

Wasgau Ölmühle



Bio Speiseöle aus Hauenstein

Vortrag Regionalwert-AG

Aktivitäten,

Probleme,

Erfolge

Vision



Unsere Vision ist, dass jede(r) in Deutschland Speiseöl als das erkennt, was es ist:

Ein gesundes, aromatisches, natürliches Lebensmittel (Identität von Speiseöl).

Dabei soll die Botschaft vermittelt werden:
Öl gehört auf jeden Esstisch.

Nachhaltigkeit und Regionalität bilden die Basis unseres Handelns.

Damit tragen wir dazu bei, dass Menschen sich gesünder ernähren und Ernährung bewusster wahrnehmen, wodurch die Gesellschaft als solches bewusster und gesünder wird.

Philosophie



- Aus persönlicher Überzeugung stehen wir für Speiseöle höchster Qualität
- Unsere Öle werden in traditioneller Handwerkskunst kaltgepresst, ungefiltert und naturbelassen hergestellt
- Durch natürliche Sedimentation bekommt das Öl vor dem Abfüllen die nötige Ruhe
- Unsere Öle werden von Hand abgefüllt

Philosophie



- Wir pressen in kleinen Losgrößen. So kommt unser Öl frisch zu unseren Kunden.
- als Partner des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen achten wir auf eine ökologische und verantwortungsvolle Art der Erzeugung.
- Unser harmonisches Design unterstreicht den Charakter unserer Öle

Aktivitäten



- Einkauf:
 - Regionale Vernetzung mit Landwirten zur Saatbeschaffung
- Vertrieb:
 - Regional: Bio-LEH, Feinkosthandel, LEH
 - Überregional: Online, Private Label, Lohnarbeiten
- Marketing:
 - Gläserne Manufaktur mit Führungen
 - Vorträge
 - Buch im Frühjahr 2023

Aktivitäten



- Strukturell:
 - Neubau in Hauenstein für Private Label und Lohnarbeiten in Umsetzung
 - Neue Konzepte integrieren:
 - Vermahlung von Presskuchen zur Proteinen und Mehlen
 - Produktinnovationen bei der Verwendung von Presskuchenmehlen
 - Schaffung von Arbeitsplätzen

Probleme



- Kunden verstehen meistens nicht, warum unsere Öle teurer sind, vor allem wenn diese im Supermarkt neben vielen anderen Ölen stehen
- Regionale Auslieferung auf eigene Faust
 - Regionale Bündelung denkbar
- Zu wenig Zeit für Vertrieb
- Vertrieb als Einzelkämpfer
 - regionale Synergien denkbar

Erfolge



- Im Bereich Lohnarbeiten und Private Label als Lieferant für Qualität gut etabliert
- Können Nüsse aller Art pressen (z.B. Walnüsse und Cashew; Anmerkung: Das können nur wenige Ölmühlen gut und wettbewerbsfähig)
- Bekanntheit steigt stetig über Social Media, eigene Homepage und über Gläserne Manufaktur
- Anbindung an PfalzCard bringt uns viele Besucher
- Anfragen von regionalen und überregionalen Geschäften kommen teilweise „von alleine“