



**PRESSEINFORMATION DER VAN HEES GMBH**

---

VAN HEES GmbH · Kurt-van-Hees-Straße 1 · 65396 Walluf  
Telefon 06123-7080 · Telefax 06123-708240  
www.van-hees.com

Walluf, im März 2018

---

## **Traditionsunternehmen investiert in die Zukunft:**

### **VAN HEES GmbH erweitert Flüssigproduktion**

**Im ersten Quartal dieses Jahres hat die VAN HEES GmbH (Walluf) eine neue Produktionsanlage für Marinaden in Betrieb genommen. Das Unternehmen, das seine Produkte in mehr als 80 Länder weltweit liefert, zählt zu den Marktführern für Gütezusätze, Gewürze und Gewürzmischungen, Kräuter, Marinaden, Emulsionen und Aromen in der Fleisch- und Wurstverarbeitung.**

Unter der Marke VANTASIA® bietet die VAN HEES GmbH die vielseitigsten Produkte für den Convenience Bereich an. Beste Rohstoffe werden in wohl behüteten Rezepturen vereint und zu schmackhaften Spezialitäten verarbeitet. Mehr als 180 Marinaden-Variationen unterscheiden sich in ihrer Zusammensetzung, Farbe und Geschmack. Ob gelb, grün oder rot, ob klassisch nach Paprika oder mit einem besonderen Geschmack nach feinem Whisky. Das Marinaden Sortiment lässt keine Wünsche offen und besticht dabei durch attraktiven Glanz und kräftigen Geschmack im fertigen Fleischerzeugnis. Die hohe Qualität der Marinaden wird in der Industrie und im Handwerk gleichermaßen geschätzt. Kein anderes Sortiment unterliegt so stark dem Trend der Zeit, woraus pünktlich zur Grillsaison jedes Jahr neue Geschmackslösungen im Marinaden Segment entwickelt und erfolgreich im Markt platziert werden.

Mit der Erweiterung der Flüssigproduktion um eine neue Produktionsanlage reagiert das Unternehmen auf die stetig wachsende Nachfrage nach Marinaden und anderen Flüssigprodukten aus dem In- und Ausland. Zum Kundenkreis zählen mittlerweile neben Unternehmen der Fleischbranche auch viele namhafte Firmen aus der allgemeinen Lebensmittelindustrie. Die zusätzlichen Produktionskapazitäten sorgen für eine höhere

Flexibilität und garantieren eine gleichbleibend hohe Qualität und Verfügbarkeit während der gesamten Saison.

Öl- und wasserbasierte Marinaden, Emulsionen, aber auch Produkte mit höherer Viskosität und Pasten können nach kundenindividuellen Wünschen maßgeschneidert entwickelt und hergestellt werden. Die Anlage ist technologisch auf dem neuesten Stand. Durch das neue Mischsystem in Verbindung mit dem Eintrag der Trockenstoffe mittels Vakuum können stark scheranfällige Produkte schonend ohne Gaseintrag hergestellt werden. Dies hat nicht nur qualitative Vorteile, sondern beschleunigt zudem die Produktion. Auch der neue Abfüllprototyp wurde flexibler konstruiert, um den Produktionsprozess zu vereinfachen.

Die Investition in die Erweiterung der Flüssigproduktion ist nur eine der Maßnahmen, welche Gesellschafterinnen und Geschäftsführung der VAN HEES geplant haben, um das traditionsreiche Familienunternehmen zukunftsfest für die nächsten Jahre aufzustellen.

„Unter anderem arbeiten wir an einer völlig neuen Generation von Frischhaltern und wir möchten unser Engagement in Sachen Forschung deutlich erweitern.“ erklärt

Geschäftsführer und Unternehmenssprecher Robert Becht. „Alle Maßnahmen sind darauf ausgerichtet, die Kunden weltweit mit einem Höchstmaß an Individualität und Flexibilität bedienen zu können und das auf dem neuesten Stand der Technologie.“