

PRESSEMITTEILUNG

Stabilisierungs-Spezialist weiterhin auf Expansionskurs

Hydrosol erweitert Produktionskapazitäten am Standort Deutschland

Hamburg, im Juli 2016 – Bei der Hamburger Stern-Wywiol Gruppe stehen die Zeichen weiterhin auf Wachstum: Mit einer Steigerung von 12 Prozent erzielte das Familienunternehmen im vergangenen Jahr einen Rekordumsatz von 444 Millionen Euro. Einen entscheidenden Anteil daran hat das Tochterunternehmen Hydrosol. Der Spezialist für maßgeschneiderte Stabilisierungs- und Texturierungssysteme blickt auf ein sehr erfolgreiches Geschäftsjahr zurück. Entsprechend erweitert das Unternehmen jetzt vorausschauend seine Produktionskapazitäten. Dazu Geschäftsführer Dr. Matthias Moser: „Unsere Produktionsanlage ist eine der modernsten ihrer Art in Europa. Die Verarbeitungskapazitäten liegen aktuell bei 30.000 Tonnen Ingredients pro Jahr. Um unseren anspruchsvollen Kunden in mehr als 50 Ländern auch in Zukunft ein Höchstmaß an Innovationskraft, Flexibilität und Service zu bieten, investieren wir jetzt in ein zweites Werk in direkter Nachbarschaft. Die Grundsteinlegung ist bereits in Kürze, die Produktion startet dann im Laufe des nächsten Jahres.“

Als unabhängiges Familienunternehmen verfolgt Hydrosol seit vielen Jahren eine langfristige Wachstumsstrategie – mit nachhaltigen Investitionen im In- und Ausland. Neben der Produktion ist das Technologiezentrum ein Beispiel hierfür. Das Zentrum für Forschung & Entwicklung, das mit zahlreichen Versuchsanlagen ausgestattet ist – unter anderem für Milchprodukte, Feinkost sowie Fleisch- und Fischerzeugnisse – wird kontinuierlich erweitert. „Diese vorausschauenden Investitionsmaßnahmen, gepaart mit der Flexibilität und Verlässlichkeit eines inhabergeführten Unternehmens und dem kreativen Know-how unserer Mitarbeiter, sind zentrale Eckpfeiler unseres Erfolgs“, kommentiert Dr. Moser. „Dabei ist der Standort Deutschland, trotz unserer Investitionen im Ausland, für uns und für unsere Kunden auch in Zukunft von besonderer Bedeutung.“

Über Hydrosol:

Die Hydrosol GmbH & Co. KG mit Sitz in Ahrensburg gehört unter den Anbietern von Stabilisatoren für Lebensmittel zu den international stark wachsenden Unternehmen mit weltweiten Niederlassungen. Die Experten entwickeln und produzieren maßgeschneiderte Stabilisierungs-Systeme für Milchprodukte, Speiseeis und Desserts, Feinkost und Fertiggerichte sowie Fleisch-, Wurst- und Fischwaren. Mit einem internationalen Netzwerk aus 15 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen ist das Unternehmen weltweit in den bedeutenden Schlüsselmärkten vertreten. Als Tochtergesellschaft der

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

konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt elf Schwesterfirmen nutzt Hydrosol diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 70 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Technologiezentrum mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Kunden profitieren hierbei von einem hohen Maß an Innovationskraft und Flexibilität. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.

Für weitere Informationen:

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

Ansprechpartner für die Presse:

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

Bei Veröffentlichung würden wir uns über ein Belegexemplar freuen. Alternativ können Sie uns den Artikel auch als PDF per E-Mail senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.