

Mein Wohlfühlbrot



**Paris/Gütersloh: 19. Oktober 2018**

**SIAL INNOVATION - Jury wählt Mestemacher Neuheit als SIAL INNOVATION 21. – 25. Oktober 2018 in Paris**



Die Mestemacher Messeneuheit „Soft Wholemeal Bread“ ist als Innovation der „SIAL-Innovationsleitmesse für Lebensmittel“ in Paris ausgewählt worden. Im Verpackungsdesign darf nun das Label „Sial Innovation Paris 2018 Selection“ abgebildet werden.

„Unsere Innovationskraft stellen wir damit erneut unter Beweis“, betont Prof. Dr. Ulrike Detmers, Gesellschafterin, Mitglied Geschäftsführung und Sprecherin der Mestemacher-Gruppe. Die Messeneuheit „Soft Wholemeal Bread“ wird Exportkunden erstmals in Paris, auf der SIAL Innovationsleitmesse für Lebensmittel vorgestellt. Der Prozess der Markteinführung in Deutschland beginnt in den nächsten Wochen.

**Über die ausgewählte Messeneuheit von Mestemacher:**

**SOFT WHOLEMEAL BREAD**

**Wholemeal bread with 17 % selected oilseeds**

- 28 round and small slices ideal for finger food
- with 17 % oilseeds
- lactose free and yeast free
- vegan
- does not contain animal products
- 100 % plant based

**SOFT VOLLKORN**

**Vollkornbrot mit 17% ausgewählten Ölsaaten**

- 28 runde, kleine Scheiben ideal für Finger-Food
- mit 17 % Ölsaaten
- laktose- und hefefrei
- vegan
- enthält keine tierischen Produkte
- 100 % pflanzlich



**MESTEMACHER – GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBROTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871**

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh  
 Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers  
 Telefon 05241-87 09 68 · Fax 05241-87 09 45 · [ulrike.detmers@mestemacher.de](mailto:ulrike.detmers@mestemacher.de)  
[www.mestemacher.de](http://www.mestemacher.de)



## Über die SIAL-Messe

Die SIAL ist die weltweit führende Lebensmittelmesse, die alle zwei Jahre in Paris stattfindet und nur für Fachbesucher geöffnet ist. Als globale Business-Plattform ist die Messe das Schaufenster für Innovationen und vereint Lebensmittel-Hersteller, Händler, Importeure, Großhändler und Einzelhändler sowie Vertreter der institutionellen und kommerziellen Gastronomie unter einem Dach.

Aussteller aus der ganzen Welt treffen sich auf der SIAL, um ihre Produkte, Innovationen und Technologien zu präsentieren und einen Gesamtüberblick über die Branche zu geben. Zudem werden die Themen Nachhaltigkeit und nachhaltige Entwicklung hinsichtlich ökologischer, wirtschaftlicher und sozialer Aspekte immer wichtiger für die Messe. Unternehmen, die einen nachhaltigen Ansatz vertreten, werden auf der SIAL besonders hervorgehoben, um diesem Aspekt Rechnung zu tragen.

Quelle: <https://www.messeninfo.de/SIAL-M687/Paris.html>

## Über das Ausstellerunternehmen Mestemacher

„One face to the customer“ lautet das Markenprinzip, das die Wirtschaftsprofessorin an der FH Bielefeld, Dr. Ulrike Detmers, für das Familienunternehmen definiert hat. Albert Detmers leitet als geschäftsführender Gesellschafter die Ressorts Vertrieb und Verwaltung, Bruder Fritz trägt als geschäftsführender Gesellschafter die Gesamtverantwortung für Produktion, Technik und Einkauf. Prof. Dr. Ulrike Detmers ist Mitglied der Geschäftsführung, Gesellschafterin und Sprecherin der Mestemacher-Gruppe. Dort leitet sie das Zentralressort Markenmanagement und Social Marketing. Die Gesellschafter werden von Kim Folmeg, dem Geschäftsführer für Produktion, Technik und Qualitätssicherung, sowie Marta Głowacka, der kaufmännischen Geschäftsführerin, unterstützt.

Neben dem Traditionsprodukt basiert der enorme Erfolg des Familienbetriebs auch auf einer konsequenten Verbindung von gesundheitsorientierter Ernährung und der Förderung der Gleichstellung von Frau und Mann. Ethno-Food-Artikel und Convenience-Produkte wie Pizzabrote, Pita-Taschen oder ballaststoffreiche Fitness-Toastbrötchen gehören zum Sortimentsschwerpunkt sowie die traditionellen westfälischen Vollkornbrote, die mit rund 35 Prozent stärkster Umsatzträger sind.

Gesellschaftliche Verantwortung beweist Mestemacher auf vielfältige Weise. Ein zentraler Erfolgsfaktor sind die Pionierleistungen von Mestemacher für die Gleichstellung von Frau und Mann in Wirtschaft und Gesellschaft. Frauen in Spitzenpositionen zu fördern, zählt zu den Zielen des Brotspezialisten – und wird bei der eigenen Personalpolitik ebenso umgesetzt wie mit einem jährlich neu aufgelegten Frauenkalender und seit 2002 mit dem „MESTEMACHER PREIS MANAGERIN DES JAHRES“. Das Gegenstück dazu bildet der „Mestemacher Preis Spitzenvater des Jahres“, der seit 2006 Vätern zugeordnet ist, die sich an Haushalt, Kindererziehung und häuslicher Pflege beteiligen. Mit dem neuen Mestemacher Preis „GEMEINSAM LEBEN“ werden seit 2017 zudem Lebensmodelle wie Großfamilien, Mehrgenerationenhäuser oder religiöse Einrichtungen prämiert, in denen sich Menschen gegenseitig helfen.

Gelebte Gleichberechtigung: Nicht nur Pumpnickel und Männeremanzipation sind bei Mestemacher eine unschlagbare Kombination.

**MESTEMACHER – GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBROTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871**

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon 05241-87 09 68 · Fax 05241-87 09 45 · [ulrike.detmers@mestemacher.de](mailto:ulrike.detmers@mestemacher.de)  
[www.mestemacher.de](http://www.mestemacher.de)