



Ölmühle Solling
Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen/Germany

PRESSEINFORMATION

August 2017

Ölmühle Solling: Start für Neubau der Betriebsstätte

Direkt neben der Ölmühle haben Bauarbeiten begonnen: Dort entsteht der neue Firmensitz der Ölmühle Solling. Auf dem 13.000 Quadratmeter großen Grundstück im niedersächsischen Weserbergland werden dann Produktion, Büros und ein großzügiges Besucherzentrum mit Mühlenladen, Mühlengarten und Seminarräumen Platz finden.

»Vor zehn Jahren sind wir nach Boffzen gezogen. Mittlerweile haben neue Produktionsprozesse und eine gute Geschäftsentwicklung neuen Platzbedarf geschaffen«, berichtet Geschäftsführer Sebastian Baensch. Statt Um- oder Anbau entschied sich das familiengeführte Bio-Unternehmen für einen kompletten Neubau am bewährten Standort, direkt auf dem Nachbargrundstück. Von der neuen Produktion, gekrönt von einer Photovoltaikanlage, verspricht sich die handwerklich arbeitende Manufaktur mehr Flexibilität – nicht für mehr Masse, sondern für Klasse und noch mehr auftragsbezogen frisch hergestellte Produkte. »Um unserem Qualitätsversprechen bei wachsender Produktvielfalt gerecht zu bleiben, wird es zwar einige neue, dafür kleinere und flexibel einsetzbare Maschinen geben. So können wir Sortenvielfalt noch frischer produzieren«, erläutert Sebastian Baensch. Das führe dazu, dass das Fertigwarenlager noch kleiner werden kann. Wichtig ist auch die Investition ins Rohwarenlager. Dank moderner Lager- und Klimatechnik soll es künftig möglich sein, heimische und exotische Ölsaaten und Nüsse selbst und erntefrisch unter idealen Bedingungen einzulagern. »Wir wollen uns in unserer speziellen Kompetenz als kleiner, kreativer Spezialist nachhaltig für die Zukunft aufstellen«, fasst Sebastian Baensch zusammen. Auch für Kommissionierung und Versand sei der Neubau gut ausgelegt: »Wir schaffen auch weiterhin Arbeitsplätze in der Region und werden unseren Paketversand nicht etwa in osteuropäische Versandzentren auslagern. Das ist besser für die Frische, weil die Durchlaufzeiten minimiert werden, es ist ökologischer und entspricht unserer Unternehmensphilosophie.«

Im neuen Besucherzentrum der Ölmühle wird der beliebte Mühlenladen seinen Platz finden. Aber die zahlreichen Besucher sollen dort nicht nur die Produkte erwerben können. Mit Verkostungen, einer Schaupresse, Seminaren und Schulungen wird es dort zukünftig noch mehr Angebote geben, die zum Genießen und Informieren über Bio-Produkte und ökologische Landwirtschaft einladen. Auch der umfangreiche Schaugarten der Ölmühle, in dem sich heimische und exotische Ölpflanzen, Kräuter und Gewürze erleben lassen, wird selbstverständlich am neuen Standort liebevoll und großzügig wieder angelegt werden.



...

›Die Ölmühle Solling als handwerklich und ökologisch arbeitender Betrieb ist seit jeher ein beliebtes Einkaufs- und Ausflugsziel und Teil des Weserbergland-Tourismus, der für unsere Region sehr wichtig ist‹, erläutert Sebastian Baensch das Engagement der Ölmühle. ›Wir sind hier in dieser schönen Landschaft rund um den Solling tief verwurzelt. Deshalb möchten wir gerne unseren Beitrag dazu leisten, dass Menschen hier immer wieder gerne herkommen.‹ Im Frühsommer 2018, so der ehrgeizige Plan, soll der Neubau abgeschlossen sein.

Über die Ölmühle Solling

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvielfalt und kulinarischen Genuss. Werte wie Bio, Nachhaltigkeit und soziale Fairness bestimmen das unternehmerische Handeln. Die hochwertigen Öle werden liebevoll und handwerklich in kleinen Spindelpressen hergestellt. In der Ölmühle Solling werden ausschließlich native Bio-Öle gepresst. So bleiben der typische Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe in Bestform erhalten. ›Mühlenfrisch‹ ist der selbstgesetzte Qualitätsanspruch: Die Rohware wird so erntefrisch wie möglich in kleinen Chargen verarbeitet, prompt abgefüllt und umgehend – eben mühlenfrisch – versendet. Die traditionellen Herstellungsverfahren werden durch moderne lebensmitteltechnologische Standards in der Qualitätssicherung und aufwändige Prüfverfahren ergänzt. Die Ölmühle Solling ist Partner des Anbauverbands Naturland, Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e. V. und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

Mehr Informationen über die Bio-Manufaktur Ölmühle Solling: www.oelmuehle-solling.de

Ansprechpartnerin

Annette Rose

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

annette.rose@oelmuehle-solling.de

T 0 52 71.9 66 66-26