



## Presseinformation

### **Bauckhof Mühle-Produkte unterstützt „Oft länger gut“-Kampagne**

*Rosche, 19. Januar 2021. 18 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jährlich weggeworfen – die Bauckhof Mühle engagiert sich gegen diese Form der Lebensmittelverschwendung. Seit Jahresanfang 2021 sind die ersten Bauckhof-Produkte mit „Oft länger gut“-Label im Handel – eine Initiative von Too good to go. Das Ziel: Verbraucher darauf aufmerksam machen, dass Produkte auch nach Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) noch gut sein können.*

Trocken, dunkel und gut verschlossen gelagert sind insbesondere Mehle, Müslis und Getreideflocken bis zu mehrere Monate über das MHD hinaus haltbar. Trotzdem werden Lebensmittel nach Ablauf des Datums häufig weggeschmissen, da Verbraucher das Mindesthaltbarkeitsdatum (bis zu diesem Datum hat das Produkt eine optimale Qualität) mit dem Verbrauchsdatum (nach Ablauf stellt der Verzehr ein gesundheitliches Risiko dar) verwechseln. Die Folge: Ein Drittel aller Lebensmittel werden weggeworfen, rund zehn Prozent hiervon aufgrund des Mindesthaltbarkeitsdatums.

„In Lebensmitteln stecken nicht nur wertvolle Inhaltsstoffe, sondern auch wichtige Ressourcen. Wer sie unüberlegt wegwirft, schadet der Umwelt“, so Jan-Peter Bauck, Geschäftsführer der Bauck GmbH. „Aus diesem Grund ist es uns wichtig, uns in der Initiative „Oft länger gut“ zu engagieren.“

Die Initiative „Oft länger gut“ hat sich das Ziel gesetzt, das Verständnis von Haltbarkeit nachhaltig zu ändern. Nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums ist ein Lebensmittel nicht automatisch ungenießbar. Verbraucher werden daher dazu aufgerufen, nach Ablauf des MHD ihre Sinne – Riechen, Schmecken, Sehen – zu nutzen, um zu beurteilen, ob ein Produkt noch verzehrt werden kann. Sticker mit dem Slogan „Oft länger gut“ erinnern die Verbraucher daran.

Auch auf vielen Bauckhof-Verpackungen wird in unmittelbarer Nähe zum MHD das „Oft länger gut“-Logo mit einem entsprechenden Hinweis platziert. Die Ergänzung auf den Verpackungen erfolgt ab Jahresanfang 2021 Stück für Stück.

---

Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Hannes Öhler  
Bauck GmbH, Duhrenweitz 4, 29571 Rosche, Germany  
Tel: +49-5803-9873-732 Fax: +49-5803-1241  
E-Mail: hannes.oehler@bauckhof.de  
**www.bauckhof.de**



## Presseinformation

### **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 Vermarktungsgesellschaft 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 Mitarbeiter-geführt. 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 herzhaftes Pizza- und Burger-Mischungen, glutenfrei, weizenfrei und vegan – unter der Marke Bauckhof vertreibt die Bauck GmbH heute rund 140 Produkte. Die Bauckhof-Mühle steht für innovative 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 Mischanlagen sowie ein eigenes Glutenfrei-Labor bei.

---

Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Hannes Öhler  
Bauck GmbH, Duhewitz 4, 29571 Rosche, Germany  
Tel: +49-5803-9873-732 Fax: +49-5803-1241  
E-Mail: hannes.oehler@bauckhof.de  
**www.bauckhof.de**



## Presseinformation

### Über Too Good To Go

Too Good To Go wurde 2015 mit dem Ziel gegründet, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Unter anderem ermöglicht Too Good To Go mit der eigenen App gastronomischen Betrieben wie Bäckereien, Restaurants, Cafés, Hotels und Supermärkten, ihr überproduziertes Essen zu einem vergünstigten Preis an SelbstabholerInnen anzubieten. International wurden bereits über 50 Millionen Mahlzeiten gerettet und somit ungefähr 125.000 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente eingespart. In Deutschland hat Too Good To Go aktuell über 5.000 Partnerläden und eine Community von rund 4 Millionen Menschen. Am 3. April 2019 bekam das Unternehmen den Bundespreis "Zu gut für die Tonne" von Julia Klöckner verliehen. Zum Jahreswechsel 2020 erhielt Too Good To Go die B Corp Zertifizierung. B Corp ist eine globale Bewegung von Unternehmen, die sich das Ziel gesetzt haben, die Welt zum Positiven zu verändern.

Neben der App engagiert sich Too Good To Go auch in anderen Lebensbereichen für die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung – beispielsweise mit Aufklärungskampagnen, Bildungsangeboten sowie auf dem nationalen und internationalen politischen Parkett. Das Unternehmen ist in 15 Ländern tätig. Dazu gehören Deutschland, Dänemark, Großbritannien, Frankreich, Norwegen, die Niederlande, Belgien, die Schweiz, Spanien, Italien, Polen, Portugal und Österreich. Seit diesem Jahr reißen sich auch die USA in die Länder der Lebensmittelretter ein.

Weitere Informationen zu „Oft länger gut“ finden Sie unter: <https://toogoodtogo.de/mhd>

---

Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Hannes Öhler  
Bauck GmbH, Duhnenweitz 4, 29571 Rosche, Germany  
Tel: +49-5803-9873-732 Fax: +49-5803-1241  
E-Mail: hannes.oehler@bauckhof.de  
**www.bauckhof.de**