



PRESSEINFORMATION

Juli 2020

Generationswechsel in der Ölmühle Solling abgeschlossen: **Sarah Baensch neue Geschäftsführerin im Familienunternehmen**

Seit dem 1. Juli 2020 ist Sarah Baensch Geschäftsführerin der Ölmühle Solling. Die Tochter der Gründer Gudrun und Werner Baensch und Schwester von Geschäftsführer Sebastian Baensch übernimmt die Funktion von ihrer Mutter. Damit ist der Generationswechsel innerhalb des familiengeführten Bio-Unternehmens nun endgültig abgeschlossen. Sarah Baensch studierte Marketing und Medienmanagement in Köln und baute dort sehr erfolgreich den Mühlenladen der Ölmühle Solling auf. Bereits vor einem Jahr kehrte sie ins Unternehmen im niedersächsischen Boffzen zurück und verantwortet seitdem den Bereich Marketing. »Ich fand es wichtig, erst einmal eigene Erfahrungen zu machen, bevor ich Verantwortung im Familienunternehmen übernehme«, erläutert die 30-Jährige. »Genauso wichtig fand ich es auch, für das Team vor Ort, aber auch mich selbst, dort erst einmal richtig anzukommen.« »Wir sind natürlich stolz und glücklich, dass wir unser Lebenswerk in den besten Händen wissen«, sagt Gudrun Baensch. Auch Werner Baensch freut sich, dass seine Kinder die Geschäfte führen. »So ist die Nachfolge gleich doppelt gesichert.«

Die Ölmühle Solling feiert im nächsten Jahr ihr 25-jähriges Bestehen. Dann soll auch das schon traditionelle Mühlenfest nachgeholt werden, das in diesem Jahr ausfallen musste. Bereits 2018 hatte die Ölmühle, die konsequent auf Bio setzt, ihren neuen Firmensitz mit Besucherzentrum, Mühlenladen und Mühlengarten bezogen. Das junge Führungsteam und seine kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sehen sich so bestens aufgestellt, um die Werte des Familienunternehmens erfolgreich in die Zukunft zu tragen.

ÜBER DIE ÖLMÜHLE SOLLING

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietfalt und kulinarischen Genuss. Werte wie Bio, Nachhaltigkeit und soziale Fairness bestimmen das unternehmerische Handeln. Heute wird das Unternehmen von Sarah und Sebastian Baensch, den beiden Kindern der Gründer, geführt. Die hochwertigen Öle werden 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, direkt abgefüllt und umgehend – eben mühlenfrisch – versendet. Die traditionellen Herstellungsverfahren werden durch moderne lebensmitteltechnologische Standards in der Qualitätssicherung und aufwendige Prüfverfahren ergänzt. Die Ölmühle Solling ist Partner des Anbauverbands Naturland und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

ANSPRECHPARTNERIN

Sarah Baensch
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
sarah.baensch@oelmuehle-solling.de
T 0 52 71.9 66 66-48

Ölmühle Solling GmbH
Höxtersche Straße 3
37691 Boffzen/Germany
oelmuehle-solling.de