PRESSEMITTEILUNG

SchapfenMühle baut regionalen Einkauf entschlossen aus

**Regionales Mehlkonzept SchapfenKORN bringt absolute Transparenz in Warenströme**

**Ulm-Jungingen, 27.11.2023 – Die SchapfenMühle leistet mit ihrem neuen, regionalen Mehlkonzept ein deutliches Qualitätsversprechen und vereint unter dem Slogan „****SchapfenKORN regional.nachhaltig.gut.“ Regionalität, Nachhaltigkeit, Qualität und Sicherheit. Das Familienunternehmen geht damit den vor Jahrzehnten eingeschlagenen Weg, den weitestgehenden regionalen Einkauf auszubauen, stringent und entschlossen weiter: Für die Region, die Umwelt, die Stärkung der Vertragslandwirtschaft und um allen Geschäftspartnern entlang der Wertschöpfungskette ein höchstes Maß an Sicherheit zu garantieren. Zielsetzung war, dass ab der Ernte 2023 100 Prozent des gesamten verarbeiteten Brotweizens aus einem Umkreis von max. 100 Kilometern Luftlinie rund um die Mühle stammt.**

Bereits vor 30 Jahren hat der Getreidespezialist SchapfenMühle die Regionalität ins Visier genommen und den Vertragsanbau von Dinkel auf der Schwäbischen Alb zusammen mit Vertragslandwirten wieder etabliert und damit als Pionier den immer noch anhaltenden Dinkel-Trend angestoßen. Nach der fruchtbaren Zusammenarbeit und dem Erfolg in diesem Bereich setzte das Familienunternehmen in den folgenden Jahren gezielt auch auf das Instrument Vertragsanbau bei Beta-Gerste (seit 15 Jahren) und Emmer (seit fast zehn Jahren).

Nun folgt mit dem regionalen Mehlkonzept „SchapfenKORN regional.nachhaltig.gut.“ der nächste logische Schritt. „Wir sind mit der Ernte 2023 unseren geplanten Weg zielgerichtet gegangen und können garantieren, dass das aus unserem Brotweizen hergestellte Weizenmehl zu 100 Prozent aus einem Umkreis von max. 100 km Luftlinie rund um die Mühle bezogen wird“, stellt Ralph Seibold, Geschäftsführer der SchapfenMühle, das neue regionale Mehlkonzept vor und fährt fort: „Das ist natürlich ein ambitioniertes Ziel, das wir aber im Schulterschluss mit unseren langjährigen Vertragslandwirten erreichen werden. Unser Weg ist vorgezeichnet und wird von uns seit Jahrzehnten konsequent und erfolgreich verfolgt. Dieser letzte Schritt für die Region, die Umwelt und die Stärkung der Vertragslandwirtschaft ist ein logischer. Mit der Stärkung der Vertragslandwirtschaft bauen wir die regionale Wertschöpfung weiter aus und sind in der Lage, noch mehr Transparenz in die Warenströme zu bringen. Das ist es, was Regionalität ausmacht – mit und für die Region leben. Und, sehr wichtig, damit gewährleisten wir ein noch höheres Maß an Sicherheit für unsere Kunden.“

Als jahrzehntelange Partnerin des Bäckerhandwerks bietet die SchapfenMühle, mit dem Qualitätsversprechen „SchapfenKORN regional.nachhaltig.gut.“, Bäckern den Wettbewerbsvorteil, mit regional und transparent hergestellten Lebensmitteln bei Kundinnen und Kunden zu punkten. Aufgrund der partnerschaftlichen Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Mühle und Bäckerhandwerk schafft der Getreidespezialist aus Ulm Vertrauen und Sicherheit für alle Geschäftspartner entlang der Wertschöpfungskette bis hin zu Verbraucherinnen und Verbrauchern.

Unter [www.schapfenmuehle.de/unternehmen/schapfen-korn-regional-nachhaltig-gut](http://www.schapfenmuehle.de/unternehmen/schapfen-korn-regional-nachhaltig-gut) finden Interessierte alle Informationen zum regionalen Mehlkonzept SchapfenKORN des Familienunternehmens aus Ulm.

**Weiterführende Informationen unter:**

**Webseite:** www.schapfenmuehle.de

**Online-Shop:** www.shop.schapfenmuehle.de

**Blog:** www.emmer.info

**Instagram:** schapfenmuehle

**Bildmaterial**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Bildunterschrift:** SchapfenMühle baut regionalen Einkauf entschlossen aus.  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Weizenfeld\_regionales\_Mehlkonzept.jpg (1.828 KB)  **Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden. | |
|  | **Bildunterschrift:** SchapfenMühle baut regionalen Einkauf entschlossen aus.  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Weizenfeld\_regionales\_Mehlkonzept\_1.jpg (2.267 KB)  **Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden. | |
|  | **Dateiname:** SchapfenMuehle\_Logo\_SchapfenKORN.jpg (218 KB)  **Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden. | |
|  | |  |

**Über die SchapfenMühle**

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen und beschäftigt an ihren vier Standorten über 200 Mitarbeiter. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein verlässlicher Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Die SchapfenMühle ist jedoch nicht nur ein zuverlässiger, sondern auch ein sicherer Partner, sowohl für Landwirte als auch für Kunden. Durch die breit aufgestellte Mühlentechnologie hat das Familienunternehmen die Möglichkeit, jedes Getreide zu einem optimalen Produkt weiterverarbeiten zu können. Die spezifischen Qualitätsparameter des Getreides entscheiden darüber, ob daraus Mehl, Flocken oder andere Mühlenprodukte hergestellt werden. Dadurch hat der Landwirt einen sicheren Partner, der ihm sein Qualitätsgetreide auf jeden Fall abnimmt und es zum bestmöglichen Produkt weiterverarbeitet. Auch für die Kunden bedeutet die Zusammenarbeit mit der SchapfenMühle aufgrund der sicheren und zumeist regionalen Lieferketten ein hohes Maß an Sicherheit und damit unternehmerische Freiheit. Als Getreidespezialist bietet die SchapfenMühle eine vielseitige Produktpalette an Mehlen, Getreideflocken, Mühlenmischungen, Saaten sowie Kernen und vielem mehr. Das Unternehmen ist unter anderem bekannt für seine innovativen Produkte aus besonderen Getreidearten wie Dinkel und Emmer. Die SchapfenMühle Wertekette garantiert lückenlose Qualität von der Auswahl des Saatguts über die Ernte und die Verarbeitung des Korns bis zur Auslieferung an den Kunden. Kontinuierliche Investitionen in neue Technologien und Pioniergeist sind die Erfolgsgaranten des Unternehmens. Im Laufe der Zeit hat sich die SchapfenMühle zu einem weltweit agierenden Unternehmen entwickelt.

**Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 50, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com