

Ölmühle Solling Zahlen und Fakten

GESCHÄFTSFÜHRUNG Gudrun Baensch, Sebastian Baensch

MITARBEITER 60

SORTIMENT

- 34 reine Speiseöle [Argan-, Kokos-, Macadamiaöl, ...]
- 36 Würzöle/Kokoswürzöle, [Chili, Ingwer-Lemon, Tikka Masala, ...]
- 13 Vitalöle für die bewusste Ernährung [Lein-, Borretsch-, Schwarzkümmelöl, ...]
- 9 Mehle [Chiamehl, Haselnussmehl, Kokosmehl, ...]
- 5 Kokospezialitäten [Öl, Mehl, Raspel, Blütenzucker]
- 7 Aufstriche [Cocolino, Pesto, ...]
- 17 Essige [Holunderblüten-, Quitten-, Tomatenessig, ...]
- 23 Produkte Baensch pure care Naturkosmetik
[native Hautöle mit und ohne Duft, kaltgerührte Kokosseifen]

ENTWICKLUNG

2018 Einzug und Eröffnung der neuen Ölmühle Solling unmittelbar neben dem vorherigen Standort mit Besucherzentrum, Mühlenladen, Verwaltung und Seminarräumen.



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. Endlich 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 in Bevern bei Holzminden im Weserbergland. Erste Produkte sind Bio-Raps- und Bio-Sonnenblumenöl. Die Ölmühle Solling wird Naturland-Partner.

...



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
- + Hagebuttenkerne aus Patagonien (Argentinien)
- + Kürbiskerne aus der Steiermark
- + Leinsaat aus Deutschland, Europa und Asien
- + Raps und Leinsamen aus dem Weserbergland

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

AUSZEICHNUNGEN

- + Kulinarischer Botschafter Niedersachsens
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.