

## Ölmühle Solling Zahlen und Fakten

**GESCHÄFTSFÜHRUNG** Gudrun Baensch, Sebastian Baensch

**MITARBEITER** 60

### SORTIMENT

- 40 reine Speiseöle [Argan-, Kokos-, Lein-, Macadamiaöl...]
- 40 Würzöle/Kokoswürzöle, [Chili, Ingwer-Lemon, Tikka Masala, ...]
- 11 Wohlöle für die bewusste Ernährung [Borretsch-, Nachtkerzen-, Schwarzkümmelöl...]
- 10 Mehle [Chiamehl, Haselnussmehl, Kokosmehl...]  
Kokospezialitäten [Öl, Mehl, Raspeln, Blütenzucker]
- 7 Aufstriche [Cocolino, Pesto...]
- 16 Essige [Holunderblüten-, Quitten-, Tomatenessig...]
- 24 Produkte Baensch pure care Naturkosmetik  
[native Hautöle mit und ohne Duft, kaltgerührte Kokosseifen]

### ENTWICKLUNG

**2018** Einzug und Eröffnung der neuen Ölmühle unmittelbar neben dem bisherigen Standort mit großzügigem Besucherzentrum, Mühlenladen, Mühlengarten und Seminarräumen.



Der Firmensitz der Ölmühle Solling wird mit einem Investitionsvolumen von ca. 5,5 Mio. € auf einem 14.000 m<sup>2</sup> großen Grundstück neu gebaut.

- 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
- + Sesam aus Paraguay

▷ Ausführliche Informationen unter [oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de) oder in der aktuellen Sortimentsliste.

## AUSZEICHNUNGEN

- + Kulinarischer Botschafter Niedersachsens
  - 2017 Kerniges Salatöl und Fruchtiges Salatöl
  - 2016 Suppengrün Würzöl
  - 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
- + Förderung junger Studenten im Rahmen des Deutschlandstipendiums
- + 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.