

## **The Oat Factory setzt mit innovativen Haferprodukten neue Maßstäbe im Bereich Haferdrinks**

### **Neue Fabrikation des Joint Ventures von frischli und Brüggen nimmt Produktion auf**

Die beiden langjährig erfolgreichen Familienunternehmen frischli und Brüggen haben gemeinsam das neue Unternehmen The Oat Factory gegründet, das sich darauf spezialisiert, erstklassige Haferdrinks, Haferdrink-Konzentrate und funktionelle Haferprodukte zu entwickeln und herzustellen. Diese Produkte werden zum einen als Private Label im Lebensmitteleinzelhandel vermarktet und zum anderen Industriekunden als individuelle Produktlösungen maßgeschneidert angeboten. Dr. Timo Winkelmann, geschäftsführender Gesellschafter bei frischli, sagt bei der feierlichen Eröffnung der neuen Fabrikation von The Oat Factory am 10. Dezember 2024 in Rehburg-Loccum: „Wir bündeln unsere Kräfte mit dem Unternehmen Brüggen als starkem Partner, dessen Kompetenzen in der Haferbeschaffung und im Vertrieb sich ideal mit unseren Stärken ergänzen. Wir teilen die Überzeugung, dass wir gemeinsam deutlich mehr erreichen können als jeder für sich allein.“

### **Gemeinsam erfolgreich**

Zwei starke Partner – frischli als moderner Molkereibetrieb und Brüggen als Experte für Cerealien und die Rohware Hafer – kombinieren ihr Wissen, um den Markt für pflanzliche Milchalternativen zu erobern. frischli und Brüggen freuen sich, umgehend mit der Produktion am Standort von frischli im niedersächsischen Rehburg-Loccum zu starten und bereits Anfang 2025 mit namhaften Anbietern in den Markt eintreten zu können. „Wir werden ein neues Level an Effizienz, Qualität und Geschmack erreichen“, ist Johannes Brüggen, persönlich haftender Gesellschafter bei Brüggen, überzeugt. „Damit hoffen wir, mehr Konsumenten an Haferdrinks heranführen zu können.“

### **Partnerschaftliche Zukunft**

„Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit frischli“, bestätigt Hanno Brüggen. „Das Joint Venture erweitert den Anwendungsbereich für unseren Hafer und wird den Markt für Pflanzendrinks nachhaltig verändern.“ frischli-Geschäftsführerin Kerstin Schmidt

ergänzt: „The Oat Factory wird uns ermöglichen, unsere Marktposition zu stärken und unseren Kunden einen noch größeren Mehrwert zu bieten.“

### **Vom Haferkorn zur Haferbase**

In der neuen Plant-based-Anlage in Rehburg-Loccum wird die Haferbase hergestellt, die dann zu einem Drink ausgemischt, UHT-erhitzt und schließlich in der neuen Produktionshalle abgefüllt wird. Zum Einsatz kommt dabei ein neuartiger Produktionsprozess, der eine besonders hochwertige Qualität der künftigen Produkte gewährleistet. Um den gesamten Verarbeitungsprozess – von der Rohstoffauswahl bis zur Vermahlung – unter einem Dach zu kontrollieren, wird aktuell eine neue Hafermühle in Rehburg-Loccum gebaut, deren Inbetriebnahme für das dritte Quartal 2025 geplant ist. Während das Gebäude der neuen Mühle in erster Linie von frischli geplant wurde, liegt die Umsetzung der Anlagentechnik bei Brüggem. „Die enge Zusammenarbeit mit den Experten von Brüggem, die über spezielle Verfahren zur Hafervorbereitung verfügen, garantiert eine effiziente Rohstoffverarbeitung und exzellente Produkteigenschaften“, freut sich Henrike Kaluza, technische Projektleiterin bei frischli.

### **Über frischli**

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und drei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt), Eggenfelden (Bayern) und Schöppingen (Nordrhein-Westfalen) verstehen sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Jeden Tag werden bei frischli rund zwei Millionen Kilogramm Milch veredelt – pro Jahr über 900 Millionen Kilogramm. Diese Milch wird von über 750 Milcherzeugern an frischli geliefert. Neben einer Vielzahl an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten gibt es seit Oktober 2023 mit Gastro frischli auch frische Molkereiprodukte für den Foodservice. Im Herbst 2021 wurde das Angebot von frischli um eine moderne pflanzenbasierte Range mit einer Vielfalt an Desserts und Milchalternativen auf Haferbasis ergänzt. Seit 2023 bietet frischli Produkthighlights im Segment Eis mit erstklassigen Eis-Basen. Mit ca. 1.000 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 800 Mio. Euro.

### **Über Brüggem**

Die ebenfalls in vierter Familiengeneration geführte H. & J. Brüggem KG, gegründet 1868, ist ein führender Hersteller von hochwertigen Lebensmitteln auf Getreidebasis. Am Hauptsitz in Lübeck werden in zwei Werken traditionelles und gebackenes Müsli, Cerealien (Flakes, Extrudate, gepufftes Getreide), Haferflocken und andere

Schälmlühlenerzeugnisse sowie verschiedene Riegel produziert. Das Unternehmen verfügt über weitere Produktionsstätten in Polen, Frankreich und Chile und beschäftigt international rund 2.000 Mitarbeitende. Mit der Lieferung von 230.000 Tonnen Lebensmitteln an den Lebensmitteleinzelhandel und die weiterverarbeitende Industrie weltweit in über 90 Ländern erwirtschaftete Brügger zuletzt einen Umsatz von knapp 560 Mio. Euro.

Im Mittelpunkt der vielfältigen Produktrezepturen, die zu einer gesunden Ernährung und einem hochwertigen Geschmackserlebnis beitragen, steht der Rohstoff Hafer – das unter Nährwert- und Nachhaltigkeitsgesichtspunkten wertvollste Getreide.

Ein kontinuierliches Unternehmenswachstum mit starker internationaler Ausrichtung, ständiges Streben nach operativer Exzellenz, nachhaltiges Denken und Handeln sowie gelebte familiäre Werte bilden seit 155 Jahren die DNA von Brügger.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

---

**Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:**

zweiblick // kommunikation, alexandra herr  
fürstabt-gerbert-straße 18, 79837 st. blasien  
fon 07672.9227212, a.herr@zweiblick.com