



DE-ÖKO-006

EU/non-EU Organic Agriculture
Soy & Sunflowers: Germany

Lord of Tofu

aus 100% regionalen Sojabohnen

DÖRTE & FREDDY ULRICH GBR
SCHOPFHEIMER STR. 25
D-79541 LÖRRACH
TEL.: 0049-7621-16 33 414
FAX: 0049-7621-16 33 415

E-MAIL: INFO@LORDOFTOFU.COM
WWW.LORDOFTOFU.COM

Tag des Deutschen Sojas 2010

Schön, dass es einen
Tag des deutschen
Sojas gibt, denn seit
fast 15 Jahren
verarbeiten wir
ausschließlich deutsche
Bioland-Sojabohnen.

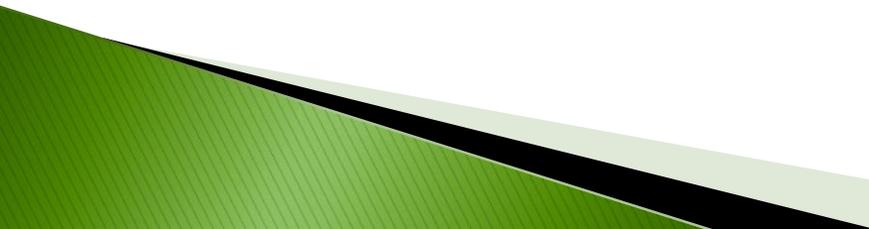


Firmenprofil



- ▶ Familienbetrieb mit 5 MitarbeiterInnen und freien Handelsvertretern
- ▶ Firmensitz: 79541 Lörrach (Dreiländereck Deutschland–Schweiz–Frankreich)
- ▶ Bioland–Mitglied
- ▶ Regionale Rohstoffe (100% Bio)
- ▶ Vermarktungsebenen: vorwiegend Einzelhandel & Großhandel in Deutschland und im europäischen Ausland

Regionale Rohstoffe

- ▶ Süd-Deutsche Sojabohnen (Baden und Bayern)
 - ▶ Jahrzehntelange Erfahrung der Bauern im Anbau der Sojabohnen (Ertrag und Eiweißgehalt abhängig von der Soja-Sorte und dem Boden)
 - ▶ Deutsche Lupinen (zum Teil schwieriger im Anbau als Soja)
 - ▶ Deutsche Sonnenblumenkerne und deutsches Sonnenblumenkernöl
- 

Bioland ist wirkliche Regionalität



Bioland

- ▶ Unsere Stärken: „Lord of Tofu“ ist die einzige Tofurei, die wirklich zu 100% süddeutsche Sojabohnen verarbeitet und auch noch eine der wenigen Tofureien, die ihren Tofu selber herstellen.
- ▶ Statt einmal um die halbe Welt zu schippern, bevor sie in der Tofurei landen werden die Sojabohnen und auch das Sonnenblumenkernöl von deutschen engagierten Bauern direkt nach Lörrach geliefert – aus heimischem Anbau von Feldern, deren Landwirte mit ihrem Namen und ihrem Bioland-Zertifikat für regionale Qualität bürgen.
- ▶ Wir haben uns für die Bioland-Kontrolle entschieden, da Bioland der einzige Verband ist, der nicht weltweit agiert und seine Mitglieder zur Verarbeitung regionaler Produkte verpflichtet.
- ▶ Wer nachhaltig und ressourcenschonend wirtschaften will, darf auch seine Zutaten nicht erst auf Weltreise schicken. Denn was nützt der beste kontrollierte Anbau, wenn schon allein der Schiffsdiesel die Öko-Bilanz wieder zunichtemacht.

Verarbeitung

Sojabohnen

Herkunft: Süddeutschland Zertifizierung: Bioland



Sojamilch

Kombucha- Gerinnung

Tofu

Frische-Produkte
Brotaufstriche (im Glas)



Okara
Soja-Pesto
Rest: Tierfutter



Sojamolke
laktosefreier Molke-Drink
Rest: Kosmetik, Tierfutter



Vorteile der menschlichen Soja-Ernährung, Vorteile des Kombucha-Tofus von „Lord of Tofu“



- ▶ Tofu ist cholesterinfrei, purinarm, wertvoll für das Herz-Kreislaufsystem
- ▶ Lord of Tofu bietet aber nicht einfach Fleisch-Imitate, sondern pflanzliche Gourmet-Produkte mit einem Plus an Gesundheit und Bekömmlichkeit durch die weltweit einzigartige Kombucha-Gerinnung.⁷
- ▶ Mit Geschmack macht Gesundheit Spaß: raffiniert gewürzte, aber für den Kunden einfach und bequem zuzubereitende Convenience-Produkte (statt Fast-Food) sind am beliebtesten!

Insiderprodukt

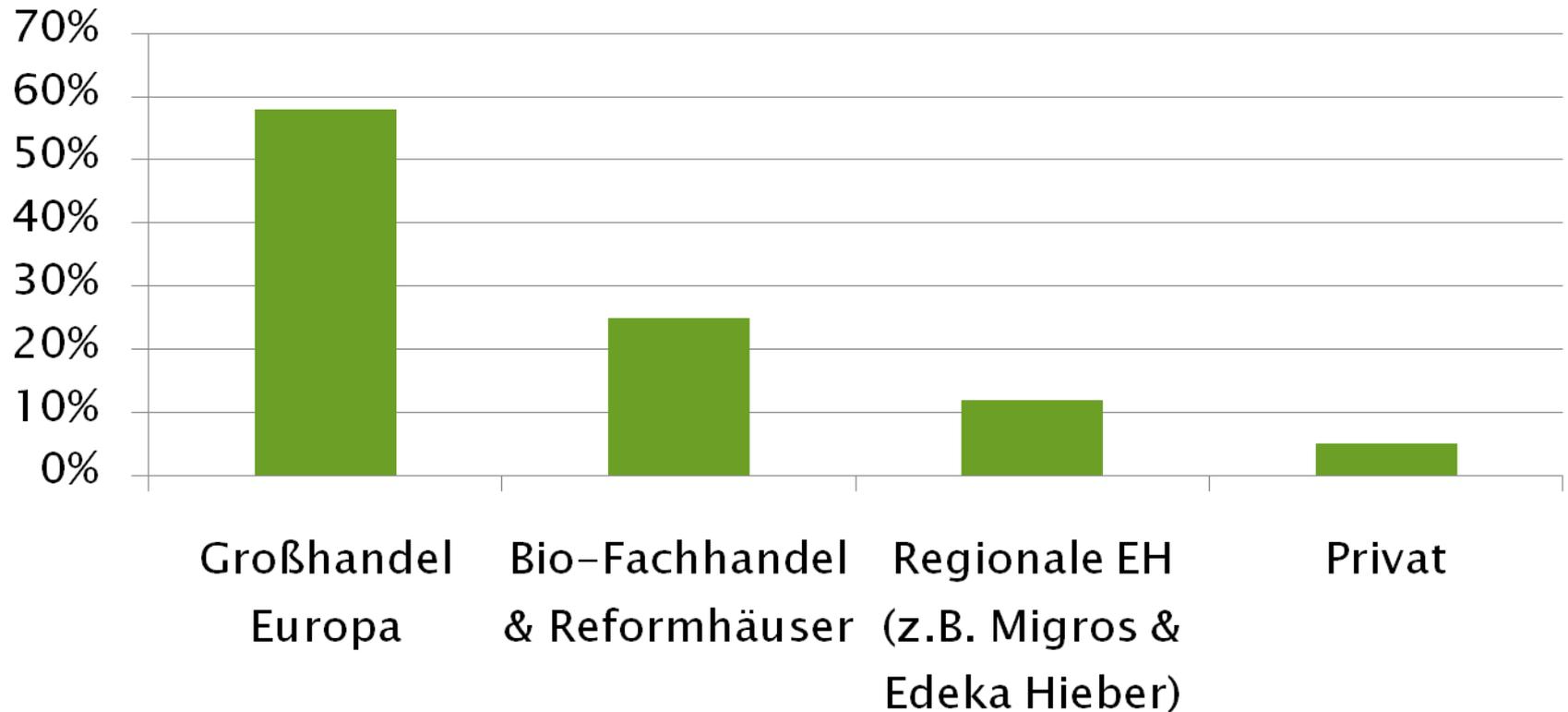
Verschafft uns Jährlich 30%
Wachstum durch:

- ▶ Regionalität
- ▶ Bioland-Qualität
- ▶ Alleinstellungsmerkmale:
Kombucha-Gerinnung (Optimierung von
Konsistenz, Geschmack und Bekömmlichkeit).
Ohne Nigari und Calciumsulfat
- ▶ Verpackungsinnovation: ansprechende und
appetitanregende Verpackung



Vermarktung

Vetriebsebenen von Lord of Tofu



Zukunftsaussichten

- ▶ Herbst 2010: 15 Jahre Lord of Tofu
- ▶ Erweiterung der Produktion auf 1000m²
- ▶ Regionale Profilierung und Ausweitung im europäischen Markt
- ▶ 2011 verschiedene Jubiläumsveranstaltungen (nach Umbau)



LORD OF TOFU
DÖRTE & FREDDY ULRICH GBR
SCHOPFHEIMER STR. 25
D-79541 LÖRRACH
TEL.: 07621-16 33 414
FAX: 07621-16 33 415

E-MAIL: INFO@LORDOFTOFU.COM
WWW.LORDOFTOFU.COM