

Roggenkamp Organics AG
Roggenkamp's Hof
Postfach 2718
33257 Gütersloh

Produktion:
Daimlerstraße 6-8
33442 Herzebrock-Clarholz

Telefon: +49 (0) 5245 92979 - 0
Telefax: +49 (0) 5245 92979 - 29

info@roggenkamp-organics.com
www.roggenkamp-organics.com

Herzebrock-Clarholz, 10. August 2007

Eröffnung der Lebensmittelmanufaktur Roggenkamp Organics AG

Ein ganz besonderes Unternehmen – ein ganz besonderes Produkt.

Bio ist vom Nischenphänomen zum Megatrend geworden. Kein Discounter, der keine Produkte mit dem Label im Regal hat. Nicht immer ist der Inhalt so gut wie die Verpackung. Ein junges Unternehmen aus Ostwestfalen-Lippe hat sich zum Ziel gesetzt, den Bio-Gedanken konsequent umzusetzen und dabei noch eine gute Sache zu unterstützen: Die Roggenkamp Organics AG versorgt in Zukunft von Herzebrock-Clarholz aus Deutschland mit frischen Suppen. Durch ihre Aktivitäten unterstützt das Unternehmen dauerhaft die Deutsche Demenz Stiftung – Vergissmeinnicht.

An dem Produktionsstandort, in den die Firma rund 2 Millionen Euro investierte, werden die Suppen nach dem innovativen „Cook & Chill“-Verfahren hergestellt. Das bedeutet, dass die Suppe gleich nach dem Kochen schnell auf Kühlschranktemperatur gebracht wird. Durch diese Herstellungsweise kommen die Produkte der Roggenkamp Organics ohne Konservierungsstoffe und andere Zusätze wie Geschmacksverstärker aus. Die Zutaten stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau. Später werden noch frische Babynahrung und frische Nudelsaucen hinzukommen – alles zertifiziert mit dem Bio-Siegel nach EU-Öko-Verordnung. Damit bedient die Roggenkamp Organics AG einen stark wachsenden Markt.

Die Suppen sind aber nicht nur gut für die Gesundheit, sondern auch für den Gaumen: „Wir demokratisieren die Gourmet-Küche in Deutschland, und platzieren Bio-Produkte ganz neu“, beschreibt die Vorstandsvorsitzende Sandra Janotta-Roggenkamp ihren Anspruch. Um dem gerecht zu werden, betreibt die Roggenkamp Organics AG einen bisher ungekannten Aufwand: Die Rezepte werden von den ausgezeichneten Sterneköchen Thomas Bühner (Restaurant la vie, Osnabrück) und Achim Schwekendiek (Schlosshotel Münchhausen, Aerzen) entwickelt. Die Zutaten werden nicht vorproduziert, sondern roh und frisch von kontrolliert ökologischen Betrieben bezogen und die gesamte Produktion vom frischen Gemüse bis zur fertigen Suppe findet unter dem eigenen Dach statt.

Fortsetzung: Roggenkamp Organics - Eröffnung der Lebensmittelmanufaktur Roggenkamp Organics AG

In der Gastronomie war es schon immer üblich, bestimmte Mahlzeiten vorzukochen. In der Küchensprache nennt man dies „mis en place“. Diese Methode wurde in der Manufaktur der Roggenkamp Organics AG perfektioniert und erstmals in Deutschland auf die industrielle Lebensmittelproduktion angewandt. Ein schonender Produktionsprozess bedeutet natürlich, einen Kompromiss in Sachen Haltbarkeit einzugehen: Die Roggenkamp Organics Produkte gibt es nur im Kühlregal ausgesuchter Geschäfte, sie sind ab dem Produktionsdatum gekühlt bis zu vier Wochen haltbar.

Von Anbeginn bildete die Roggenkamp Organics AG den Kern des Fundraisings für die im Februar dieses Jahres gegründete Deutsche Demenz Stiftung – Vergissmeinnicht. Ein Teil der Unternehmensgewinne wird kontinuierlich an die Stiftung abgeführt. Mit einem Hinweis auf jedem Produkt schafft die Firma Aufmerksamkeit für das Anliegen der Stiftung: die Verbesserung der Versorgung und Betreuung demenzkranker Menschen. Als Pilotprojekt soll eine dementen Wohngemeinschaft im „Alten Parkhotel“ in Gütersloh entstehen. Die historische Immobilie wurde im Mai 2007 von der Stiftung erworben. Die Roggenkamp Organics AG und die Stiftung sind zwei Seiten derselben Medaille: Beide wurden gemeinsam geplant und die eine ist ohne die andere kaum denkbar. Durch diesen integrierten Ansatz hebt sich das Unternehmen als einer der ersten Social Entrepreneure in Deutschland hervor.

Die Roggenkamp Organics AG ist in vielerlei Hinsicht beispielhaft: Sie zeigt, wie man aus einem scheinbar einfachen Produkt etwas ganz besonderes machen kann. Sie zeigt, dass Bio und Gourmet kein Widerspruch sein müssen. Und sie beweist, dass Unternehmertum helfen kann, gesellschaftliche Probleme anzupacken.