

**FACTSHEET** 

# **IG MÜHLE OBWALDEN**

Die Interessengemeinschaft Mühle Obwalden (IGM) wurde 2020 gegründet. Mit der Schliessung der Pfisternmühle Alpnach ist bei den IGM-Beteiligten eine Begeisterung entstanden, eine neue Mühle im Kanton Obwalden zu realisieren. Wir sind der Überzeugung, dass die lokale und ökologische Ernährungsversorgung und entsprechend auch die Landwirtschaft im Kanton und in der Zentralschweiz gefördert werden soll. Gleiche Ziele verfolgt der Ackerbauverein Ob- und Nidwalden. Die regenerative Landwirtschaft gewinnt immer mehr an Bedeutung.



Hans-Melk Reinhard überzeugend

Eigentümer Liegenschaft Zukünftiger Vermieter



Eveline von Deschwanden verwurzelt

Dipl. Hoteliere und Köchin HF Zukünftige Geschäftsführerin Kornmühle



Simon Odermatt innovativ

Landwirt Präsident Ackerbauverein Ob-/Nidwalden



Bettina Hübscher engagiert

Juristin diverse VR-Mandate im Tourismus- und Gastrobereich



Erich Ettlin vernetzt

Dipl. Betriebsökonom HWV/FH Ständerat Obwalden

# Ihr Mehrwert in einer Partnerschaft mit der Kornmühle Sachseln

### Ertragskraft stärken

- → Qualitatives Produkt zu marktfähigen Preisen
- → Just in time: schnelle Lieferbereitschaft
- → Liefermodell nach Kundenwunsch

# Komplexität reduzieren

- → bedarfsorientierte Produktentwicklung
- → Lagerbewirtschaftung auslagern
- → Lohnverarbeitung

# **Image-Marketing**

- → CO<sub>2</sub>/Energiebilanz: kurze Transportwege
- → Teil der lokalen Wertschöpfungskette
- → Information/Bildung im Bereich Landwirtschaft und Ernährung

### **STARTUP**

Der Anbau von Getreide in OW/NW lebt wieder auf. Gleichzeitig sind diverse KMU's im Lebensmittelproduktionsbereich in diesen Kantonen beheimatet. Entsprechend macht es Sinn, dass die Verarbeitung der notwendigen Rohstoffe möglichst in der Nähe der produzierenden Unternehmen durch eine lokale Mühle stattfindet. Damit wird die Wertschöpfungskette regional komplettiert und Ressourcen und Energie geschont.

# **Modern und kompetent**

Die hochwertigen Rohstoffe werden in unserer neuen modernen Anlage in Sachseln verarbeitet. Die Kompetenz wird während der Planungsphase durch das Wissen und Erfahrung der Mitarbeitenden der ehemaligen Pfistern Mühle Alpnach abgestützt. Weitere Fachpersonen aus der Region begleiten das Projekt in die Umsetzung.

# Wir sind breit vernetzt und regional verankert!

Die IG Mühle hat sich in den letzten zwei Jahren intensiv mit diesem Projekt beschäftigt und nebst der Erarbeitung eines Businessplans auch zahlreiche Gespräche mit Bauern, potenziellen Kunden und Investoren, Fachleuten, dem Amt für Landwirtschaft und weiteren möglichen Partnern geführt. Immer wieder wurden wir durch diese Gespräche bestärkt, dass die Realisierung einer neuen Mühle ein grosses Potential hat.





















Wir sind überzeugt, dass diese Investition für die Region nicht nur finanziell, sondern auch ideell lohnend ist. Der Betrieb soll einerseits die Bedürfnisse der Region abdecken und andererseits ein Produktionsvolumen verarbeiten, welches den wirtschaftlichen Betrieb sicherstellt. Entsprechend stehen wir für attraktive Arbeits- und Ausbildungsplätze ein. Durch das Erreichen dieser Zielwerte, werden wir ein verlässlicher Wirtschaftspartner für die Region sein.

# **UNSERE USP'S**

# → Aus der Region für die Region

### → Kundennähe

kurze Transportwege, Flexibilität, individuelle Kundenwünsche für Spezialmischungen

### → Slowfood

Das Getreide wird «langsam» verarbeitet. Durch hohe Abstehzeiten (bis 48 Stunden) kann das Korn sich mit Wasser aufsaugen und eine schonende Vermahlung ist möglich. Mit erhöhten Walzenlängen wird zudem eine bessere Qualität von Mehlen erreicht. Die aus diesem Mehl hergestellten Produkte sind verträglicher. Industrielle Grossmühlen sind nicht auf diesen «Slow-Prozess» ausgerichtet.

# Wir garantieren hohe Standards!

Für unsere Produkte wird hochwertiges Qualitätsgetreide (Weizen, Roggen, Dinkel) aus der Region verwendet. Die strenge Auswahl und sorgfältige Verarbeitung des Getreides ist Grundlage unserer Mahlerzeugnisse.

- → ständige Analyse der Vermahlung durch interne und externe Qualitätskontrollen
- → wir mahlen nach dem hohen Qualitätsstandard IFS (International Food Standard)
- → kombiniert mit Sicherheits- und Hygienevorschriften werden diverse Qualitätsstandards erfüllt: QS FSSC 2200, Bio-Suisse Knospe, IFS GMF HACCP usw.











# **Produktportfolio**

Unser Kernsortiment umfasst alle Mehlarten für die Lebensmittelbranche und wir kreieren individuelle Mehlmischungen nach Kundenwünschen.

### Rohstoffe

- → Lokale Landwirtschaft (OW/NW)
- → Regionale Landwirtschaft (Zentralschweiz)

### **Veredelung und Lager**

- → Getreide
- → Sämereien

### unsere Produkte

- → Standard- und Spezialprodukte für Industrie, Gewerbe, Gastronomie und Einzelhandel.
- → Eigenmarken

# **DIENSTLEISTUNG**

Das Liefermodell richten wir nach unseren Kunden aus. Für Industrie- und Gewerbekunden beinhaltet das auch lose Lieferungen, Big Pack oder Grossgebinde. Neben den **kurzen Transportwegen** bieten wir **gemeinsame Produktentwicklung** und eine **optimale Lagerbewirtschaftung** an. Dadurch können die Kundenbedürfnisse effizient und effektiv bewirtschaftet werden.

# **Vertrieb**

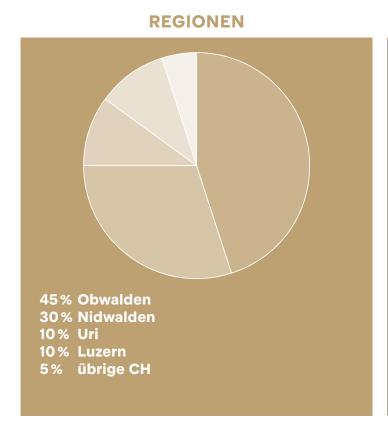
Für die Herstellung von Brot, Cerealien, Pasta, Guetzli und weiteren Getreideerzeugnissen werden unsere Produkte an Endverbraucher, Einzelhandel, Grosshandel, Gastronomie und produzierende Betriebe verkauft.

# Zusatzleistungen und Weiterentwicklung von Produkten

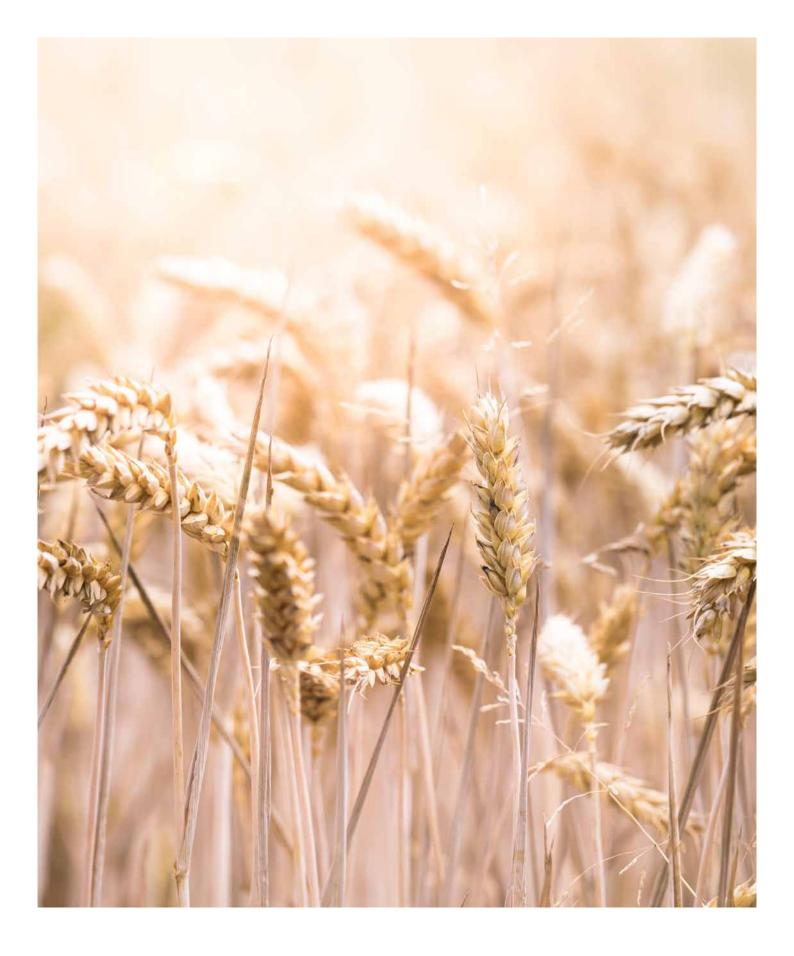
In Zusammenarbeit mit den Hauptkunden werden künftig weitere Zusatzleistungen und Produkte möglich sein, wie beispielsweise:

- → Dinkel-Röllen
- → Reinigen Sämereien: Dinkelkörner, Weizenkörner, Roggenkörner
- → Speisesaaten, wie Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam usw.
- → Griess: Dinkelgriess, Weizengriess, Maisgriess, Getreideflocken, Weizenkeim

### Zielmärkte



# 30% Bäckereien und Confiseure 30% Teigwaren 20% Cerealien 10% Küchen- und Gesundheitsprodukte 7% Detailhandel 3% Diverse



# **AUCH SIE KÖNNEN UNSER PARTNER SEIN!**

**Kornmühle Sachseln AG** c/o Reinhard AG Sachseln Allmendstrasse 1 · 6072 Sachseln **Eveline von Deschwanden** eveline.vondeschwanden@gmail.com 076 395 90 45