

S. 1 (Titel)

Über 115 Jahre Mehl für Deutschlands Norden.

Aurora Mühle Hamburg | Kampffmeyer Milling Group im Porträt.

S. 2

Brot ist Leben.

In seiner einfachsten Form besteht ein Brot aus Mehl, Wasser und Salz. Aber wie entstehen daraus Delikatessen wie Bauernbrot, Baguette oder Roggenbrötchen? Das Geheimnis liegt im richtigen Mischungsverhältnis und in weiteren Zutaten. Und in der Verwendung des richtigen Mehls.

Das liefert in und um Hamburg seit über 115 Jahren die Aurora Mühle. Seit 1895 werden hier Markenmehle von höchster Qualität für die Brot- und Lebensmittelindustrie, für Bäckereien und Haushalte hergestellt.

Die Kampffmeyer Milling Group als Mutter der Aurora ist Marktführer im Mehlmarkenbereich. Zu unseren Haushaltsmehlen, Grießen und Backmischungen zählen im Norden u.a. die Marken

- Aurora
 - Diamant
 - Gloria
 - Gloria Korngut
-

S. 3

Tradition und Innovation.

Als eines der größten Mühlenunternehmen Deutschlands bieten wir ein umfangreiches Sortiment an Standard- und Spezialprodukten für unterschiedlichste

Anwendungen. Unser Rohstoff ist dabei immer wertvolles, gesundes Getreide, das von uns schonend gereinigt und vermahlen wird. Denn gutes Mehl kann nur aus sauberen, gesunden Rohstoffen hergestellt werden.

Aurora | Kampffmeyer im Norden - wichtige Meilensteine:

- 1897 Bau der größten Mühle Europas in Hamburg-Wilhelmsburg
- 1984 Einstieg der Kampffmeyer Mühlen
- 1996 Erwerb der Gloria Mühlenwerke, Bad Oldesloe
- 1999 Erwerb durch VK Mühlen/Kampffmeyer
- 2000 Übernahme der Produktion der Marke Aurora
- 2007 Bau eines neuen Mehlsilos und der Chargenmischerei
- 2008 Umbenennung in Aurora Mühle
- 2009 Neubau einer Absackanlage für 10 bis 25 kg-Ventilsäcke
- 2010 Fertigstellung des Aurora Mühle-Hochregallagers
- 2011 Gemeinsamer Auftritt in der Kampffmeyer Milling Group
- 2013 Veröffentlichung des E-Books "Zukunft braucht Herkunft – Die Geschichte des Unternehmens Kampffmeyer"

S. 4

Zahlen und Fakten, die überzeugen.

Die Verbindung aus traditionsreicher Müllerei mit modernster Technik ist damals wie heute unser Erfolgsrezept.

- Die Aurora Mühle ist einer der modernsten Mühlenbetriebe Europas
 - Jährlich werden rund 165.000 t Weizen und 25.000 t Roggen vermahlen
 - Hochtechnologische Reinigungsprozesse mit optischen Farbauslesern
 - Leistungsfähige Chargenmischerei
 - Herstellung von Mischprodukten nach kundenspezifischen Anforderungen
 - Automatische Absackung
 - Moderne Mehllöseverladung
 - Automatisches Hochregallager
 - Kontinuierliche Weiterentwicklung und Qualifizierung unserer engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
-

Immer passende Produkte.

Wir liefern die Basis für bestes Brot, Kleingebäck, feine Backwaren, Cerealien & Snacks, Pizza, Ethnic Food, Nudeln & Pasta sowie Tiernahrung.

Ob für das Backhandwerk, die Lebensmittelindustrie oder den Lebensmitteleinzelhandel - wir haben immer die passenden Mehlprodukte in bedarfsgerechten Verpackungsgrößen.

Unser attraktives Großverbraucher-Sortiment:

- *Mehl für Großverbraucher*
Für Bäckerei und Großküche: Die beliebtesten Mehle im 25 kg-Gebinde
- *Grieß für Großverbraucher*
Für die abwechslungsreiche Großküche: die klassischen Grieße im 10 kg-Gebinde
- *Pizzamehl für Großabnehmer*
Spezialmehl für Pizza im 25 kg-Gebinde

→ Backhandwerk

- Typenmehle
- Vollkornmehle
- Schrote
- Mischungen
- Spezialmehle

→ Industrie

- Typenmehle
- Vollkornmehle
- Schrote
- Mischungen
- Anwendungs- und kundenspezifische Produkte

→ LEH

- Paketmehle
 - Backmischungen
-

Unser Vorsprung, Ihre Vorteile.

Im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns stehen Ihre Wünsche, die Wünsche nach optimalem Service, Top-Qualität und Produkt- und Lebensmittelsicherheit. Um diese erfüllen zu können, haben wir z.B. 2010 in das Kampffmeyer Food Innovationszentrum im Süden Hamburgs investiert, ausgestattet mit Laboren, Backstudio, Versuchsküche und Seminarräumen.

- Backstudio mit erfahrenen Bäckermeistern und Anwendungstechnikern
- Probebacken jeder Mehlcharge garantiert gleichbleibende Qualität
- Unterstützung unserer Kunden bei Fragen und Wünschen
- Entwicklung von innovativen Rezepturen und Produkten

Was uns einzigartig macht.

- Unsere zufriedenen Kunden aus der Lebensmittelindustrie, dem Back-Handwerk, aus Genossenschaft und Handel sind unser größtes Kapital.
- Unsere kompetenten und engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die stets Zuverlässigkeit und eine hohe und gleichbleibende Qualität der Produkte sicherstellen.
- Höchste Lieferbereitschaft und Versorgungssicherheit durch unseren Produktionsverbund innerhalb der Kampffmeyer Milling Group. Im Norden bieten wir einen Lieferradius von ca. 100 km um Hamburg herum.
- Permanentes Streben nach Nachhaltigkeit. Wir achten darauf, dass während der gesamten Produktfertigung Ressourcen geschont und Emissionen minimiert werden.

Keine Kompromisse. Qualität an erster Stelle.

Unser Ziel ist es, immer erste Wahl zu sein. Eine gleichmäßige und stets überwachte Produktqualität ist dafür die entscheidende Voraussetzung. Deshalb hat ein

umfassendes Qualitätsmanagement mit einer systematischen Qualitätssicherung bei uns oberste Priorität.

Eigenes Qualitätslabor

- Kontrolle von sämtlichen Rohstoffen
- Kontinuierliche Prüfung von Getreide, Zwischen- und Endprodukten
- Gewährleistung der Einhaltung aller Spezifikationen
- Bestimmung der analytischen Parameter wie Fallzahl, Feuchtkleber, Protein, DON, Ph-Wert, Amylogramm, Farinogramm

Unsere Qualitätsbausteine

- Systematische Qualitätsprüfung durch eigene Labore
- Produktsicherheit/Lebensmittelhygiene durch Anwendung des HACCP-Konzeptes
- Umfassende Zertifizierung nach internationalen Standards
- Gewährleistung einer lückenlosen Rückverfolgbarkeit
- Zertifikate/Audits: Internationaler Food Standard IFS 5, QS Prüfsystem für Lebensmittel, Kosher-Zertifikat
- Teilnahme am europäischen Getreidemonitoring-Programm (Untersuchung von Getreideproben auf Rückstände von Pflanzenschutzmittel, Schwermetalle etc.)
- Umweltpartner der Stadt Hamburg

S. 8 (Rückseite)

Aurora Mühle Hamburg | Kampffmeyer Milling Group

Die Kampffmeyer-Mühlen GmbH ist Europas größte Mühlengruppe mit Sitz in Hamburg. Produziert wird in unabhängigen Mühlenbetrieben in Berlin, Ergolding, Frankfurt, Jarmen, Hamburg, Hameln, Köln und Mannheim.

Aurora Mühle Hamburg GmbH
Trettaustraße 49
21107 Hamburg
Tel: 040 75 109-01
Fax: 040 75 109-131
auroramuehle@kampffmeyer.de