynamische Landwirtschaft zu erhalten und zu fördern.

Die Marke Bauckhof: Mehle, Müslis und mehr

Erliesene Mehle, Backmischungen für saftige Kuchen und Brote, nahrhafte Porridges, vollwertige Müslis und herzhaftes Pizza- und Burger-Mischungen, glutenfrei, weizenfrei und vegan – unter der Marke Bauckhof vertreibt die Bauck GmbH heute rund 140 Produkte. Die Bauckhof-Mühle steht für innovative Rezepturen, in denen ausschließlich Bio- und Demeter-Rohstoffe verarbeitet werden und die einfach zuzubereiten sind. Seit 2006 ist der Mühlenbetrieb außerdem auf glutenfreie Produkte, die der ganzen Familie schmecken, spezialisiert. Glutenfreie Bauckhof-Produkte tragen das Logo der durchgestrichenen Ähre der Deutschen Zöliakie Gesellschaft (DZG). Regelmäßige Glutenanalysen garantieren, dass Bauckhof-Produkte unter 20 ppm Gluten enthalten. Dazu tragen eine eigene Glutenfrei-Mühle, glutenfreie Mischungen sowie ein eigenes Glutenfrei-Labor bei.

____Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Hannes Öhler
Bauck GmbH, Duhewitz 4, 29571 Rosche, Germany
Tel: +49-5803-9873-732 Fax: +49-5803-1241
E-Mail: hannes.oehler@bauckhof.de
www.bauckhof.de