

Van Hees feiert 70-jähriges Jubiläum

In diesem Jahr feiert die deutsche Van Hees GmbH 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.



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. Die „Kurt van Hees Forschungs-Förderung“ unterstützt seit mehr als 10 Jahren Forschungs- und Projektarbeiten rund um das Thema Fleisch.

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.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at