

Presse-Information

DeutscheBack baut internationale Aktivitäten aus

- **Backindustrie in China und Lateinamerika wird mit maßgeschneiderten Lösungen bedient**
- **Mehr Manpower und erhöhte Produktionskapazitäten in Wachstumsmärkten**
- **Lokale Forschung & Entwicklung wird verstärkt ausgebaut.**

Die DeutscheBack GmbH & Co. KG weitet ihre Aktivitäten in Lateinamerika und China aus. Um die Anforderungen der lokalen Backindustrie in den wachsenden Märkten zu erfüllen, stärkt das Unternehmen seine Präsenz und Kapazitäten vor Ort. Die Experten für maßgeschneiderte Enzymsysteme, Backpremixe und Frischhaltungsmittel greifen auf das dezentrale Netz an Kompetenzzentren der Muttergesellschaft Stern-Wywiol Gruppe zurück, die dafür ihre Standorte in Wujiang, China und Mexiko-City zum Jahresbeginn 2016 erweitert hat.

Die Lebensmittelwirtschaft in Lateinamerika und China entwickelt sich äußerst dynamisch. Die wachsende Nachfrage nach Brot und Backwaren stellt die lokale Backindustrie vor große Herausforderungen. „Vor allem eine volatile Rohstoffsituation erfordert individuelle Lösungen und schnelle Reaktion. Dies ist nur mit eigener Forschung und Entwicklung, ausreichenden Produktionskapazitäten und einem gut ausgebildeten Team vor Ort möglich“, sagt DeutscheBack-Geschäftsführer Lennart Kutschinski. Aus diesem Grund hat das Unternehmen seine Aktivitäten deutlich ausgebaut und kann die Backwarenindustrie in den Märkten mit maßgeschneiderten Lösungen unterstützen. Dabei spielt das umfangreiche Know-how im EnzymDesign für Backwaren eine besondere Rolle.

Herausgeber:
DeutscheBack GmbH & Co. KG
Carsten Blum (Marketing)
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg
E-Mail cblum@deutscheback.de:

Pressestelle:
PR v. Hoyningen-Huene
Heimhuder Straße 79
20148 Hamburg
Marc v. Bandemer
Tel: +49 40 41 62 08-17
E-Mail: mvb@prvhh.de

Schnittstelle zwischen Mühle und Backwarenindustrie

In China verfügt das Unternehmen bereits über eine starke Stellung durch seine Schwestergesellschaft Mühlenchemie. Dadurch können Lösungen für die Backindustrie in enger Verbindung mit den Mühlen entwickelt werden. „Als Schnittstelle zwischen Mühle und Backwarenindustrie gestalten wir den Weg zum Endprodukt effizienter und transparenter“, beschreibt Kutschinski einen wichtigen Mehrwert, den die DeutscheBack für Großbäckereien bietet. Auch weil westliche Backwaren in China immer populärer werden, können die DeutscheBack-Experten in der Brotindustrie künftig Lösungen bieten, die auf den Erfahrungen des internationalen Netzwerkes der Gruppe basieren. Insgesamt werden im Laufe des Jahres am chinesischen Standort Wujang zehn neue Mitarbeiter eingestellt, die in der Forschung und Entwicklung, der Produktion und der Kundenbetreuung tätig sind. Dafür wurden die Kapazitäten in der Anwendungstechnik und der Produktion erweitert. Unter anderem können die Prozesse in einer Großbäckerei im Industriemaßstab abgebildet werden. Als neuer Business Manager der DeutscheBack ist seit Anfang des Jahres Rick Wang eingestellt, der zuvor als Bäcker in China arbeitete.

Maßgeschneiderte Lösungen für regionale Backspezialitäten

Auch in Mexiko City hat die DeutscheBack ihre Kapazitäten ausgebaut. Zwei neue Mitarbeiter in Forschung und Entwicklung sowie ein neuer Kundenberater stellen Industriebäckereien das internationale Back-Know-how zur Verfügung. Vor allem Lösungen für die steigenden Anforderungen an Frischhaltung oder Clean Label bei Backwaren sollen künftig vorangetrieben werden. Ein Fokus der DeutscheBack liegt in Lateinamerika auf Spezialanwendungen für Weizenprodukte. Dadurch kann der wachsende Markt für Tortillas und Wraps in der Region optimal bedient werden. Am Standort Mexiko City wurde in der Produktion in eine neue Fertigungslinie investiert, um vor allem der Backindustrie höhere Kapazitäten zur Verfügung stellen zu können. In einer neuen Versuchsanlage für Tortillas lässt sich der Herstellungsprozess bis zum fertigen Produkt im Industriemaßstab simulieren.

Internationales Netzwerk ermöglicht Know-how-Transfer

„Dank unserer dezentralen Standorte der Stern-Wywiol Gruppe verfügen wir über beste Voraussetzungen für eine individuelle Kundenbetreuung. Dabei blicken wir bei unserer Expansion nicht nur auf lokale Märkte, sondern haben immer auch internationale Entwicklungen im Blick. So werden lateinamerikanische Spezialitäten auch zunehmend in Asien nachgefragt. Durch einen engen Austausch unseres Netzwerks an Kompetenzzentren, können wir Ernährungstrends rund um den Globus Rechnung tragen“, erklärt Kutschinski die Philosophie des Unternehmens.

Über DeutscheBack

Die DeutscheBack GmbH & Co KG gehört zur konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe in Hamburg. Das Unternehmen hat sich international einen Namen gemacht mit maßgeschneiderten Backzutaten für Brot, Brötchen und Feinbackwaren. Die besondere Kombination von Know-how in den Bereichen Enzymtechnologie, Emulgatoren, Stabilisatoren und Hydrokolloiden mit breiter Expertise in der Misch- und Wirbelschichttechnologie ermöglichen die Entwicklung von hochwertigen Backzutaten. Neben Kunden spezifischen Lösungen bietet die DeutscheBack ein breites Sortiment an Backkonzepten, Backpremixen, Enzym-Systemen, Sahnestandmitteln, und Frischhaltemitteln unter der Marke TopBake und TopSweet an. Die Backkonzentrate mit ihrer hohen Funktionalität bei geringer Dosierung werden besonders geschätzt.

DeutscheBack im Internet unter www.deutscheback.de/

Veröffentlichung honorarfrei, Beleg erbeten an:

Public Relations v. Hoyningen-Huene
Heimhuder Straße 79
20148 Hamburg
Redaktionskontakt: Marc von Bandemer, Tel.: +49 40 41 62 08-17, mvb@prvhh.de

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

DeutscheBack GmbH & Co. KG
Carsten Blum (Marketing)
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg/Germany
Email: cblum@deutscheback.de