

COMUNICADO DE PRENSA

Conceptos individuales de éxito para los mercados internacionales

Hydrosol: Incremento de las ventas aumentando la internacionalización

Hamburgo, mayo de 2016 – El Stern-Wywiol Gruppe, con sede en Hamburgo, prosigue consecuentemente su crecimiento en el mercado internacional de los ingredientes. El grupo de empresas, dirigido por su propietario, obtuvo el pasado año unas ventas de 444 millones de euros. En comparación con el resultado del año anterior, el aumento fue nuevamente de dos cifras porcentuales. La filial Hydrosol ha realizado una contribución fundamental a este continuo balance positivo. Esta empresa, especializada en sistemas de estabilizantes, ha plasmado gráficamente el motivo de este éxito, brevemente, en el lema “We make food texture swing” (Hacemos que la textura de los alimentos cambie).

“Para poder expandirnos en diferentes mercados, tuvimos que desarrollar algo más que soluciones a la medida para los diferentes clientes“, explica el Dr. Matthias Moser, Director general de Hydrosol. “Reaccionar con rapidez y flexibilidad a sus deseos y necesidades es tan importante, como mínimo, como las nuevas ideas impulsadas por la innovación, que abren al cliente un potencial adicional de creación de valor“. Un ejemplo de ello es un sistema de estabilizantes para fabricar postres de suero de leche, que Hydrosol ha desarrollado originalmente para el mercado latinoamericano. Este sistema funcional ofrece a los fabricantes de quesos, por una parte, la posibilidad de comercializar su excedente de suero de leche obteniendo beneficios y, por otra, pueden lanzar al mercado un postre económico de características similares al yogur.

Para que las soluciones tengan un buen futuro es elemental una investigación intensiva con la tecnología más moderna. Al mismo tiempo, deben conocerse también con precisión los requisitos y las tendencias de los diferentes mercados. Por lo tanto, los departamentos de ventas y de investigación de aplicación trabajan en Hydrosol coordinadamente, como se puso de manifiesto en el congreso internacional de representantes celebrado en Hamburgo. Unos 100 participantes, entre ellos distribuidores, representantes y asesores de casi 40 países, presentaron en el evento de dos días, junto con los expertos de I+D de Hydrosol, los conceptos de éxito de los diferentes mercados. Como respuesta a la creciente tendencia vegana en Europa Occidental, los especialistas presentaron en el campo de los productos de carne y pescado, por ejemplo, los diferentes compuestos “todo en uno” para alternativas

Hydrosol GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg / Germany
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-003
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de

Geschäftssitz Ahrensburg
USt-IdNr.: DE180888726
Amtsgericht Lübeck HRA 2953 AH
Komplementärin:
HYDROSOL Verwaltungsgesellschaft mbH
Amtsgericht Lübeck HRB 3679 AH
Geschäftsführer: Dr. Matthias Moser /
Torsten Wywiol / Volkmar Wywiol

HSH Nordbank AG, Hamburg
BLZ 210 500 00
Konto 737 742 000
BIC: HSHNDE33
IBAN: DE21 2105 0000 0737 7420 00

vegetarianas y veganas a la carne picada, el paté de carne, las salchichas tipo Viena, tipo Bratwurst y fiambres.

En el campo de los productos delicatessen, se trataron principalmente los nuevos desarrollos en la amplia gama de compuestos completos para mayonesa. Además de Europa del Este, la mayonesa es uno de los segmentos de mayor crecimiento, también en Latinoamérica. Mediante la estrecha colaboración de las áreas de investigación y ventas, así como el uso de nuevas e innovadoras materias primas, Hydrosol ha desarrollado para este mercado una solución específica para los clientes, con la que los fabricantes de mayonesa pueden ahorrar tiempo, dinero y recursos.

Aunque las tendencias y los deseos de los consumidores en los mercados sean a veces muy diferentes, existen determinadas cosas en común. “Un elevado factor de disfrute, productos seguros y una atractiva relación calidad/precio son tres aspectos fundamentales que exigen los consumidores a los productos alimenticios en todos los países. Con nuestros sistemas de estabilizantes para productos lácteos, delicatessen, así como productos cárnicos, embutidos y de pescado, apoyamos a los fabricantes, ya sea en el segmento premium o en el desarrollo de soluciones económicas. Para ello, otorgamos un gran valor a un servicio completo“. Esto comprende el desarrollo de sistemas de estabilizantes a la medida, el desarrollo común de productos y el aumento de escala en el proceso de producción in situ. Cuando lo requiere la situación, Hydrosol sigue también vías no convencionales.

Según manifiesta el Dr. Moser, esta flexibilidad es otro argumento para establecer relaciones de plena confianza con los clientes y el éxito internacional de la empresa. “Los impulsores fundamentales del crecimiento incluyen también el know-how y el potencial creativo de nuestros empleados, junto con la moderna investigación de aplicación en nuestro amplio centro de tecnología. Junto con nuestra red internacional de 16 filiales y múltiples representaciones cualificadas en países extranjeros, podemos satisfacer selectivamente los deseos de nuestros clientes en los principales mercados mundiales“.

Leyendas de fotos

Foto: Moser Eisner

El Dr. Matthias Moser, Director General de Hydrosol, habla con el investigador Dr. Peter Eisner del Fraunhofer Institut sobre las nuevas oportunidades de la proteína de los altramuces.

Foto: Investigación de aplicación

El desarrollo de producto visto desde muy cerca: Los investigadores de aplicación de Hydrosol presentaron ideas de productos actuales, en el centro de tecnología propio de la empresa, a los participantes en el congreso de representantes.

Hydrosol GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg / Germany
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-003
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de

Sobre Hydrosol:

Hydrosol GmbH & Co. KG, con sede en Ahrensburg, es una de las empresas fabricantes de estabilizantes para productos alimenticios de mayor crecimiento internacional, con sucursales en todo el mundo. Los expertos de la empresa desarrollan y producen sistemas de estabilizantes a la medida para productos lácteos, helados y postres, delicatessen y platos preparados, así como productos cárnicos, embutidos y productos de pescado. Con una red internacional de 16 empresas filiales y múltiples representaciones en el extranjero, la empresa está representada en los principales mercados de todo el mundo. Como empresa filial del Stern-Wywiol Gruppe, un consorcio independiente dirigido por su propietario, con un total de once empresas asociadas, Hydrosol se beneficia de diversas sinergias. Para ello, la empresa dispone del know-how acumulado de unos 70 especialistas de I+D en el gran centro de tecnología de Ahrensburg, equipado con una completa técnica de aplicación. A ello hay que añadir desde las instalaciones de producción de uso común hasta la logística propia del grupo. Los clientes se benefician de un alto nivel de capacidad de innovación y flexibilidad. El Stern-Wywiol Gruppe es una de las empresas de mayor éxito mundial en el sector de ingredientes para alimentación humana y animal.

Para más información:

Anne Bunting
Marketing Hydrosol
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-190
E-Mail: abunting@hydrosol.de

Contacto para la prensa:

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21
E-Mail: manfred.hansen@teamhansen.de

Si deciden su publicación, les quedaríamos muy agradecidos de que nos envíen un ejemplar para nuestra documentación y archivo. Alternativamente pueden enviarnos el artículo por correo electrónico en formato PDF o un enlace con la publicación.