
Walluf, 08. Dezember 2016

VAN HEES weicht im Sinne des „Next Generations“ Programms neue Gewürzmühle in Wuppertal ein

WALLUF/WUPPERTAL.

Das unternehmensweite Programm „Next Generation“ wird mit der Inbetriebnahme einer der modernsten Gewürzmühlen in Europa fortgeführt. Die neue Anlage mit einem Investitionsvolumen von über einer Million Euro bietet verlässliche Produktqualität, Sicherheit und Standardisierung auf höchstem Niveau und trägt somit den ständig wachsenden Anforderungen der weltweiten Märkte Rechnung.

Mit der neuen Gewürzmühle hat VAN HEES seine Fertigungskapazität deutlich erhöht und stellt damit die Weichen für weiteres Wachstum. Dabei handelt es sich um eine Feinprallmühle, die eine Vielzahl von Vorteilen bietet. Neben den verschiedenen Vermahlungsarten (Standard, gekühlt, Kaltvermahlung) sind auch Vermahlungsgrade von der Standardvermahlung bis Micro-Feinstvermahlung möglich. Gleichzeitig bietet die Mühle eine deutliche Produktivitätssteigerung, Mahlverluste werden stark verringert und sichern die vom Kunden geforderte hohe Qualität zu marktfähigen Preisen.

Bereits 2013 eröffnete die VAN HEES GmbH, Walluf, in Wuppertal das europaweit erste dedizierte Werk, in dem Gewürze und Gütezusätze ausschließlich nach den strengen HALAL-Richtlinien produziert und zertifiziert werden. Das Unternehmen investierte bisher rund eine Million Euro, um sein bisheriges Gewürzwerk entsprechend umzurüsten.

Die Erweiterung des Fertigungsprozesses wurde von unserem Partner, dem Zertifizierungsunternehmen HALAL CONTROL abgenommen und entspricht den strengen Standards dieses Gütesiegels auf hohem Niveau.

Das VAN HEES Werk in Wuppertal hat eine Produktionsfläche von über 1.000 qm und beschäftigt über 20 Mitarbeiter. Hier werden sämtliche Gewürze für die Verarbeitung und den Verkauf von VAN HEES Fertigprodukten vermahlen. Somit steigert das Unternehmen die Produktivität auf internationaler Basis und wird den Ansprüchen seiner Kunden in hohem Maße gerecht.

Über VAN HEES:

Seit fast 70 Jahren stellt VAN HEES qualitativ hochwertige Gütezusätze, Gewürze, Gewürzmischungen, Convenience-Produkte und Aromen für die Fleischverarbeitung und -veredelung her, die im Handwerk und in der Industrie gleichermaßen eingesetzt und geschätzt werden.

Pressemitteilung

Kurt van Hees erkennt in den 40er Jahren die Vorteile von Lebensmittelphosphaten in der Fleischverarbeitung. Als Pionier auf diesem Gebiet gründet er 1947 die VAN HEES GmbH und entwickelt viele namhafte und patentierte Gütezusätze. Innovative Produkte und neue Technologien stehen seither im Mittelpunkt der Geschäftstätigkeit von VAN HEES.

Das mittelständische Familienunternehmen beschäftigt heute über 400 Mitarbeiter und vertreibt seine Produkte und Lösungen an nationale und internationale Kunden.

Heute werden VAN HEES-Produkte in mehr als 80 Länder weltweit geliefert und das Know-how in fortschrittlicher Fleischverarbeitung durch Trainings und Seminare an Kunden aus aller Welt weitergegeben. Kundenorientierung, Flexibilität und Zuverlässigkeit kombiniert mit innovativem verantwortungsvollen Handeln sind die Leitlinien von VAN HEES – we know how.

Ihr Ansprechpartner:

Sascha Bastian
Marketing
Tel: +49 6123 708 193
E-Mail: bastian@van-hees.com