



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

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

Walluf der 17. Mai 2017

Familienunternehmen aus Tradition:

VAN HEES GmbH feiert 70-jähriges Jubiläum

In diesem Jahr feiert die VAN HEES GmbH (Walluf) ihr 70-jähriges Bestehen. 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. Im Jubiläumsjahr steht bereits fest: VAN HEES ist und bleibt Familienunternehmen.

Das Unternehmen wurde am 29. März 1947 von Kurt van Hees in Wiesbaden-Biebrich gegründet. Der Diplomkaufmann entdeckte bereits Mitte der 40er Jahre die Vorteile von Lebensmittelphosphaten in der Fleischverarbeitung und entwickelte als Pionier auf diesem Gebiet viele namhafte und patentierte Gütezusätze. Mit der Gründung der VAN HEES GmbH schuf Kurt van Hees ein Unternehmen, dessen Entwicklungen untrennbar mit der Geschichte der Wurstmacherkunst verbunden sind. VAN HEES entwickelte zahlreiche Technologien, die aus der modernen Fleischverarbeitung nicht mehr wegzudenken sind. Bekannte Marken wie PLASTAL, PÖK, SMAK, BOMBAL und SCHINKO entstanden als hochwirksame Garanten für mehr Sicherheit und Geschmack. Ein weiteres Erfolgsprodukt ist der Lakezusatz ZARTIN, das zu einem Leitprodukt in der Branche wurde und gerade erst mit der ZARTIN Gourmet CA Linie nochmal optimiert wurde.

Zur Nummer 1 in Sachen Gewürze

Mit der Übernahme der Vereinigten Gewürzmühlen im Jahr 1952 beschritt VAN HEES eine neue Ära. Neben Technologie und Zusatzstoffen wurden nun Gewürze und Marinaden zum zweiten Standbein des Unternehmens. VAN HEES zerkleinert Gewürze und Kräuter in der eigenen Mühle in Wuppertal – eine der modernsten Europas. Daraus entstehen ständig neue Gewürzkompositionen und –mischungen sowie Marinaden und Öle. Bereits 2013 eröffnete die VAN HEES GmbH in Wuppertal das erste Werk in Europa, in dem Gewürze und Gütezusätze ausschließlich nach den strengen Halal-Richtlinien produziert und zertifiziert werden. Mit über 350 halalzertifizierten Rohstoffen und Anlagen,

auf denen ausschließlich Halalprodukte unter strengen Halal Richtlinien hergestellt werden, ist nicht nur eine 100% Halalkonformität sichergestellt, sondern auch eine Kreuzkontamination mit Haram (nach der Scharia unreinen) Produkten ausgeschlossen.

Der Fleischforschung eng verbunden

Bis zum heutigen Tag ist die Firmengeschichte geprägt von der kontinuierlichen Erweiterung des Angebots kundengerechter Produkte und Dienstleistungen. Zur ständigen Optimierung bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen investiert das Unternehmen permanent in Forschung und Entwicklung. Für Rezeptoptimierung, Produktanalyse und individuelle Entwicklungen, aber auch zur Schulung der Kunden aus aller Welt steht ein modernes Technologie-Zentrum zur Verfügung. Hier können Produktideen, häufig auch in Zusammenarbeit mit dem Kunden, schnell und zielgerichtet vorangetrieben werden. Fragen zur Herstellung von Fleischerzeugnissen, Produkt- und Sortimentserweiterungen beantworten außerdem die Fachberater direkt bei den Kunden vor Ort. Die „Kurt van Hees Forschungs-Förderung“ unterstützt seit mehr als 10 Jahren Forschungs- und Projektarbeiten rund um das Thema Fleisch.

An zehn Standorten weltweit tätig

Heute arbeiten über 400, größtenteils langjährige Mitarbeiter an den Produktionsstätten in Walluf, Wuppertal, Forbach (Frankreich), Kapstadt (Südafrika) und Moskau. Einschließlich der Vertriebsstandorte ist VAN HEES an zehn Standorten tätig: Zwei in Deutschland, zwei in Frankreich sowie je ein Standort in Belgien, Niederlande, Schweiz, Südafrika, USA und Russland. Größte Produktionsstätte und Sitz der Gesamtgeschäftsführung ist nach wie vor Walluf. Das Unternehmen ist nach IFS (International Food Standard) auf höchstem Level zertifiziert. VAN HEES kauft seine Rohstoffe teilweise direkt in den Ursprungsländern ein und unterstützt damit bewusst die regionalen Erzeuger. Zur Unternehmensphilosophie gehört auch, dass man sich der Verantwortung für die Umwelt bewusst ist: So stellt VAN HEES seine ölbasierten Marinaden nicht mehr mit Palmfett, sondern mit Rapsfett her.

Als Familienunternehmen auf dem Weg in die Zukunft

Nach wie vor ist VAN HEES ein Familienunternehmen und wird dies auch bleiben. „Wir sind stolz darauf, dass es uns in einem Umfeld der Konsolidierung gelungen ist, unsere Selbständigkeit zu erhalten und unser Geschäft weiter auszubauen“, so Julia van Hees, die zusammen mit Brigitte und Ilonka van Hees sowie Robert Becht und Frédéric Guet die Geschäftsführung von VAN HEES bildet. „Unser vorrangiges Ziel ist es, dieses traditionsreiche Unternehmen zukunftsfest für die nächsten Jahre aufzustellen. Das geht nur im Team.“ Das Führungsteam wurde unlängst neu aufgestellt. Nach rund 25 Jahren schied Jürgen Georg Hüniken als Vorsitzender der Geschäftsführung altersbedingt aus. Ganz im Sinne von Wertschätzung und Verlässlichkeit haben mit Robert Becht, bisher Mitglied der Geschäftsleitung der VAN HEES GmbH und Frédéric Guet, bisher Geschäftsführer der VAN HEES Gesellschaften in Frankreich und Russland zwei aus den eigenen Reihen übernommen.