

Ölmühle Solling Zahlen und Fakten

GESCHÄFTSFÜHRUNG Gudrun Baensch, Sebastian Baensch

MITARBEITER 60

SORTIMENT

- 35 reine Speiseöle [Argan-, Kokos-, Walnussöl, ...]
- 33 Würzöle/Kokoswürzöle, [Chili, Ingwer-Limon, Tandoori, ...]
- 16 Vitalöle für die bewusste Ernährung [Leinöl, Omega DHA Öle, Schwarzkümmelöl, ...]
- 10 Mehle [Chiamehl, Haselnussmehl, Kokosmehl, ...]
- 6 Nüsse und Kerne [Cashewkerne, Paranüsse, Mandeln, ...]
- 5 Kokospezialitäten [Öl, Mus, Raspel, Blütenzucker]
- 7 Aufstriche [Pesto, Cocolino...]
- 17 Essige [Holunderblüten-, Quitten-, Tomatenessig, ...]
- 24 Solling Naturkosmetik [Hautpflegeöle, -balsame und kaltgerührte Kokoseifen]
- 4 Solling Tiernahrung [Lein-, Schwarzkümmel-, Nachtkerzenkuchen]

ENTWICKLUNG

- 2019** Sarah Baensch erweitert die Geschäfts- und Marketingleitung. Relaunch der hauseigenen Kosmetiklinie Solling Naturkosmetik.
- 2018** Einzug und Eröffnung der neuen Ölmühle Solling neben dem vorherigen Standort mit Besucherzentrum, Mühlenladen, Verwaltung und Seminarraum.



Der Firmensitz der Ölmühle Solling wurde auf einem 14.000 m² großen Grundstück neu erbaut

- 2017** Bau einer neuen Produktions- und Logistikhalle sowie eines Verwaltungsgebäudes und Mühlenladens in Boffzen.
- 2017** Eröffnung des Mühlenladens Köln (Geschäftsführung Sarah Baensch).
- 2014** Sebastian Baensch erweitert die Geschäftsführung.
- 2013** Die Ölmühle präsentiert sich neu: Kompletter Relaunch von Logo, Etiketten und Erscheinungsbild. Relaunch der Naturkosmetikserie Baensch pure care.
- 2011** Erweiterung des Mühlenladens, Ausbau des Mühlengartens.
- 2008** Umzug an den heutigen Standort in Boffzen. Nun gibt es genügend Platz für Produktion, Verwaltung, Mühlenladen. Ein großer Schaugarten entsteht.
- 2001** Umzug ins Gewerbegebiet Bevern.
- 1996** Gudrun und Werner Baensch kehren nach mehrjährigem Engagement im Entwicklungsdienst in Asien und Südamerika nach Deutschland zurück und gründen die Ölmühle Solling im Weserbergland. Erste Produkte sind Bio-Raps- und Bio-Sonnenblumenöl. Die Ölmühle Solling wird Partner vom Naturland Verband zertifiziert.



ÖLMÜHLE SOLLING

PROJEKTE

Die Ölmühle Solling fördert und begleitet zahlreiche Bio-Anbauprojekte, sowohl regional als auch in aller Welt.

- + Arganöl aus Marokko
- + Kokosnüsse aus Sri Lanka
- + Kürbiskerne aus der Steiermark
- + Leinsaat aus Deutschland, Europa und Asien
- + Raps und Leinsamen aus dem Weserbergland
- + Hanfsaat aus Deutschland, Frankreich und Holland
- + Rotes Palmöl Naturland Fair aus Ghana
- + Olivenöl Naturland Fair aus Palästina

▷ Ausführliche Informationen unter oelmuehle-solling.de oder in der aktuellen Sortimentsliste.

AUSZEICHNUNGEN

- + Kulinarischer Botschafter Niedersachsens
 - 2019 Senföl
 - 2018 Leinöl, Naturland
 - 2017 Kerniges Salatöl und Fruchtiges Salatöl
 - 2016 Suppengrün Würzöl, Naturland
 - 2015 geröstetes Haselnussöl und Holunderblütenbalsamessig
 - 2014 Würziges Salatöl

ENGAGEMENT

Zusätzlich engagiert sich die Ölmühle Solling in zahlreichen Bildungs- und Kulturprojekten vor Ort unter anderem

- + Ilusión Latin, unterstützen ein Kinderheim in Cusco, Peru
- + SchlaU! Schulanaloger Unterricht für junge Flüchtlinge
- + Target – Rüdiger Nehberg, ›Karawane der Hoffnung‹ für die Mädchen Afrikas
- + DKMS – Deutsche Knochenmarkspenderdatei
- + Unterstützung regionaler Veranstaltungen wie ›Veganes Hannover‹, Schulveranstaltungen, kulturelle Veranstaltungen, Gesundheits- und Ernährungsseminare
- + Die Ölmühle Solling ist Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

QUALITÄT

Die Ölmühle Solling setzt auf Bio-Rohstoffe und ist Mitglied des ökologischen Anbauverbands Naturland und Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e. V.

Die traditionelle handwerkliche Herstellung wird durch modernste Qualitätssicherung ergänzt.

ZERTIFIZIERUNGEN

- + Naturland Fair
- + Naturland
- + Natrue
- + EU-BIO (DE-ÖKO-039)



VERTRIEB

Direktvertrieb Mühlenladen Boffzen, Mühlenladen Köln und Online-Shop, Naturkostgroßhandel, Naturkostfachhandel, Feinkost- und Spezialitätengeschäfte, Hotel/Gastronomie.