

## PRESSEMITTEILUNG

### Hydrosol weiterhin auf Wachstumskurs

Stabilisierungsspezialist punktet mit trendorientierten Lösungen

**Ahrensburg, im September 2017** – Mit einem Umsatz von 464 Millionen Euro erwirtschaftete die Hamburger Stern-Wywiol Gruppe 2016 erneut ein zweistelliges Wachstum. Einen großen Anteil an der anhaltend positiven Bilanz hat das Tochterunternehmen Hydrosol. Der Spezialist für Stabilisierungs- und Texturierungssysteme hat sich in den vergangenen Jahren zu einem der führenden Anbieter im internationalen Markt der Stabilisierungssysteme entwickelt. In Europa gehört das Unternehmen zu den Top 3 im Segment.

Mit maßgeschneiderten Lösungen für Milchprodukte, Feinkost, Fleisch- und Fischerzeugnisse hat sich Hydrosol weltweit einen Namen gemacht. Vor allem aber hat das Unternehmen sein Gespür für wegweisende Trends unter Beweis gestellt. Bereits 2009 präsentierte Hydrosol Clean-Label-Lösungen auf der FI Europe. Den „Flexitarier Effekt“, den Innova Market Insights als einen der Top Trends 2016 vorstellte, bedient Hydrosol seit 2014 mit All-in-Compounds für Alternativen zu vegetarischen und veganen Fleischprodukten.

Basis für die Entwicklung innovativer Stabilisierungs- und Texturierungssysteme sind detaillierte Kenntnisse zu den am Weltmarkt verfügbaren Rohstoffen und deren Zusammenspiel miteinander. „Unsere Kernkompetenz liegt in der zielgerichteten Kombination der funktionellen Komponenten“ erklärt Dr. Matthias Moser, Geschäftsführer Hydrosol. „Denn für die Qualität der Endprodukte ist das Wissen um die Wechselwirkungen zwischen Hydrokolloiden, Proteinen, Ballaststoffen, Enzymen und anderen Ingredients ganz entscheidend. Wir machen immer wieder die Erfahrung, dass diese synergistisch-wirkenden Komplexe sehr viel bessere Ergebnisse erzielen als Single Ingredients. Unsere breit aufgestellte Anwendungstechnik ist deshalb elementar für erfolgreiche Produktlösungen.“

Aktuelle Entwicklungen der Ahrensburger Kreativschmiede sind Stabilisierungs- und Texturierungssysteme zur Herstellung von veganen Nuggets, Burger-Bratlingen oder Schnitzeln sowie Funktionssysteme, die eine ökonomische Produktion von Käsezubereitungen und Rekombinaten ermöglichen. Mit neuen, maßgeschneiderten Lösungen für die Herstellung von Geflügelfleisch-Produkten partizipieren Hydrosol-Kunden auch am weltweiten Wachstum in diesem Segment. Eine weitere Innovation sind funktionelle Rohstoffkomplexe für die nachhaltige Verarbeitung von Lab- und Sauermolke zu hochwertigen Milchprodukten wie Puddingdessert, Getränke oder fermentierte Produkte, die als Alternativen zu Joghurt und

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

saurer Sahne eingesetzt werden können. Einen Blick in die vielseitigen Aktivitäten der F&E-Spezialisten gewährt ein Video auf der neu gestalteten Website [www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de).

### **Partnerschaftliche Atmosphäre**

Die Leidenschaft und die Kreativität der Mitarbeiter sind von großer Bedeutung für den Erfolgskurs des Unternehmens, wie Dr. Moser berichtet: „Eine unserer Stärken ist die geringe Fluktuation. Unsere in- und ausländischen Kunden haben bei Hydrosol über viele Jahre die gleichen Ansprechpartner. Durch die langjährige, vertrauensvolle Zusammenarbeit sind unsere Mitarbeiter sehr viel besser mit den individuellen Anforderungen jedes einzelnen Kunden vertraut. Sie können somit einen maßgeschneiderten Service und schnelle Problemlösungen liefern. Im Bedarfsfall direkt vor Ort beim Kunden.“

Flache Hierarchien sind bei Hydrosol selbstverständlich. Sie führen laut Dr. Moser zu einer hohen Motivation und Eigenverantwortung. Torsten Wywiol, CEO der Stern-Wywiol Gruppe, ist stolz auf die besondere Unternehmenskultur: „Wir unterscheiden uns von vielen anderen Betrieben unserer Branche. Jedes Unternehmen in unserer Gruppe behält seine Eigenständigkeit. Vor allem aber bieten wir unseren Mitarbeitern größtmöglichen Freiraum. Wir sind ein Familienbetrieb, und wie in jeder guten Familie lassen sich innovative Ideen nur in einer anregenden und partnerschaftlichen Atmosphäre entwickeln.“

Als inhabergeführtes, konzernunabhängiges Unternehmen kann Hydrosol zudem schneller, flexibler und dynamischer auf das weltweite Marktgeschehen reagieren. Dazu Dr. Moser: „Wer auf Expansion in unterschiedlichen Märkten setzt, muss mehr als maßgeschneiderte Lösungen für die einzelnen Kunden entwickeln. Eine schnelle Reaktion auf ihre Wünsche ist mindestens ebenso wichtig wie innovationsgetriebene neue Ideen, die dem Kunden zusätzliches Wertschöpfungspotenzial eröffnen.“ Inzwischen bedient Hydrosol die Kundenwünsche in mehr als 100 Ländern. Mit 15 Auslandsfilialen und weiteren zertifizierten Partnern haben die Stabilisierungsexperten direkten Zugang zu allen globalen Schlüsselmärkten. Dazu gehören auch Wachstumsmärkte wie Lateinamerika, Nordafrika, Südostasien sowie der Mittlere Osten, in denen Hydrosol bereits erfolgreich etabliert ist. Angesichts dieser Entwicklung sieht Dr. Moser optimistisch in die Zukunft: „Die internationale Lebensmittelbranche befindet sich im Umbruch. Angesichts der künftigen demografischen Entwicklung muss die Branche die Ernährung für immer mehr Menschen sicherstellen. Das funktioniert nur, wenn man neue alternative Lösungen findet. Hierbei nehmen Stabilisierungs- und Texturierungssysteme eine zentrale Rolle ein. Vor diesem Hintergrund gehe ich davon aus, dass wir innerhalb der nächsten zehn Jahre unseren Umsatz und die Zahl unserer Mitarbeiter verdoppeln können – insbesondere auch deshalb, weil diese besondere Kombination aus innovativen Problemlösungen mit der Flexibilität eines inhabergeführten Familienunternehmens bieten.“

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](mailto:info@hydrosol.de)  
[www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de)

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 konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt elf Schwesterfirmen nutzt Hydrosol diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 80 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](mailto: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](mailto:manfred.hansen@teamhansen.de)

**Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.**