

Walluf, im April 2016

Innovationen für die Zukunft

Walluf, im April 2016 – Anfang Mai findet in Frankfurt/Main die IFFA 2016, die internationale Leitmesse für Fleischverarbeitung, statt. VAN HEES wird mit dem Motto “INNOVATION MEATS TRADITION” auf der Messe in Halle 4.0 Stand B11 ausstellen.

INNOVATION MEATS TRADITION

VAN HEES wird verschiedene Innovationen vorstellen, die in 4 Bereichen auf der Messe präsentiert werden.

Wir freuen uns auf eine interessante und vielseitige IFFA und freuen uns, unsere Gäste in Halle 4.0 Stand B11 mit einem visuellen Highlight willkommen zu heißen.

DETECT & PROTECT

Ziel des Detect & Protect Systems ist, dass es neben der Lebensmittelhaltbarkeit und –sicherheit, auch eine Optimierung der Produktqualität und der Herstellungskosten realisiert. Kombiniert mit den entsprechenden Produkten entstehen, unter Berücksichtigung weiterer intelligenter Maßnahmen, kundenindividuelle Lösungen, die den frühzeitigen Verderb von Lebensmitteln sowie den Schutz vor pathogenen Organismen berücksichtigen.



PURE TASTE

„Reine Geschmackssache“ ist ein weiteres großes Thema bei VAN HEES, nicht nur auf der IFFA 2016. Besondere Kompetenz beweisen wir bei Gewürzen, Würzmischungen, Marinaden, Saucen und Aromen. Alles Zutaten, die aus Produkten Delikatessen machen. Auch viele Gütezusätze wirken sich positiv auf den Geschmack aus. Gerne zeigen wir Ihnen dazu neue technologische Lösungen.

MEAT LIKE

Zahlreiche Innovationen aus unserem Hause basieren auf dem Wunsch nach vegetarischen, veganen oder allergenfreien Lebensmitteln, die frei von zugesetztem Glutamat oder Konservierungsmitteln sind. Hierzu bietet VAN HEES eine Reihe technologischer Lösungen und Produkte an, die es Ihnen als unseren Kunden ermöglicht, Wettbewerbsvorteile in diesem Markt zu generieren.

Pressemitteilung

LESS IS MORE

„Weniger ist mehr“ – ein Trend, der sich sowohl auf die Reduktion von Fett-, Zucker- oder Salzmengen in Lebensmitteln bezieht, als auch auf Inhaltsstoffe wie Glutamat, Gluten, Allergene oder Konservierungsstoffe. Hierzu hat VAN HEES für die Herstellung von Fleischwaren neue Lösungen entwickelt, die wir Ihnen gerne auf der IFFA 2016, Stand B 11 in Halle 4.0 vorstellen möchten.

Über VAN HEES:

Seit mehr als 65 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.

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 Schulungen 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:

Carsten Brinck
Leiter Marketing
Tel: +49 6123 708 168
E-Mail: brinck@van-hees.com