

PRESSEMITTEILUNG vom 25.06.2021

## **Backen mit Wasserstoff in der Backwelt der Hellmich GmbH**

*EWG gratuliert zur Fertigstellung neuer Räumlichkeiten*

Die Hellmich GmbH verfolgt eine ganzheitliche Philosophie: die Herstellung von bekömmlichem Brot ohne chemische Zusatzstoffe. Das traditionelle Backen findet ohne Emulgatoren und ohne Enzympräparate statt. Das zuvor an der Morsestraße ansässige Unternehmen hat am neuen Betriebsstandort an der Dunlopstraße im Güterverkehrszentrum die Unternehmensphilosophie detailliert im Betriebskonzept umgesetzt. In Hellmichs Brotladen testet das Unternehmen neue Brotideen und greift auf dieses Kunden-Feedback bei der Produktentwicklung zurück. Den Umzug in die neuen Räumlichkeiten nutzte die EWG Rheine mbH zur Gratulation und Besichtigung der neuen Räumlichkeiten.

Vom Erstkonzept bis zum Einzug in das neue Betriebsgebäude begleitete und unterstützte die EWG das Unternehmen Hellmich und machte sich nun nach dem Einzug ein Bild vor Ort. Geschäftsführer Falko Hellmich nahm das Einzugsgeschenk in Form eines Bildbandes über die Baustellenentwicklung stolz entgegen: „Mit dem Bau unseres eigenen Betriebssitzes konnte ich meine langjährigen Erfahrungen aus Backmittelhandwerk und -industrie mit meiner Vision einer natürlichen Backwarenherstellung kombinieren und die nachhaltige Strategie auch im Neubau umsetzen.“ EWG-Geschäftsführer Ingo Niehaus und Gisela Horstmann aus dem Bereich Flächenmanagement der EWG gratulierten dem Hellmich-Team zum Einzug und gelungenen Neubau und tauschten sich mit dem Geschäftsführer eng über Unternehmensfakten und Perspektiven aus. „Die Hellmich GmbH ist ein gutes Beispiel dafür, wie die Nachhaltigkeitsphilosophie eines Unternehmens sich auch im Gebäudekonzept und in der Produktion wiederfinden kann. Hellmich setzt auf eine regenerative Energiegewinnung und den innovativen Einsatz von Brennstoffzellen zur Erzeugung von Wärme und Energie!“, betont Niehaus.

Das in der Konfektionierung tätige Unternehmen mit derzeit rund 35 Mitarbeitern verbindet Tradition und Innovation, verzichtet aufgrund von vielen Nahrungsmittelunverträglichkeiten auf chemische Zusätze. Die Brote von Hellmich entstehen ohne Hefe, jedoch mit viel Zeiteinsatz, d.h. es werden aus Getreide-Substraten Vorteige angesetzt. Über 48 Stunden entwickeln sich somit Brotteige, die bekömmlicher und länger frisch sind. Jährlich entstehen in der Ideenbackstube über 100 neue Rezepturen. Dieses Wissen behält Hellmich nicht für sich, sondern teilt dieses mit dem Backhandwerk und der Backindustrie im eigenen Showroom. Hervorzuheben ist hierbei z.B. die „Hellmich Brotakademie“ mit Themen rund um die Backwelt. Bei der Fachkräftesicherung setzt das Unternehmen am neuen Standort verstärkt auf die eigene Ausbildung von Nachwuchskräften. Bis zu 10 künftige Fachkräfte sollen parallel ausgebildet werden. Und auch hier bringt das Hellmich-Produktionsverfahren Vorteile: die Beschäftigten müssen nicht zu nachtschlafender Zeit in der Backstube stehen, weil die Teige schon am Vortag angesetzt werden. Neben der Gestaltung einer nachhaltigen, authentischen und gesünderen Esskultur sowie die Stärkung des traditionellen Bäckerhandwerkes, reduziert das Verfahren somit auch das Nachwuchsproblem im Backhandwerk. Die EWG freut sich, dass einem so innovativen und dennoch traditionellen Unternehmen am

Wirtschaftsstandort Rheine mit dem Gewerbegrundstück im Güterverkehrszentrum diese Entwicklung ermöglicht wurde.



Foto: v.l.n.r Gisela Horstmann, Falko Hellmich, Ingo Niehaus

**Kontakt:**

EWG für Rheine mbH

Gisela Horstmann

Heiliggeistplatz 2

48431 Rheine

[gisela.horstmann@ewg-rheine.de](mailto:gisela.horstmann@ewg-rheine.de)

+49 5971 80066-25