Guter Geschmack ist bei Beck Familiensache

Beck Gewürze und Additive ist heute einer der gefragtesten Partner des fleischverarbeitenden Gewerbes. Die enorme Bandbreite erstklassiger Produkte, prompter, persönlicher Service und das „Wir-Gefühl“ mit Kunden in aller Welt machen das besondere Erfolgsrezept des Familienunternehmens aus.

Ein bodenständiges Familienunternehmen mit Sinn für Würze : Meike Beck, Geschäfsführer Manfred Beck, Manuela Beck und Maximilian Beck (v. l. n.r.).
© Beigestellt

1998 im fränkischen Schnaittach gegründet, ist Beck Gewürze und Additive zwar ein relativ junges Unternehmen, aber bis heute auf Wachstumskurs. „Bei Beck dreht sich alles um

Qualität und Kundenzufriedenheit. Unsere vielseitigen Produkte reichen von der klassischen Salamiwürzung über die verschiedensten Kochschinken- und Brühwurstrezepturen bis zu Grillmarinaden für die aktuelle BBQ-Saison. Und alle kommen bei Kunden in der ganzen Welt hervorragend an“, berichtet Geschäftsführer 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

Kunde als Partner

Tatsächlich sind die Beck Fachberater – auch Becksperten genannt – tagtäglich weltweit unterwegs, um den direkten Kontakt mit den Kunden zu pflegen – von Finnland bis Italien, von Namibia bis nach Südamerika. Denn bei Beck legt man viel Wert auf nachhaltige persönliche Beziehungen, die von Fachkompetenz, gegenseitigem Vertrauen und Respekt geprägt sind.

„Familie ist für mich alles“, sagt Manfred Beck. Und meint damit

nicht nur seine Frau und seine beiden Kinder, die alle in der Firma tätig sind. Sondern auch die Belegschaft und die Kunden des Unternehmens. Denn alle vereint eine große Leidenschaft : die Begeisterung für hochwertige Gewürze und die Raffinessen der Herstellung erstklassiger Produkte für die Fleischertheke.

Von klassisch bis hip

„Immer wieder entwickeln wir ganz individuelle Rezepturen nach den Wünschen unserer Kunden“, ergänzt Ralph Bauer. Er ist ausgewiesener Rohschinken-Spezialist und leitet das firmeneigene Technikum. „Ob Grillwürstchen in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Bacon-Bomb mit zarter Grillkäse-Füllung oder andere Saison-Knaller: Im Beck Technikum entstehen laufend neue Kreationen für die Theke, bei denen Fleischliebhabern das Wasser im Mund zusammenläuft .“ Dabei bleibt Beck immer am Puls der Zeit und setzt selbst neue Akzente – wie etwa mit Beck Bio, der Reihe exquisiter Bio-Gewürze aus nachhaltiger, größtenteils regionaler Produktion. Neu im Programm sind auch die „Spice Invaders“, ein Projekt der Nachfolgegeneration Meike und Maximilian Beck: Sie bieten trendige Gewürzmischungen auch in individuellen Mengen, attraktiv verpackt und auf Wunsch mit dem Marken-Branding des Kunden. Produktneuheiten sind ständig in Vorbereitung.

Lehrreich: Becksperience die neue Online-Show.© Beigestellt

Becksperience: die Online-Show

Dass Beck mit der Zeit geht und alle Kanäle nutzt, um Kunden aus der Fleischbranche mit nützlichen 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 für die Herstellung von Rohwurst, Brühwurst, Grillspezialitäten und mehr. Während der Show haben Zuschauende jederzeit die Möglichkeit der Interaktion mit dem Team. Weitere Infos unter **www. becksperience.de**. „Bei BECK ziehen alle an einem Strang. Denn wir wollen nicht die Größten, aber die Besten in unserer Branche sein“, sagt Manfred Beck.

www.beck-gewuerze.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at