

COMUNICADO DE PRENSA

Hydrosol prosigue su crecimiento

La empresa especializada en estabilizantes crece gracias a las soluciones orientadas a las tendencias

Ahrensburg, septiembre de 2017 – Con unas ventas de 464 millones de euros, el Stern-Wywiol Gruppe, con sede en Hamburgo, logró de nuevo en 2016 un crecimiento de dos cifras. Una gran parte del balance continuamente positivo se debe a la empresa filial Hydrosol. La empresa especializada en sistemas de estabilizantes y texturizantes ha evolucionado en los últimos años hasta convertirse en uno de los proveedores líderes de sistemas de estabilizantes en el mercado internacional. En Europa, la empresa es una de las tres principales de su segmento.

Con soluciones a la medida para productos lácteos, delicatessen, productos cárnicos y de pescado, Hydrosol se ha creado un nombre en todo el mundo. Pero principalmente la empresa ha demostrado su olfato en las tendencias pioneras. Hydrosol ya presentó en 2009 soluciones de etiquetado limpio en FI Europe. El “efecto flexitariano” que presentó Innova Market Insights como una de las tendencias principales de 2016 hizo que Hydrosol ofreciera desde 2014 mezclas “todo en uno” para alternativas vegetarianas y veganas a los productos cárnicos.

La base para el desarrollo de sistemas de estabilizantes y texturizantes innovadores son los conocimientos detallados de las materias primas disponibles en el mercado mundial y su interacción. “Nuestro punto fuerte principal es la combinación orientada al objetivo de componentes funcionales”, explica el Dr. Matthias Moser, director general de Hydrosol. “Para obtener productos finales de calidad es fundamental el conocimiento de las interacciones entre los hidrocoloides, las proteínas, las fibras vegetales, las enzimas y otros ingredientes. Continuamente experimentamos que estos complejos de efectos sinérgicos logran unos resultados mucho mejores que los ingredientes individuales. Por lo tanto, nuestra amplia técnica de aplicación es fundamental para lograr soluciones de producto de éxito”.

Los desarrollos actuales de la creativa empresa de Ahrensburg son sistemas de estabilizantes y texturizantes para fabricar nuggets, hamburguesas o escalopes veganos, así como sistemas funcionales que permiten una producción económica de preparados de queso y recombinados. Con nuevas soluciones a la medida para la fabricación de productos de carne de ave, los clientes de Hydrosol participan también en el crecimiento mundial en este segmento. Otra innovación son los complejos funcionales de materias primas para el

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

procesamiento sostenido de suero de cuajo y suero ácido para obtener productos lácteos de alta calidad como postres de budín, bebidas o productos fermentados, que pueden utilizarse como alternativas al yogur y la nata agria. Un vídeo ofrece una visión de las múltiples actividades de los especialistas de I+D en el nuevo sitio web rediseñado www.hydrosol.de.

Una atmósfera de colaboración

La pasión y la creatividad de los empleados son de gran importancia para haber logrado el historial de éxito de la empresa, ya que como comenta el Dr. Moser: "Uno de nuestros puntos fuertes es la baja fluctuación. Nuestros clientes nacionales y extranjeros tienen en Hydrosol los mismos interlocutores durante muchos años. Gracias a la colaboración de largos años con total confianza, nuestros empleados están mucho más familiarizados con los requisitos individuales de cada uno de nuestros clientes. De este modo, pueden suministrar un servicio a la medida y soluciones rápidas a los problemas. Si es necesario, directamente in situ en los clientes".

En Hydrosol, las jerarquías son planas. Según el Dr. Moser, esto crea una alta motivación y responsabilidad propia. Torsten Wywiol, CEO del Stern-Wywiol Gruppe, se muestra orgulloso de la especial cultura empresarial: "Nos diferenciamos de muchas otras empresas de nuestro sector. Cada empresa de nuestro grupo mantiene su autonomía. Pero, principalmente, ofrecemos a nuestros clientes la mayor autonomía posible. Somos una empresa familiar y como en cualquier buena familia, las ideas innovadoras solamente pueden desarrollarse en una atmósfera estimulante y de colaboración".

Como empresa de un grupo independiente, dirigido por su propietario, Hydrosol puede además reaccionar más rápidamente, con mayor flexibilidad y dinamismo a los acontecimientos del mercado en todo el mundo. El Dr. Moser explica al respecto: "Cuando se apuesta por la expansión en diferentes mercados, es necesario desarrollar algo más que soluciones a la medida para clientes individuales. Una reacción rápida a sus deseos es, como mínimo, tan importante como las nuevas ideas de innovación que abren para los clientes un potencial adicional de creación de valor". Por otra parte, Hydrosol satisface los deseos de los clientes en más de 100 países. Con 15 filiales en el extranjero y otros socios certificados, los expertos en estabilizantes tienen acceso directo a todos los principales mercados globales. Esto incluye también los mercados de crecimiento como Latinoamérica, el Norte de África, el Sudeste Asiático, así como Oriente Medio, donde Hydrosol ya se encuentra establecida con éxito. Teniendo en cuenta esta evolución, el Dr. Moser es optimista respecto al futuro: el sector alimentario internacional está experimentando un gran cambio. Teniendo en cuenta la evolución demográfica futura, el sector debe garantizar la alimentación de cada vez más personas. Esto solo funciona si se encuentran nuevas soluciones alternativas. Para ello, los sistemas de estabilizantes y texturizantes juegan un papel fundamental. Teniendo esto en cuenta, considero que en los próximos diez años nuestras ventas y el número de nuestros

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

empleados podrán duplicarse, especialmente también porque ofrecemos esta combinación especial de soluciones innovadoras a los problemas con la flexibilidad de una empresa familiar dirigida por su propietario“.

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 15 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 80 especialistas de I+D en el gran centro de tecnología de Ahrensburg, equipado con la técnica de aplicación más completa. 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.