Bauck GmbH spart jährlich rund 200 Kilometer Plastikfolie ein

**Neue innovative Packmaschine für Papierverpackungen in Betrieb genommen**

**Bauckhof Mühle setzt auf neue Abpacktechnik und geht damit weiteren Schritt hin zu 100 % recycelbaren Verpackungen. Im November wurde die erste Abpackmaschine in Betrieb genommen, die Papierbeutel direkt beim Packen von der Rolle formen kann. Mit dieser Abpacktechnik konnte bisher nur Plastikfolie verarbeitet werden. Die besondere Papierqualität gewährleistet dieselben Produktschutzeigenschaften wie der bisherige Kunststoffbeutel, wird aber im Altpapier entsorgt und recycelt.**

Rosche, 03.12.2019: Ab sofort wird in der Bauckhof Mühle die Zahl von Produkten in Plastikfolie deutlich verringert und hierdurch bereits mehr als 150 Kilometer Plastikfolie pro Jahr vermieden. Zu Beginn werden die Verpackungen der glutenfreien Haferflocken und des glutenfreien Früchtemüsli Hafer umgestellt, im Anschluss erfolgt Stück für Stück die weitere Anpassung des Sortiments.

* Die neuen Verpackungen können ganz einfach wie Zeitungen oder Zeitschriften im Altpapier entsorgt werden. Den entsprechenden Recycling-Code „PAP 22“ tragen sie deutlich sichtbar auf der Vorderseite.
* Das neue Packmaterial ist ein siegelfähiges Papier. Die Maschinen formen und verschließen die Papierbeutel genauso wie bis dato die Folienbeutel aus Kunststoff. Die Tüten sind also nach wie vor staubdicht – was besonders bei glutenfreien Produkten von großer Wichtigkeit ist.
* Das Papier schützt den Inhalt zuverlässig gegen die Migration von Schadstoffen aus der Umwelt oder dem Umkarton.
* Die Lebensmitteltauglichkeit ist gewährleistet und alle erforderlichen Verordnungen werden eingehalten.

Zusätzliche mehr als 40 Kilometer Plastik jährlich, werden bereits seit Frühjahr 2019 bei den Bauckhof Demeter Müzlis eingespart. Hier sind bereits alle Produkte auf 100% Papier umgestellt und mit einem Innenbeutel aus Pergamin statt aus Kunststoff versehen. Die Müzli Verpackungen können ebenfalls im Altpapier entsorgt und recycelt werden. Zu erkennen ist diese Änderung an grünen Störern mit der Aufschrift „Verpackung aus 100 % Papier“.

**Mehle und Umkartons – alles bleibt wie es ist**

Gleich bleiben die Verpackungen bei vielen Bauckhof Demeter-Produkten wie den klassischen Mehlen, Hafer- oder Dinkelflocken. Diese werden schon immer in Papiertüten angeboten und machen rund 25 Prozent des Bauckhof-Sortiments aus. Ebenso sämtliche Umkartons. Sie werden aus Recycling-Karton hergestellt.

Bildmaterial: Bauckhof Demeter Muezli in Papier und Bauckhof glutenfreie Haferflocken und glutenfreies Früchte Müsli Hafer

Bildnachweis: Bauck GmbH

**-----------------------------------------------------------------------------------------------**

**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, Backmischungen für saftige Kuchen- und Brote, 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.