Guter Geschmack ist bei Beck Familiensache

Beck Gewu?rze und Additive ist heute einer der gefragtesten Partner des fleischverarbeitenden Gewerbes. Die enorme Bandbreite erstklassiger Produkte, prompter, perso?nlicher Service und das „Wir-Gefu?hl“ mit Kunden in aller Welt machen das besondere Erfolgsrezept des Familienunternehmens aus.

Ein bodensta?ndiges Familienunternehmen mit Sinn fu?r Wu?rze
: Meike Beck, Gescha?fsfu?hrer Manfred Beck, Manuela Beck und Maximilian Beck (v. l. n.r.).
© Beigestellt

1998 im fra?nkischen Schnaittach gegru?ndet, ist Beck Gewu?rze und Additive zwar ein relativ junges Unternehmen, aber bis heute auf Wachstumskurs. „Bei Beck dreht sich alles um Qualita?t und Kundenzufriedenheit. Unsere vielseitigen Produkte reichen von der klassischen Salamiwu?rzung u?ber die verschiedensten Kochschinken-

und Bru?hwurstrezepturen bis zu Grillmarinaden fu?r die aktuelle BBQ-Saison. Und alle kommen bei Kunden in der ganzen Welt hervorragend an“, berichtet Gescha?ftsfu?hrer Manfred Beck stolz. „Hinzu kommt die herausragende Arbeit unserer engagierten Fachberater. Die betreiben ihren Job mit echter Leidenschaft und sind immer kurzfristig mit Rat und Tat behilflich, wenn es Fragen gibt.“

Gewürze werden hier auch nach Kundenwunsch zusammengestellt.
© Marco Leibetseder

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Kunde als Partner**
- **Von klassisch bis hip**
- **Becksperience: die Online-Show**

Kunde als Partner

Tatsa?chlich sind die Beck Fachberater – auch Becksperten genannt – tagta?glich weltweit unterwegs, um den direkten Kontakt mit den Kunden zu pflegen – von Finnland bis Italien, von Namibia bis nach Su?damerika. Denn bei Beck legt man viel Wert auf nachhaltige perso?nliche Beziehungen, die von Fachkompetenz, gegenseitigem Vertrauen und Respekt gepra?gt sind.

„Familie ist fu?r mich alles“, sagt Manfred Beck. Und meint damit nicht nur seine Frau und seine beiden Kinder, die alle in der Firma ta?tig sind. Sondern auch die Belegschaft und die Kunden des Unternehmens. Denn alle vereint eine große Leidenschaft : die Begeisterung fu?r hochwertige Gewu?rze und die Raffinessen der Herstellung erstklassiger Produkte fu?r die Fleischertheke.

Von klassisch bis hip

„Immer wieder entwickeln wir ganz individuelle Rezepturen nach den Wu?nschen unserer Kunden“, erga?nzt Ralph Bauer. Er ist ausgewiesener Rohschinken-Spezialist und leitet das firmeneigene Technikum. „Ob Grillwu?rstchen in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Bacon-Bomb mit zarter Grillka?se-Fu?llung oder andere Saison-Knaller: Im Beck Technikum entstehen laufend neue Kreationen fu?r die Theke, bei denen Fleischliebhabern das Wasser im Mund zusammenla?uft .“ Dabei bleibt Beck immer am Puls der Zeit und setzt selbst neue Akzente – wie etwa mit Beck Bio, der Reihe exquisiter Bio-Gewu?rze aus nachhaltiger, gro?ßtenteils regionaler Produktion. Neu

im Programm sind auch die „Spice Invaders“, ein Projekt der Nachfolgegeneration Meike und Maximilian Beck: Sie bieten trendige Gewu?rzmischungen auch in individuellen Mengen, attraktiv verpackt und auf Wunsch mit dem Marken-Branding des Kunden. Produktneuheiten

sind sta?ndig in Vorbereitung.

Show.
© Beigestellt

Becksperience: die Online-Show

Dass Beck mit der Zeit geht und alle Kana?le nutzt, um Kunden aus der Fleischbranche mit nu?tzlichen Tipps und Tricks zu versorgen, zeigt das Unternehmen mit seiner Online-Streaming-Show Becksperience. Diese hat sich beim internationalen Publikum in bislang zwei Staffeln als voller Erfolg erwiesen. Hier stellen die Becksperten interessante Produktneuheiten vor und verraten live die besten Kniffe fu?r die Herstellung von Rohwurst, Bru?hwurst, Grillspezialita?ten und mehr. Wa?hrend der Show haben Zuschauende jederzeit die Mo?glichkeit der Interaktion mit dem Team. Weitere Infos unter **www. becksperience.de**.
„Bei BECK ziehen alle an einem Strang. Denn wir wollen nicht die Gro?ßten, aber die Besten in unserer Branche sein“, sagt Manfred Beck.

www.beck-gewuerze.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at