

Mehr Platz, Mehr Würze. Frutarom erweitert Produktion in Sittensen

Der FRUTAROM Production Standort im Norden Deutschlands wurde größer. Der Neubau sorgt für noch besseren Service und reibungslose Arbeitsabläufe. Davon profitieren Kunden und Mitarbeiter gleichermaßen.



Freuen sich über mehr Platz und noch mehr Möglichkeiten: (v.l.n.r.) Ali Karaman (Site Manager Sittensen) und Manfred Gostner (Operations Director). (© FRUTAROM Savory Solutions/ Haase)

Seit Mai 2020 liefen in Sittensen im Landkreis Rotenburg die Baumaschinen auf Hochtouren. Dort entstanden auf dem **FRUTAROM** Firmengelände zwei neue Lagerhallen, inklusive vier Verladerampen, die seit Februar 2021 auf 3.000 m² Platz für Rohstoffe und Fertigwaren bieten. Ganze 3.500 Stellplätze sind seitdem über kurze Wege erreichbar.

So müssen keine Lastwagen mehr zwischen Produktion und

externem Lager pendeln, um Rohgewürze zu holen und fertig gemischte Produkte abzuliefern. „Das erspart nicht nur Zeit und Arbeit, sondern schont – ganz dem Nachhaltigkeitsgedanken folgend – zugleich Ressourcen,“ freut sich Manfred Gostner, Operation Director FRUTAROM.



Erfolgreiche Erweiterung am Standort Sittensen. (© FRUTAROM Savory Solutions/ Haase)

Produktion lief weiter

Auch die Kunden profitieren, denn das Produktionsteam kann nun noch schneller und flexibler auf ihre Wünsche reagieren und Lieferungen rascher abwickeln. Während des Umbaus lief der Betrieb ungestört weiter. Rund 60 Mitarbeiter sind vor Ort beschäftigt und freuen sich, seit der Fertigstellung der Bauarbeiten, alle unter einem Dach zu arbeiten.

Würzmittelverarbeitung mit Tradition

Gewürze prüfen, grammgenau mischen und abfüllen, das steht in Sittensen schon seit über 20 Jahren auf der Tagesordnung. Gewürzmühle Nesse hat den Standort damals optimal gewählt – als Spezialist für Fischprodukte ist die Lage nahe am Meer, den großen Nordseehäfen sowie der deutschen Fischindustrie ideal. Bis heute werden dort vorwiegend Produkte der Marke Gewürzmühle Nesse abgefüllt.

Breite Produktpalette

Die Vielfalt an hergestellten Produkten ist inzwischen freilich gewachsen. Ob konventionell, allergenfrei, kosher, halal oder bio - die in Sittensen erzeugten Mischungen erfüllen sämtliche Anforderungen par excellence. Der Schwerpunkt liegt auf trockenen Gewürzmischungen, abgepackt in Aromabeuteln von einem bis zu 25 Kilo.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)