

Meyermühle

## Großes Interesse an Bio-Ruchmehlen

Die Bio-Ruchmehle der Meyermühle sind auf der Biofach 2016 auf großes Interesse bei den Bio-Bäckern gestoßen, da Backwaren mit den Spezialmehlen ein Alleinstellungsmerkmal für Handwerksbäcker bieten. Die Fachmesse in Nürnberg dient der Meyermühle als zent-



Das Messeteam der Meyermühle: Caroline Peißl, Markus Ensinger, Michael Hiestand, Günther Pichler (v.l.n.r.).

rale Messe im Jahr in erster Linie zu persönlichen Gesprächen mit Bäckern, die sich mit der Einführung eines Bio-Sortiments beschäftigen, sowie Bestandskunden, zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Verbänden, zur Anbahnung längerfristiger Kooperationen sowie zumerspüren neuester Strömungen auf dem Bio-Markt. Die Stimmung war bei allen Beteiligten ausgesprochen positiv, und die Gespräche am Stand waren von hoher Qualität. Im Fokus der Gespräche standen die Suche nach neuen Produkten, die Erfüllung der gestiegenen Qualitätsansprüche sowie die Versorgungssicherheit bei der Belieferung mit Bio-Mehlen.

„Wir sind sehr zufrieden. Die Stimmung in der Branche generell und damit auch auf der Messe war ausgesprochen positiv“, zieht Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle, kurz nach der Messe eine erste Bilanz und fügt erklärend hinzu: „Beim Umhören auf der Messe haben Kollegen die erfreuliche Situation bestätigt. Die Bio-Verarbeiter berichten von steigenden Absätzen und positiven monetären Umsätzen in allen Sparten. Dies liegt sicher daran, dass die Verbraucher zunehmend bewusster einkaufen, Spaß am Genuss von Bio-Lebensmitteln haben und die Qualität der Produkte schätzen. Besonders gefreut hat uns die Bestätigung unserer Kunden für unsere konstante Mehlmqualität. Dieser Qualitätsanspruch ist sowohl für den handwerklichen Bäcker als auch für industrielle Backwarenhersteller ein entscheidendes Kaufkriterium.“ Die handwerklich orientierten Bäcker haben mit den speziellen Bio-Ruchmehlen der Landshuter Mühle nun einen Rohstoff entdeckt, mit dem sie Brote und Backwaren mit individuellem Charakter herstellen und ihre Kompetenz beweisen können. ◀

Biofach 2016

## Besucherrekord in Bio

Rund 48.000 Besucher (2015: 44.624) aus 132 Ländern ließen es sich nicht nehmen, von 10. bis 13. Februar zur Biofach, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel nach Nürnberg zu reisen. 2.544 Aussteller – 245 davon auf der gleichzeitig stattfindenden Vivaness – präsentierten sich den Einkäufern aus dem Lebensmittel- und Kosmetiksektor. 2016 interessierten sich erneut rund 7.000 Teilnehmer für das vielfältige und fachlich fundierte Kongressprogramm des Messe-Duos. Besuchermagneten waren das Biofach Forum und das Politik Forum mit überdurchschnittlichen Teilnehmerzahlen. Im Fokus standen die Veranstaltungen zu Organic 3.0. ▶

# Kleiner Anzeiger

## Sonstiges

[www.baeckereisoftware.at](http://www.baeckereisoftware.at)

Tel.: 0699-12199746

40060

VERZINNEN, Zambelli-Meisterbetrieb

benito@zambelli.cc 0664/3402867

40179

Tarif für Kleinanzeigen: Pro Wort (Ziffer, Zahl, Normaldruck) 2,15 €, pro blau gedrucktem Wort 3,- €; Chiffre-Gebühr 3,- €; Preise plus 20 % Mwst. ANNAHMESCHLUSS: Donnerstag der Vorwoche, Telefon 01/405 53 96-6312, Fax 01/405 53 96-6319, E-Mail: [martina.marenits@wkw.at](mailto:martina.marenits@wkw.at)