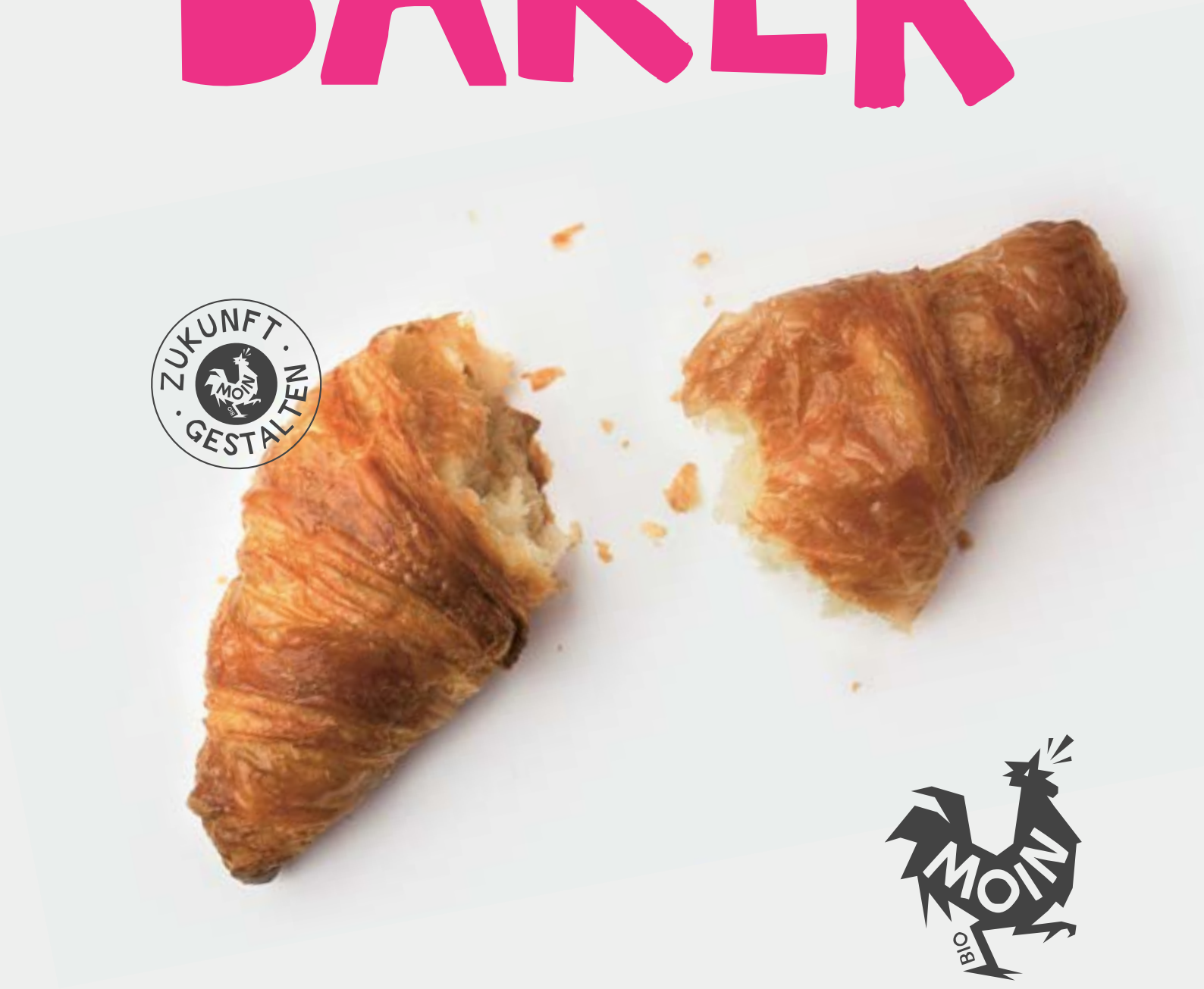
CHANGE BAKER



INHALT

MOIN 4
CORFACTUR - IM HERZEN VERORTET 8
LASS DIR NIX ERZÄHLEN! 11
UNSER VERSPRECHEN 13
CHANGE BAKER 14
UNSERE BACKSTUBE 16
REGIONALITÄT 18
WERTSCHÖPFUNG BEGINNT MIT WERTSCHÄTZUNG 20
DEIN STARKER PARTNER 23
WERKSLADEN 25
MARKETINGSERVICE 27
ANSPRECHPARTNER*INNEN 28

MOIN

Liebe Kund*innen, Backthekenheld*innen,
Interessierte & Leckerschmecker,

herzlich willkommen bei der MOIN Bio Backwaren GmbH in Glückstadt an der Elbe. Mit dem Ziel ein richtig gutes Butter Vollkorn Croissant in Bio herzustellen, gründete Bäckermeister und Künstler Hans Paul Mattke vor 30 Jahren das Unternehmen. Im Sommer 2023 stiegen die Mitarbeiterinnen Julianna Müller und Jule Usadel mit in die Geschäftsführung ein – ein junges, weibliches Führungsteam, mit dem MOIN den Generationswechsel meistert und als „Change Baker“ in eine neue Ära übergeht. Leben ist Veränderung. Wir schauen mit Zuversicht in die Zukunft, denn wir wissen, dass wir sie durch die Produktion nachhaltig hergestellter Lebensmittel positiv mitgestalten können.
Mit 86 Mitarbeiter*innen aus unterschiedlichsten Kulturen produzieren wir für dich und deine Kund*innen ein großes Sortiment an tiefgekühlten Backwaren in bester Bio-Qualität, um so viele Menschen wie möglich mit gutem Essen zu versorgen – und für eine Welt, in der 100 % Bio Wirklichkeit ist.

Wir backen den Wandel!

Herzliche Grüße, dein „Change-Baker“ MOIN-Team

Geschäftsführerinnen:
Jule Usadel und Julianna Müller

MIT MOIN
BEKOMMST DU RICHTIG
VIEL GEBACKEN

DAS GEHÖRT AUF!

CORFACTUR – IM HERZEN VERORTET

Wir Menschen sind keine mechanischen Systeme.
Wir funktionieren nicht, auch nicht mit Pumpe.
Unser Herz ist ein Denkorgan.
Intellekt und Intuition verbinden sich darin.
Wir bewegen es mit den Fließkräften unseres Körpers,
unserer lebendigen Energie.
Es kann die kühnsten Dinge denken.
Es gibt uns Mut und Tatkraft, es kann sehr fein hören,
es weiß, was zu tun ist.
Daher vertrauen wir unserem Herz, denken und handeln von ihm aus.

Wir gehen bei MOIN den mittleren Weg zwischen Manufaktur und Brotfabrik - handwerkliche Prozesse in Verbindung mit moderner Technik – und haben als Unternehmensform den Begriff der Corfactur geprägt (von „cor“ lat.: das Herz und „factura“ lat.: das Machen).

Eine achtsame innere Haltung ist dabei entscheidend für unsere Qualität. Denn so entsteht Essen, das nicht nur körperlich, sondern auch seelisch nährt.

Manufaktur, Industrie, das war gestern.
Corfactur, das ist jetzt und morgen.

DAS HERZ IST KEINE PUMPE.

ALLES BEGINNT MIT DEM PUTZEN DES BODENS.

WUNDER MÜSSEN ERWARTET WERDEN.

COR FACTUR

GUTES ESSEN IST SEELISCHE NAHRUNG.

DAS HERZ IST EIN DENKORGAN.

DIE BACKSTUBE SUMMT.

QUALITÄT ENTSTEHT DURCH HERZKRÄFTE.

LASS DIR NIX ERZÄHLEN!

WIR KÖNNEN SPÜREN, WELCHE LEBENSMITTEL GUT FÜR UNS SIND.

Unsere Backwaren tun wahrnehmbar gut! Das bestätigte ein wirksensorischer Test der WirkSensorik GmbH Darmstadt. Hier wurden unsere Vollkorn Krustis in einem Konsumenten- und in einem Expertentest blind verkostet. Die Ergebnisse waren eindeutig: Die Wirkung unserer Vollkorn Krustis wurde mit Merkmalen wie z.B. „belebend“, „klar“ und „leicht“ als durchgehend positiv bewertet.

Auch du und deine Kund*innen könnt eure Wahrnehmung durch einen Wirksensoriktest schulen, um die Qualität von Essen zu spüren und so souverän zu entscheiden, welche Lebensmittel gut für euch sind.

Also, lass dir nichts erzählen. Du bist der Souverän!

Mehr zum Test und der Wirksensorik findest du unter www.moin.bio und www.wirksensorik.de

Empathic
Food
Tested

MOIN WERTE

SUPER LECKER UND DABEI UNTER ÖKOLOGISCHEN UND TECHNOLOGISCHEN ASPEKTEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

GENUSS

JA! Auf jeden Fall! Wir lieben gutes Essen, das schmeckt, Freude bereitet und uns in der Entwicklung zu freien und denkenden Menschen unterstützt.

QUALITÄT

Wir setzen auf beste Bioland-Zutaten, den Prozess der langen Teigreife und verzichten auf den Einsatz technischer Enzyme, um unseren Kund*innen ausschließlich natürliche und bekömmliche Backwerke anbieten zu können. Wir machen 100 % Bio von Anfang an und arbeiten an 100 % Bio für alle.

SOUVERÄNITÄT

Unser Know-how basiert auf jahrzehntelanger Erfahrung im Herstellen biologischer Backwaren. Wir vertrauen auf unser Können, anstatt auf fragwürdige Zusatzstoffe, und bleiben so souverän in all unseren Produktionsprozessen.

NACHHALTIGKEIT

Nachhaltiges Handeln steht immer in unserem Fokus. 80 % der Wärme gewinnen wir aus unserer FCKW-freien Kälteanlage zurück. 40 % des Strombedarfs decken wir aus der eigenen Solaranlage. Unsere 13 E-Autos tanken an eigenen Stromtankstellen. Wir verbessern kontinuierlich den Ressourcenverbrauch, z.B. im Bereich Verpackung.

REGIONALITÄT

Wo immer möglich setzen wir auf regionale Rohstoffe. Auch wenn wir überregional liefern, achten wir darauf, dass möglichst hohe Wertschöpfung in deiner Region stattfindet.

WERTSCHÄTZUNG

Wir begegnen unseren Kund*innen, Lieferant*innen und Kolleg*innen auf Augenhöhe, hören euch zu, teilen unser Wissen mit euch und lernen voneinander. Liebe deinen Nächsten wie dich selbst.

CHANGE BAKER

DIE KUNST, DINGE GUT ZU MACHEN

Als Bio-Pioniere sind wir es gewohnt, alte Pfade zu verlassen und neue Wege zu gehen. So gestalten wir gemeinsam mit dir die Zukunft – immer mit Neugierde am Puls der Zeit und teils dir sogar ein Stück voraus.

GEMEINWOHL-ETHISCH WIRTSCHAFTEN

MOIN versteht sich als Teil vom Ganzen und ist für eine sinnorientierte statt profitmaximierte Wirtschaft. Wir haben uns mehrfach nach den Werte-Kriterien der Gemeinwohl-Ökonomie bilanzieren lassen (mehr Infos dazu gibt es unter www.moin.bio).

ZUFRIEDENE KUND*INNEN

MIT LANGER TEIGREIFE

Wir kümmern uns um Trends: Kristallzuckerfreie Backwaren, weniger Salz, gute Bekömmlichkeit – wir sind immer am Ball und sorgen dafür, dass du up-to-date bleibst.

Weil die lange Teigreife unserer Backwaren die FODMAPS (schlecht verträgliche Inhaltsstoffe von Weizen) reduziert, kommen viele deiner Kund*innen mit MOIN Backwaren gut zurecht.

GLÜCKLICHE BÄCKER*INNEN

Bei uns wird der Bäckerberuf schon seit 30 Jahren neu definiert. Dank einer 5-Tage-Woche ohne Nacht- und Wochenendarbeit ermöglichen wir unseren Mitarbeiter*innen ein normales soziales Leben.

ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT

Bereits Anfang 2014 brachten wir das erste vegane Bio-Croissant auf den Markt, später dann das erste vegane Schokocroissant in Bio-Qualität. Inzwischen umfasst unser veganes Sortiment stolze 38 Produkte. Dabei sind wir einer der ersten palmölfreien Bio-Backwaren-Hersteller Deutschlands. Statt Palmöl verwenden wir Shea- und Kokosöl.

VERPACKUNG

100% RECYCLABLE MATERIALS

Was wir machen, muss gut verpackt werden. Dabei achten wir darauf, nur zu 100 % recycelbare Materialien zu verwenden. Wir beschäftigen uns intensiv mit dem Thema Verpackungen und testen immer wieder potentielle Alternativen, um auch hier auf dem neuesten Stand zu sein und unserem Anspruch an Nachhaltigkeit gerecht zu werden.

MOIN, DEIN BÄCKER

4.500 qm Backstube, über 60 verschiedene Produkte, 86 Mitarbeiter*innen aus 12 unterschiedlichen Nationen, mit ganz unterschiedlichen fachlichen und kulturellen Hintergründen, Handarbeit und Technik, warme und kalte Räume – das alles sind WIR, ein lebendiger Organismus!

KÜHLE REIFE UND WARME GEDANKEN

Temperatur und Zeit spielen bei der Entstehung unserer Qualität eine wichtige Rolle. In den unterschiedlichen Klimazonen in unserer Bäckerei finden die vielen Mikroorganismen im Teig genau die richtigen Enwicklungsbedingungen – das Brötchen hat es gern wärmer, der Blätterteig lieber kühler.
Für den Geschmack und die gute Verträglichkeit unserer Backwaren ruhen die Teige viele Stunden in kühlen Reiferäumen, für die Fluffigkeit und das Volumen sorgt die wohltemperierte Wärme.

INNOVATIVE TECHNIK UND ACHTSAME HALTUNG

Wir sind große Technikfans, denn Technik ermöglicht uns, viele Menschen mit gutem Essen zu versorgen. Sie entlastet uns bei schweren physischen Arbeiten, sodass unsere Bäcker*innen zum Beispiel nicht mehr große Mengen Teig heben oder diese per Hand ausrollen müssen. Dadurch können sie mehr Energie in Achtsamkeit und kreatives Denken stecken, denn das ist das Wichtigste bei der Arbeit: Unsere Präsenz und das Wissen, dass jedes Croissant, das durch unsere Hände geht, für einen Menschen ist, den wir nicht nur leiblich, sondern auch seelisch nähren.

ECHTE PROFIS UND MOTIVIERTE QUEREINSTEIGER

Unser Team besteht aus 86 Individuen mit unterschiedlichsten Qualifikationen, Temperamenten, Talenten und Erfahrungen. Alle gemeinsam halten durch ihre Herzenskräfte und ihre offene und interessierte Art die Backstube lebendig. Was uns verbindet, ist die Liebe zu gutem Essen.

MOIN KOSMOS

REGIONALE WERTSCHÖPFUNG GANZHEITLICH GEDACHT

Im Zentrum steht die Qualität. Denn klein und regional ist nicht automatisch gut, so wie groß und zentral nicht automatisch schlecht ist. Das schauen wir uns genauer an.

Glyphosat regional ist genauso schädlich wie Glyphosat national. Deshalb macht regionale Wertschöpfung nur Sinn, wenn sie ökologisch und nachhaltig ist.

Alles, was wir regional einkaufen können, kaufen wir auch regional. Zu unserer Wertschöpfungskette zählen dabei Unternehmen wie unser Apfellieferant Rolker Ökofrucht aus dem Alten Land, Gut Rosenkrantz, die uns z. B. mit Rübenzucker beliefern, aber auch unsere lokale Druckerei Augustin, umliegende Hofläden oder die Designagentur Mutter aus Hamburg. Gleichzeitig freuen wir uns über langjährige Beziehungen zu Partnern in ganz Deutschland und in aller Welt: Zu unseren Bäcker-Freunden aus Finnland, zur süddeutschen Landshuter Kunstmühle für erstklassiges Mehl oder auch zu unseren griechischen, italienischen und türkischen Lieferanten für Öl, Oliven und Mohn. Auch über unsere fair produzierte Schokolade aus Ghana freuen wir uns sehr. Diversität erzeugt Stabilität, in ökologischen wie auch in sozialen Systemen.

Gemeinsam sorgen wir für ein nachhaltiges und faires Miteinander:

LOKAL
REGIONAL
GLOBAL

WERTSCHÖPFUNG BEGINNT MIT WERTSCHÄTZUNG

Bei MOIN arbeiten derzeit 86 Menschen aus 12 unterschiedlichen Nationen gemeinsam daran, gutes Essen für ganz viele Menschen zu machen. Selbstfürsorge spielt dabei eine wichtige Rolle, denn eine positive Haltung der Mitarbeitenden ist entscheidend für die Qualität unserer Backwaren.

„Jeder Mensch ist ein Künstler“, so beschrieb der Künstler Joseph Beuys das schöpferische Potential des Menschen. Raum für die Entwicklung dieses Potentials zu geben, selbstverantwortlich und souverän handeln zu können, das versuchen wir täglich bei MOIN.

Eine sinnvolle Tätigkeit, ein gutes Betriebsklima und familienfreundliche Arbeitszeiten, die Versorgung mit Bio-Gemüse oder die Möglichkeit zur Nutzung eines E-Autos bzw. E-Fahrrads tragen dazu bei, dass sich unsere Mitarbeiter*innen gerne bei uns engagieren.

MIT MOIN VON DER BACKTHEKE ZUR FRISCHEBÄCKEREI

Wir bieten dir dafür ein großes Sortiment an vorbereiteten Backwaren – mit Butter oder vegan und natürlich immer lecker. Unsere Croissants oder süße und pikante Snacks backst du von Anfang bis Ende, vor den Augen deiner Kund*innen und immer dann, wenn sie es brauchen. So entsteht Frische unabhängig von der Tageszeit – Croissants am Morgen, Snacks am Nachmittag oder Brote für das Abendgeschäft. Beste Qualität den ganzen Tag lang.

Das Ergebnis: Zufriedene Kund*innen,
weniger Abschriften – das macht gute Laune
und sorgt für Wirtschaftlichkeit!
Wir helfen dir gerne!

WERKS LADEN

WERKEN, WIRKEN, WACHSEN

Im Juli 2020 eröffneten wir unseren eigenen Werksladen als ein Mitarbeiter*innen-Projekt. Wir wollten mehr Begegnung schaffen zwischen denjenigen, die unsere Backwaren herstellen und denen, die sie essen. Im direkten Austausch von Mensch zu Mensch erhalten wir hilfreiches Feedback, an dem wir wachsen, teilen unser Wissen und sammeln viel Erfahrung - die natürlich auch dir zu Gute kommt. Hier stehen wir selbst an der Backtheke, testen Neuprodukte und erleben, was sich im Alltagsgeschäft einfach umsetzen lässt.

Am Schönsten ist es zu sehen, wie glücklich unsere Backwerke die Menschen machen, die sie essen. Das inspiriert und motiviert uns immer wieder neu für unsere tägliche Arbeit. Und macht uns auch ein bisschen stolz!

MIT MOIN BEKOMMST DU RICHTIG VIEL GEBACKEN

Neben exzellenter Qualität, einfachem Handling und einer zuverlässigen Belieferung bieten wir dir viele weitere Unterstützungsmöglichkeiten:

Unser Kommunikations-Team hat ein großes Repertoire an Materialien, die dich beim Backen, bei der Präsentation und im Verkauf unterstützen. Gleichzeitig sind auch individuelle Gestaltungen von Materialien oder gemeinsame Projekte, wie z.B. Verkostungsveranstaltungen, möglich.

SCHULUNGEN

Du möchtest dich und deine Mitarbeiter*innen weiterbilden und zu Backheld*innen werden lassen? Dann wäre eine Schulung mit unserem Produktentwickler sicherlich genau das Richtige!

BACK-PROGRAMME

Das Backen klappt bei manchen Produkten noch nicht so gut oder du bist dir nicht sicher, welche Produkte du in einem Vorgang gemeinsam backen kannst? Dann helfen wir dir gerne bei der Problemlösung oder Einrichtung der richtigen Programme.

REZEPT-IDEEN

Du brauchst eine Inspiration, wie du unsere Teige veredeln, Brötchen belegen oder Snacks toll zubereiten kannst? Dann haben wir eine große Auswahl an Rezeptvorschlägen für dich.

Noch mehr Infos zu MOIN findst du unter: www.moin.bio

Wir sind für dich da! Melde dich einfach bei uns.
Denn gemeinsam machen wir gutes Essen für andere Menschen.

ANSPRECHPARTNER*INNEN

CHRISTOPH WIETIS

Vertriebsleitung (04124) 20 700-28 wietis@moin.eu

LENNART PUSCHMANN

Disposition & Auftragsabwicklung (04124) 89 002-12 puschmann@moin.eu

KENDRA BLOSAT

Koordinatorin Kommunikation Team, Projekte & Presse (04124) 89 002-16 blosat@moin.eu

SUSANNE DAMM

Kommunikation & Bildredaktion (04124) 89 002-10 damm@moin.eu

DON'T PANIC THE FUTURE IS ORGANIC

MOIN Bio Backwaren GmbH
Hinterm Hofe 15
25348 Glückstadt

T +49.4124.89 002-0
F +49.4124.89 002-28

info@moin.eu
www.moin.bio

moinbiobackwaren
moinbiobackwaren

Zertifizierungen:

Bioland, IFS Food, DE-ÖKO-001

Wir sind Unterstützer von:

Saatgutfond der Zukunfts-stiftung Landwirtschaft

OMNIBUS für Direkte Demokratie gemeinnützige GmbH

Mitgliedschaften:

GEMEINWOHL ÖKONOMIE Ein Wirtschaftsmodell mit Zukunft

AöL Die Öko-Lebensmittelhersteller

Bundesverband Naturkost Naturwaren e. V.

BNW