

Voelkel

Frucht- und Gemüsesäfte in Demeter- und Bio-Qualität

In dieser Woche erfahren Sie mehr über unseren Kooperationspartner Voelkel GmbH.

Schon vor über 70 Jahren haben Karl und Margret Voelkel, die Großeltern des jetzigen Voelkel Geschäftsführers Stefan Voelkel, mit dem biologisch-dynamischen Anbau begonnen und so den Demeter-Gedanken als Grundstein für das Handeln des Unternehmens gelegt. Die Überzeugung zu dieser ganzheitlichen Wirtschaftsweise zieht sich bis in die Gegenwart als roter Faden durch die gesamte Voelkel-Historie und steht seit der ersten Stunde für das Unternehmen.

Nachdem Karl und Margret Voelkel mehrere Jahre mit einer fahrbaren Saftpresse – dem „Mostmax“ – von Dorf zu Dorf zogen und die Früchte der Leute vor Ort in köstliche Säfte verwandelten, entstand 1936 in der stillgelegten Meierei von Pevestorf die Bio-Mosterei. Ab Mitte der 40er Jahre - in der zweiten Generation - entwickelte sich die Firma unter Harm Voelkel zu einem überregionalen Begriff. Geradlinig ver-

folgte er die Idee der ursprünglichen Safterstellung weiter und verarbeitete frische Wildfrüchte zu natürlichen, wohlschmeckenden Säften.

Heute bietet die moderne Bio-Kelterei in der dritten Generation, unter der Leitung von Stefan Voelkel, ein vielseitiges und umfassendes Sortiment an Frucht- und Gemüsesäften in Demeter- und Bio-Qualität. Seit Anfang der 80er Jahre steht er an der Spitze des Familienunternehmens und kreiert mit Leidenschaft neue Kompositionen. Die Angebotspalette von Voelkel reicht mit über 150 Produkten von erntefrischen Direktabfüllungen von Möhren und Roter Bete über schmackhafte, milchsauer vergorene Gemüsesäfte bis hin zu köstlichen Fruchtsaftvariationen.



Regelmäßige und sorgfältige Qualitätsprüfungen sind im Hause Voelkel selbstverständlich.



Geschäftsführer Stefan Voelkel
(im Hintergrund Regale mit dem Voelkel-Sortiment)

Werterhaltende Herstellung

Voelkel Säfte sind ausschließlich natürliche 100 % Direktsäfte. Die persönlichen Beziehungen zu den Obst- und Gemüseanbauern weltweit und langfristige Verträge mit fairen Konditionen ermöglichen es, qualitativ hochwertige ökologische Rohware einzukaufen. Die sorgfältig ausgewählten Frucht- und Gemüsesorten

werden schonend und werterhaltend gepresst und der Direktsaft anschließend durch ein spezielles Kurzzeiterhitzungsverfahren mit sofortiger Rückkühlung pasteurisiert. So bleibt der ursprüngliche, fruchttypische Geschmack und weitestgehend auch die natürlichen Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Die hochwertigen Säfte und Bio-Limonaden von Voelkel sind frei von Aroma-, Konservierungs- und Farbstoffen.

Aktive Unterstützung und Förderung des Demeter- und Bio-Landbaus

In zahlreichen Projekten setzt sich das Unterneh-

Fortsetzung nächste Seite

Fortsetzung

men Voelkel regional und international für den Demeter- und Bio-Landbau ein. Durch die partnerschaftliche und vor allem beständige Verbundenheit mit den Anbauern entsteht so eine erfolgreiche und vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Voelkel Projekte

Im norddeutschen Wendland, dem Firmensitz von Voelkel, haben Demeter- und Biobetriebe eine große Tradition. Ziel und Philosophie von Voelkel ist es, den Bio-Gedanken weiter zu entwickeln, denn viele Themen wie Nachhaltigkeit, Umweltschutz und fairer Handel sind keine neuen Ansatzpunkte in der Branche und bei Voelkel, müssen aber permanent mit neuen Zielen und Inhalten gefüllt werden.

In den Ländern wie Italien, Spanien, Ägypten und Israel entwickelt Voelkel gemeinsam mit den dortigen Landwirten Bio- und Demeter-Projekte.

Fair Trade

Voelkel BioC-Orangensaft ist der erste und einzige Fair Trade Bio-Orangen-Direktsaft auf dem deutschen Markt.

Stop Climate Change

Mit der Zertifizierung der ersten zwei Säfte, einem heimischen Bio-streuobst Apfelsaft und einem exotischen Bio-Apfel-Mango-Saft, setzt Voelkel markante Zeichen in Richtung Klimaschutz. Das Zertifizierungssystem schafft Transparenz für den Verbraucher, hierbei werden alle Emissionsquellen und andere Umweltaspekte der Produktion erfasst, optimiert und minimiert.



Die klimafreundlichen Säfte von Voelkel

Voelkel unterstützt Plan Deutschland

Das Kinderhilfswerk Plan hilft über Patenschaften die Lebensumstände von Kindern und ihren Familien in Entwicklungsländern zu verbessern – durch Hilfe zur Selbsthilfe. Unabhängig von Religion und Politik.

Nachdem Voelkel zunächst drei Kindertagesstätten in Brasilien mit Möbeln, Spielgeräten und weiteren notwendigen Materialien ausgestattet hatte, finanzierte das Unternehmen von 2007 bis Juni 2009 mit einem Teilerlös aus dem Verkauf seines Demeter 7-Zwerg-Kindersafts ein Plan-Projekt in Indien. Im Distrikt Pune förderte der Hersteller ein Projekt, das Kinder und Umwelt gleichermaßen berücksichtigt. In 20 Schulen legten rund 4.000 Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit ihren Lehrerinnen und Lehrern Schulgärten an, in denen sie Obstbäume und Heilkräuter pflanzten. Darüber hinaus nahmen sie an Workshops zur gesunden Ernährung sowie zur Nutzung von Bio-Dünger teil.

Derzeit unterstützt Voelkel das Schulgartenprojekt "Gesunde Ernährung" in Paraguay: Mit dem

geernteten Obst und Gemüse werden in den Schulkantinen gesunde Mahlzeiten zubereitet, die für eine bessere Ernährung von 2.232 Schülerinnen und Schülern in 32 Schulen sorgen. Das erworbene Wissen geben sie an ihre Familien und an andere Gemeindemitglieder weiter. Zusätzlich unterstützt Plan 256 Familien beim Anlegen von Hausgärten, deren Erträge verkauft werden und zum Familieneinkommen beitragen. Die Familien erfahren in Schulungen, wie sie traditionelle Anbaumethoden mit der modernen ökologischen Landwirtschaft verbinden können.

Aktuell hilft Voelkel ebenfalls über die enge Zusammenarbeit mit Plan den Erdbebenopfern in Haiti durch Spenden.

Weitere Informationen unter: www.plan-deutschland.de

Deutsche Kinder- und Jugendstiftung

Mit dem Verkauf der Voelkel Trink Smoothies fördert das Unternehmen die Deutsche Kinder- und Jugendstiftung. Pro verkauftem Smoothie geht ein Cent des Erlöses an die Stiftung.

Weitere Informationen unter: www.dkjs.de

Personalentwicklung im Unternehmen Voelkel

In der strukturschwachen Region Nordostniedersachsens ist Voelkel ein bedeutender Arbeitgeber. Derzeit sind hier 114 Mitarbeiter beschäftigt.

Speziell auf die Tätigkeit des Mitarbeiters abgestimmt, bietet Voelkel hausinterne Schulungen in unterschiedlichsten Bereichen an. Das Angebot reicht von Seminaren zur

Fortsetzung nächste Seite

Fortsetzung



Voelkel Mitarbeiter

Qualitätssicherung über Produktschulungen bis zum Projektmanagement. Außerdem erhalten die Mitarbeiter die Möglichkeit an externen Schulungen, beispielsweise zum Thema Demeter-Landbau, Lebensmittelrecht, etc. teilzunehmen.

Das Unternehmen setzt auf qualifizierten Nachwuchs und die Begeisterung für das Handwerk. Bei Voelkel werden u. a. Fruchtsafttechniker noch in allen traditionellen Arbeitsschritten der Safterstellung ausgebildet und zum Teil gezielt bis zum Meisterabschluss durch das Unternehmen begleitet. Weil man bei Voelkel noch heute ein Handwerk betreibt und nicht im großindustriellen Stil arbeitet, können die hohe, wertvolle Qualität, die besonderen Rezepturen und das vielseitige Sortiment umgesetzt werden.

<http://www.voelkeljuice.de>

* * *

BIOFACH 2010

Tag des Fachhandels

Raum Helsinki, Mittwoch,
17. Februar, 12 – 18 Uhr
Bio in Bewegung – Neuer
Schwung für den Fachhandel

12.00 Uhr Bio-networking – miteinander handeln und Handeln

Mehrnutzen durch Ausbau der bestehenden Vernetzungen in der Biobranche, u.a. mit Hilfe des Internets. Die Bio-Szene ist stark vernetzt, mehr als mancher wahrnimmt. Die bestehenden Strukturen bieten Plattformen für alle Branchenbeteiligten zum Informationsaustausch, zur Kooperation, zu gemeinsamen Stellungnahmen für Presse und an die politischen Entscheidungsträger. Aber es könnte noch viel mehr laufen, z.B. bei Best-Practice-Beispiele, Schulungen, Ladner-Wiki etc. Mit Hilfe des Internets lassen sich Kooperationen einfach und wirksam aufbauen. Die Bio-Branche könnte damit ein Beispiel für andere Branchen geben und zu einem Vorreiter im Rahmen einer vernetzten faireren Wirtschaft werden.

(Dr. Helmut Riethmüller, Forum Berufsbildung e. V. und Harald Wurm, BNN Einzelhandel e.V.)

13.00 Uhr Regionalität erlebbar präsentieren-Transparenz schaffen vom Erzeuger zum Kunden

(Eduard Hüasers, ProZept und Sigrid Petersen, Ökomarkt e.V.)

14.00 Uhr Shopcoaching und Regalcheck – Was bringt Ihnen das? Schärfen Sie Ihren Blick und lassen Sie sich inspirieren!

(Regina Brendel, der petzinger und Sigrid Petersen, Ökomarkt e.V.)

15.00 Uhr Potenzial Mensch – Kunde, Ladner und Mitarbeiter im Fokus. Synergetisch menschliche Ressourcen und Bedürfnisse erkennen und nutzen.

Hier stehen die Menschen im Mittelpunkt: Mitarbeiter und Inhaber. Ihr persönliches Engagement, ihre



Ausstrahlung, ihre Werte und Anliegen machen das Besondere Ihres Geschäftes aus und bestimmen letztendlich Ihren Erfolg mit Ihren Kunden. Die ungenutzten Potenziale zu erkennen und zu nutzen, darum geht es in diesem Workshop. Sie lernen einen praktischen Weg kennen, Ihre MitarbeiterInnen zu verantwortlich Beteiligten zu machen und sehen, wie dadurch eine ganz neue Qualität entsteht. (Holger Rautenberg, Natur und Computer und Gabi Warkus, wob Hartmann)

16.00 Uhr Small but smart - Erfolgreiche Läden: klein, aber fein! Drei unternehmergeführte Naturkostläden aus A/CH/D stellen ihre erfolgreichen Konzepte vor.

(Ralph Liebing und Toralf Richter, ORA Organic Retailers Association).

Der inhabergeführte Naturkostfachhandel sind die Akteure der Branche, die den Druck der Veränderung im Kaufverhalten am schmerzlichsten verspüren und aufgerufen sind, durch Mut und Innovation ihre Existenz abzusichern. Motivation zur Schaffung dieses stets gut besuchten Events ist die Idee, erfolgreichen Beispielen innovativer Ladenkonzepte aus Deutschland, Schweiz und Österreich die Biofach-Bühne zu bieten und dort ihre Erfolgsgeschichte und die Eckpfeiler des Erfolges zu präsentieren. Neben den 3 Präsentationen ist noch ausreichend Zeit für Fragen und Diskussionen. Small but smart hat das Potential, auf das Fachpublikum inspirierend

Fortsetzung

und motivierend zu wirken um danach im eigenen Geschäft Veränderungsschritte zu setzen.

17.00 Uhr Der Madonna Code - kreativ und sexy. Mehr Erfolg durch attraktive Läden - im Wettbewerb mit den Großen

(Werner Petzinger, der petzinger und Rainer Plum, new ethics Institut)

Termin vormerken



In Kooperation mit dem Verband der Biosupermärkte und dem Verein Naturkost Südbayern haben alle Beteiligten, auf der Grundlage unserer bisher gültigen Richtlinien, verbindliche Regelungen für ein 100%iges Bio Sortiment im Lebensmittelbereich vereinbart. Nahrungsergänzungsmittel und Kosmetik werden in den neuen Richtlinien ebenfalls geregelt.

Alle Mitglieder der beteiligten Verbände unterliegen einer Kontrollpflicht auf deren Einhaltung.

Für die Mitglieder des BNN Einzelhandel ist die Sortimentskontrolle schon seit Gründung des Verbandes verpflichtend und wird als Profilierungsmerkmal genutzt.

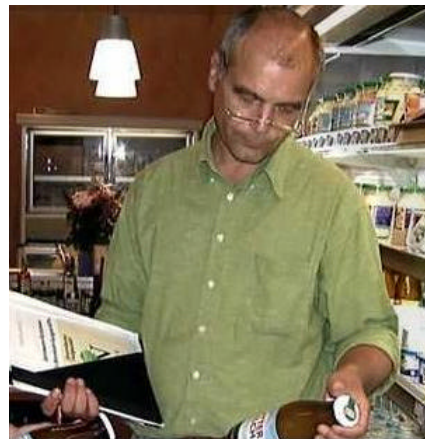
Die Kooperation der drei Verbände dient dazu, dass der Fachhandel als Ganzes noch stärker wahrgenommen wird.

Vorbemerkung aus den Sortimentsrichtlinien für den Naturkostfachhandel.

„Unternehmen, die sich zur Ein-

haltung dieser Richtlinien verpflichten, stehen für ein konsequent ökologisch orientiertes Sortiment. Dieses umfasst Bio-Lebensmittel sowie ggf. Erzeugnisse der zertifizierten Naturkosmetik. Diese Richtlinie definiert für die Geschäfte der beteiligten Verbände, was zum Sortiment gehören darf und was nicht. Auf dieser Grundlage werden die Geschäfte inspiziert und zertifiziert.

Das Lebensmittelsortiment der zertifizierten Geschäfte besteht aus Bio-Produkten zertifizierter Erzeuger und Verarbeiter. Gesetzliche Grundlage hierfür ist die EG-Bio Verordnung. Für Bereiche, die von dieser nicht



Christian Strohmeier,
Qualitätsbeauftragter des
BNN Einzelhandel

oder noch nicht erfasst werden, werden eigene Anforderungen definiert. Nahrungsergänzungsmittel und gesundheitsorientierte Spezialprodukte unterliegen nicht der EG-Bio-Verordnung. Für diese Produkte beschreibt die Richtlinie eigene Qualitätskriterien. In Randbereichen der

Warengruppe Kosmetik sind noch nicht alle Produkte zertifiziert. Für diese Produkte gilt eine Übergangsfrist von zwei Jahren ab Inkrafttreten dieser Richtlinie. Mit dieser Frist wird den Herstellern dieser Produkte Gelegenheit gegeben, für eine Zertifizierung ihrer Produkte die Rezepturen umstellen und für entsprechende Rohwaren sorgen zu können. Dies gilt auch für ätherische Öle, soweit diese noch nicht als bio-zertifizierte Produkte angeboten werden. Nicht zertifizierte oder nicht zertifizierbare Produkte sind am Regal für die Kundinnen und Kunden eindeutig und unverwechselbar als solche zu kennzeichnen.“

Christian Strohmeier, Qualitätsbeauftragter des BNN Einzelhandel und Projektleiter, wird die Richtlinien in seinem Vortrag vorstellen. Im Anschluss besteht die Möglichkeit zur Diskussion.

Branchenstandards für den Fachhandel. Hundert Prozent Bio. Aus der Notwendigkeit heraus die Chance nutzen.

17.02.2010 (Mittwoch),
16:00 - 17:00 Uhr, Raum Istanbul
Referenten:

Elisabeth Avakian-Reuter
(Moderation)/ Institut für Qualifizierung und Vernetzung in Europa e.V., Harald Wurm/ BNN Einzelhandel e.V., Georg Kaiser/ BNN Einzelhandel e.V., Christian Strohmeier/ BNN Einzelhandel e.V.

* * *

**Der nächste Newsletter
erscheint am 24. Februar**

Bundesverband Naturkost Naturwaren Einzelhandel e.V.

Am Römerturm 21 • 50667 Köln • Tel. 0221/139 756-22 • Fax. 0221/139 756-20

E-Mail: info@bnn-einzelhandel.de • www.bnn-einzelhandel.de

ViSdP: BNN Einzelhandel. Vervielfältigung insgesamt oder in Teilen nur mit schriftlicher Genehmigung des Verbandes