FPInfo Spezial

Mitglieder – Food-Processing Initiative e.V.

In den nächsten Ausgaben werden wir Ihnen in unserem FPInfo Spezial unsere Mitglieder vorstellen. Weitere Informationen zu den Mitgliedern und zur Mitgliedschaft finden Sie unter www.foodprocessing.de

◆

agaSaat GmbH
Pascalstr. 11
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel.: +49(0)2845 9146-0
Fax: +49(0)2845 7573
E-mail: info@agasaat.de
URL: www.agasaat.de

Das Unternehmen **agaSAAT** hat sich während des letzten Jahrzehnts zu einer konstanten Größe im Bereich der Back- und Gewürzsaaten für den Lebensmittelbereich entwickelt. Heute gehen hoher Qualitätsstandard durch eigene Laborkontrollen und Reinigungsanlagen einher mit optimaler Belieferung durch eigene Lagerkapazitäten und idealer Verkehrsanbindung mit zentraler Lage in Deutschland und innerhalb Europas.

◆

ALBA-Gewürze Gehring & Neiweiser GmbH & Co. KG
Sudbrackstr. 37a-43
33611 Bielefeld

Tel.: +49(0)521 96788-0
Fax: +49(0)521 96788-77
E-mail: info@alba-gewuerze.de
URL: www.alba-gewuerze.de

ALBA-Gewürze Gehring & Neiweiser GmbH & Co. KG über 90-jährige Erfahrung mit dem Import von Gewürzen aus der ganzen Welt sowie deren Verarbeitung prägen die Qualitäten und unsere Gewürzkompetenz. Ein ausgewogenes Lieferprogramm für den Lebensmittelhandel, den Großverbraucherhandel und die Industrie bestimmen die Leistungsfähigkeit.

◆

Alfred Willich GmbH & Co. KG
Im Industriegelände 48
33775 Versmold

Tel.: +49(0)5423 9497-0
Fax: +49(0)5423 9497-29
E-mail: info@willich-tauchmassen.de
URL: www.willich-tauchmassen.de

Alfred Willich GmbH & Co. KG stellt Produkte zur Veredelung, Dekoration und zum Schutz von Rohwurst her. Die Produkte werden zumeist als gebrauchsfertige Lösung geliefert. Programm:
1. Polymerfilme die als Dekoration und Schutz auf den Kunstdarm aufgebracht werden (weiß und marmoriert als Edelschimmel-Imitation). 2. Transparente Polymerfilme dienen als Schutzüberzug vor Wasser-, Gewichtsverlust und Schimmel (Verderb). 3. Essbare gelatinehaltige Lösungen zum fixieren von Pfeffer, Käse oder anderen Dekorations-Gewürzen.

◆

ANOXYMER GmbH
Europaring 4
94315 Straubing

Tel.: +49(0)9421 785410
Fax: +49(0)9421 785415
E-mail: info@anoxymer.info
URL: www.anoxymer.info

Erklärtes Ziel der **Anoxynmer GmbH** ist es, zusammen mit Kooperationspartnern aus der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie fertig entwickelte Pflanzenextrakte technologisch auf die individuellen Bedürfnisse in den vorgesehenen Lebensmitteln und Kosmetika anzupassen und die Produktion einschließlich der Rohstoffbeschaffung für den großtechnischen Einsatz zu realisieren. Langfristig soll sich das Unternehmen international einen Namen als Anbieter innovativer Health-Ingredients machen.

Dr. Otto Suwelack Nachf.
GmbH & Co. KG
Josef-Suwelack-Str.
48727 Billerbeck

Tel.: +49(0)2543 72-0
Fax: +49(0)2543 72-480
E-mail: info@suwelack.de
URL: www.suwelack.de

Das Familienunternehmen **Dr. Otto Suwelack** ist in der dritten Unternehmergeneration gewachsen. Die Symbiose von Innovation und Tradition, Technologie und Service und internationaler Orientierung ist charakteristisch für das Unternehmen. Schwerpunkttechnologien sind u.a.: Biotechnologie (Kulturen, Fermentation), Extraktion (CAP - System), Gefriertrocknung - weltweit eine der größten Produktionskapazitäten an einem Standort, Sprühtrocknung - verschiedene spezifische Systeme.

◆

Gebr. Overlack
Chem. Fabrik GmbH
Aachener Str. 258
41061 Mönchengladbach

Tel.: +49(0)2161 356-0
Fax: +49(0)2161 356-111
E-mail: verkauf@overlack.de
URL: www.overlack.de

1922 wurde das Unternehmen **Gebr. Overlack Chemische Fabrik GmbH** gegründet. Das Stammhaus in Mönchengladbach ist heute der Sitz einer weitverzweigten Großhandelsgruppe für chemische Produkte. Geschäftsfelder: Industriechemikalien, Feinchemikalien, Farben- und Lackchemie, Wasserchemie, Feed und Food und Zwischenprodukte.

◆

Gierer GmbH Gewürzdesign
und Fleischveredelung
Schubertstraße 56
53332 Bornheim

Tel.: +49(0)2227 6766
Fax: +49(0)2227 80127
E-mail: Gierer@gewuerzdesign.de
URL: www.gewuerzdesign.de

Ideen und Konzepte mit Gewürzen - Als Zulieferer der Fleischwarenindustrie und angrenzender Branchen bietet **Gierer GmbH Gewürzdesign und Fleischveredelung** individuelles aus der Gewürz- und Zutatenwelt. Neben traditionellen Gewürz- und Zusatzstoffzubereitungen werden Konzepte für Snacks und functional food Produkte nach Ihren Anforderungen designed. Sie hat sich zur Aufgabe gemacht, sowohl den traditionellen Fleisch- und Wurstwarenmarkt zu pflegen, als auch durch junge und innovative Produkte, neue Märkte zu erschließen.

◆

Handelsagentur Sampl /
Produktmarketing
Röttekenstr. 20
33378 Rheda-Wiedenbrück

Tel.: +49(0)5242 403-252
Fax: +49(0)5242 403-253
E-mail: sampl@gmx.net
URL: www.sampl.de

Die Handelsagentur Sampl / Produktmarketing bietet auf Basis langjähriger in den Bereichen Produktion / Verpackung / Verkauf und Mensch, den Verkauf und die Herstellung von qualitativ hochwertigen Fleischwaren an. Weiter vermittelt sie Sonderprodukte**.** Sie brauchen ein spezielles Produkt, Sie brauchen einen zuverlässigen Hersteller oder können interessante Produkte für den Markt anbieten, dann sprechen Sie mit der Handelsagentur Sampl.

◆

Stockmeier Food GmbH & Co. KG
Zeppelinstr. 7
32051 Herford

Tel.: +49(0)5221 9339-0
Fax: +49(0)5221 9339-10
E-mail: info@stockmeier.de
URL: www.stockmeier.de

Die Produktpalette der Stockmeier Gruppe reicht von Roh- und Hilfsstoffen über funktionelle Ingredientien bis hin zu Geschmacksstoffen. Dabei werden nahezu alle Branchensegmente innerhalb der Lebensmittelindustrie bedient. Es geht darum, auf die unterschiedlichen Anforderungen moderner, sich permanent verändernder Märkte gezielt zu reagieren. Ein erfahrenes Team versierter Fachleute steht jederzeit zu Ihrer Verfügung.