



Was es mit dem riesigen Brot auf sich hat? Einfach QR-Code scannen und Betriebsleiterin Jule Prothmann in unserer Video-Reportage begleiten!

## Gutes Essen verbindet

Genuss in Bio-Qualität entsteht in Glückstadt mit viel Herzblut: Die MOIN Bio Backwaren GmbH in Glückstadt an der Elbe steht ein für **NACHHALTIGES WIRTSCHAFTEN**. Und die Backwaren sind nicht nur für den Biofachhandel spannend.

Jeder Handgriff sitzt: Der geknetete Teig landet Stück für Stück in der Maschine und fließt über das Band, während die Butter aufgelegt wird. Dann wird touriert – schichtweise wird die Butter in den Grundteig eingearbeitet, bis der Teig für die Croissants vorbereitet ist. Drei Mitarbeiterinnen bringen die Backwerke zum Abschluss in Form, dann geht es in den Garraum, anschließend zum Schockfroster und in die Verpackung. „Unsere veganen Croissants, die wir seit 2014 produzieren, sind unser Leuchtturmprodukt“, sagt Dirk Urban, Produktentwickler und Bäckermeister bei MOIN Bio Backwaren. Rund 70.000 Gebäckstücke pro Tag wie Brötchen, Croissants oder Teigtaschen produzieren die 50 Mitarbeitenden in der 4.500 m<sup>2</sup> großen Backstube, dem Herz des Unternehmens. Und das in Schichten, die zwischen 6 bis 18 Uhr liegen, ganz ohne Nacht- und Wochenendarbeit. „Wir ermöglichen allen Mitarbeitenden ein normales soziales Leben“, erklärt Jule Prothmann, eine der drei Betriebsleiterinnen des Unternehmens. „Das macht uns zu einem Vorreiter im Bäckerei-Bereich.“

**Bäckermeister und Künstler** Hans-Paul Mattke gründete die MOIN Bio Backwaren GmbH vor 28 Jahren in Bremen, seit 1997 ist der Firmensitz in Glückstadt an der Elbe. Sein Ansporn: wirklich gute Vollkorncroissants in Bio-Qualität herstellen. Zusammen mit

”

**Unser Ziel:  
100 % Bio  
für alle!**

Jule Prothmann,  
MOIN Bio Backwaren

seiner Frau Brigitta Sui Dschen Mattke führte er das Unternehmen zu zweit, seit 2021 baut das Paar die drei Mitarbeiterinnen Julianna Müller, Vicky Leskien und Jule Prothmann als Betriebsleitungsteam auf. Gemeinsam stehen sie mit MOIN für mehr als 70 verschiedene tiefgekühlte Backwaren in Bioqualität, verbinden dabei Handarbeit mit Technik. Dass es mittlerweile die veganen Produkte sind, die den Großteil des Sortiments ausmachen, ist auch dem Erfolg des veganen Croissants geschuldet: Deutschlandweit wurden 2022 davon mehr als zwei Millionen gegessen – darauf ist man zurecht stolz. „Die Verkaufszahlen unserer veganen Produkte zeigen klar, dass wir im Biosortiment Marktlücken schließen können“, sagt Daniel Saul, Leiter der Kommunikationsabteilung. Hauptabnehmer von MOIN ist der Biofachhandel, aber auch Supermärkte wie EDEKA-Filialen in Norddeutschland bieten MOIN-Produkte an. „Auch Hoteliers und Gastronomen können bei uns Großgebilde in Bioqualität einkaufen und zubereiten, was beispielsweise am Frühstücksbuffet oder am Nachmittag in einem Café tatsächlich gebraucht wird“, erläutert Daniel Saul. „Das Essen ist dann immer frisch und es werden keine Lebensmittel verschwendet.“ JR ■

Jetzt den ganzen Beitrag lesen unter:  
[www.ihk.de/sh/magazin](http://www.ihk.de/sh/magazin)