Größte Einzelinvestition der Firmengeschichte

**Bauck GmbH baut neue Mühle**

**Meilenstein für den Demeter-Pionier: Die Bauck GmbH investiert in den Bau einer weiteren Mühle. Durch die neue Anlage werden die Kapazitäten mehr als verdoppelt – der Fokus liegt dabei auf glutenfreiem Hafer. Auch bei der Finanzierung geht das Unternehmen neue Wege und emittiert einen Teil der benötigten Summe über Crowdinvesting.**

*Rosche, 11.02.1019:* Mehr Bio und Demeter – möglichst aus regionalem Anbau, um möglichst viel Ackerfläche für eine gesunde Landwirtschaft zu sichern. Mit dem Bau der neuen Mühle kommt die Bauck GmbH diesem Ziel wieder einen Schritt näher. Die neue Anlage, die auf glutenfreien Hafer spezialisiert ist, wird die Kapazität des Unternehmens mehr als verdoppeln und künftig die Möglichkeit bieten, rund 13.000 Tonnen mehr Getreide im Jahr zu verarbeiten. Hierdurch wird die Bauck GmbH ihren Status als Marktführer im glutenfreien Bio-Sortiment und bei Bio-Backmischungen deutlich ausbauen. Der Spatenstich erfolgt im Frühjahr 2019. Die geplante Inbetriebnahme der neuen Mühle soll im Sommer 2020 erfolgen.

„Die Investition am Standort Rosche hat für uns eine wichtige strategische Bedeutung. Wir stärken damit ganz besonders unsere Kompetenz im Bereich glutenfreier Hafer und bleiben unserer Heimatregion verbunden“, sagt Jan-Peter Bauck, Geschäftsführer der Bauck GmbH.

Neben der Kapazitätssteigerung und einem deutlichen Zugewinn an Know-how erreicht die Bauck GmbH durch den Neubau eine massive Reduktion von Frachtkilometern. Durch die verstärkte Verarbeitung in eigenen Anlagen wird mit einer Reduktion von mindestens 180.000 km pro Jahr gerechnet (dies entspricht ca. 3,5 Erdumrundungen). Um die neue Anlage betreiben zu können, werden darüber hinaus zehn neue Mitarbeiter eingestellt. Somit bleibt das Unternehmen einer der größten Arbeitgeber in der Region.

**Neue Wege bei der Finanzierung**

In Zusammenarbeit mit dem Partner Finnest wird ein Teil der Investitionssumme von insgesamt 15 Millionen Euro über ein Crowdinvesting emittiert. Interessierte Personen können sich mit Beträgen zwischen 1.000 € und 10.000 € am Unternehmenserfolg beteiligen. Die jeweilige Summe wird der Bauck GmbH im Rahmen dieses Modells als Nachrangdarlehen für sechs Jahre zur Verfügung gestellt und mit bis zu 5 Prozent verzinst. Insgesamt plant die Bauck GmbH auf diesem Weg eine Million Euro zu generieren. Weitere Informationen hierzu auf [www.finnest.com](http://www.finnest.com).

**Die Bauck GmbH**

Die Bauck GmbH ist 1969 als einer der Pioniere unter den Naturkostherstellern aus den drei biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bauckhöfen in Klein Süstedt, Stütensen und Amelinghausen hervorgegangen. Ursprünglich als Firma zur Vermarktung von Demeter-Erzeugnissen gegründet, stellt das Unternehmen heute unter der Marke „Bauckhof“ Demeter- und Bio-Produkte wie Mehle, Müslis und Backmischungen in seinen eigenen Mühlen her. Noch immer ist die Firma Familien- und Mitarbeitergeführt.  
Mit den Landwirten der Region verbindet die Bauck GmbH eine langfristige und faire Partnerschaft. So werden bereits im Winter Verträge für die nächste und übernächste Ernte geschlossen. Preisspekulationen mit Demeter-Getreide möchte das Unternehmen so entgegenwirken und einen Beitrag dazu leisten, die biologisch-dynamische Landwirtschaft zu erhalten und zu fördern.

**Die Marke Bauckhof: Mehle, Müslis und mehr**

Erlesene Mehle, saftige Kuchen- und Brotbackmischungen, nahrhafte Porridges, vollwertige Müslis und herzhafte Pizza- und Burgermischungen, glutenfrei, weizenfrei und vegan – unter der Marke Bauckhof vertreibt die Bauck GmbH heute rund 160 Produkte. Die Bauckhof-Mühle steht für traditionelle Rezepturen, in denen ausschließlich Bio- und Demeter-Rohstoffe verarbeitet werden und die einfach zuzubereiten sind.

Seit 2006 ist der Mühlenbetrieb außerdem auf glutenfreie Produkte, die der ganzen Familie schmecken, spezialisiert. Glutenfreie Bauckhof-Produkte tragen das Logo der durchgestrichenen Ähre der Deutschen Zöliakie Gesellschaft (DZG). Regelmäßige Glutenanalysen garantieren, dass Bauckhof-Produkte unter 20 ppm Gluten enthalten. Dazu tragen eine eigene Glutenfrei-Mühle, glutenfreie Mischanlangen sowie ein eigenes Glutenfrei-Labor bei.