

COMUNICADO DE PRENSA

25 años de Hydrosol: De una startup a empresa global

Hamburgo, diciembre de 2018 – En el año 1993 Hydrosol solo operaba en el mercado con un producto. Desde entonces, la sociedad filial del Stern-Wywiol Gruppe ha evolucionado hasta convertirse en uno de los proveedores líderes internacionales de sistemas de soluciones en el sector de los ingredientes. La empresa ofrece cientos de sistemas de estabilizantes y texturizantes para las aplicaciones más diversas y diferentes mercados. Las perspectivas de futuro son de continuación de la expansión. El director general de Hydrosol, el Dr. Matthias Moser destaca que la tecnología alimentaria es una de las tecnologías claves y uno de los sectores de futuro fundamentales del siglo XXI.

Nuevas ideas, nuevos mercados – Hydrosol desarrolla y produce, siguiendo este lema, desde hace muchos años, sistemas de estabilizantes y texturizantes para productos lácteos, cárnicos, embutidos y de pescado, delicatessen, helados y bebidas. La intuición de las tendencias es la clave para el éxito, según el Dr. Moser: "Observamos las tendencias de la alimentación en los mercados mundiales con gran precisión y desarrollamos soluciones apropiadas que tienen en cuenta las demandas individuales de nuestros clientes". Por ejemplo, Hydrosol fue uno de los primeros proveedores en lanzar al mercado soluciones de etiquetado limpio en el ámbito de los productos lácteos, hace unos diez años. Asimismo, la empresa ha respondido a la tendencia de los productos ricos en proteínas con diversos conceptos. Después siguieron las alternativas vegetales a los productos cárnicos y lácteos. En este caso, la empresa ofrece una amplia gama de soluciones – desde diversas alternativas a los productos lácteos, el queso y los helados, hasta los fiambres veganos, las salchichas vegetales para consumir calientes y frías, así como mezclas "todo en uno" para diversos productos terminados veganos como hamburguesas/tartaletas, nuggets, escalopes, análogos a los palitos de pescado y otros productos rebozados.

El disfrute es el argumento decisivo de compra

Otro tema actual son los productos bajos en azúcar y en grasa. En muchos países europeos, pero también en el mercado internacional, aumentan continuamente las demandas. Debido al peligroso incremento del sobrepeso y la obesidad en los cinco continentes, los gobiernos requieren nuevas soluciones por parte del comercio y de la industria. El desafío es compensar las características tecnológicamente positivas del azúcar y la grasa por medio de sistemas de estabilizantes y texturizantes inteligentes. "La alimentación sana solo funciona si también lo

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

hace el factor de disfrute", afirma el Dr. Moser. "El sabor, la textura y la sensación en boca deben convencer, de lo contrario el consumidor no vuelve a comprar el producto".

Por lo tanto, para Hydrosol, una investigación intensiva y un desarrollo intensivo son la clave para lograr ideas de productos de éxito. "Investigamos principalmente los efectos de sinergias entre los diferentes componentes. Para la calidad de los productos finales es totalmente fundamental el conocimiento de las interacciones entre los hidrocoloides, las proteínas, las fibras alimentarias y otros ingredientes", destaca el director de Hydrosol. "Continuamente obtenemos la experiencia de que estos complejos sinérgicos obtienen unos resultados mucho mejores que con los ingredientes individuales. Por lo tanto, nuestra técnica de aplicación ampliamente instalada en el Stern Technology Center, es elemental para obtener unas soluciones satisfactorias de productos."

Desafíos de futuro

Esto es válido, principalmente también, para el suministro a las generaciones futuras de alimentos seguros, asequibles y con todo el sabor – uno de los desafíos centrales en el que el sector de los ingredientes alimentarios asume una posición clave. El Dr. Moser afirma: "Ya estamos trabajando intensamente en conceptos de futuro que garantizan un suministro suficiente de proteínas. Para ello, investigamos proteínas vegetales muy diferentes, pero también fuentes animales alternativas, como los insectos. Además, dirigimos el enfoque a los conceptos sostenibles para la utilización de las materias primas iniciales. No solo el solomillo contiene valiosas proteínas, sino también productos secundarios como el suero de leche o los trozos de carne." Éstos también pueden usarse para fabricar alimentos de alto valor, como se demuestra, por ejemplo, en los sistemas de estabilizantes y texturizantes, con los que pueden fabricarse postres fermentados y otros productos atractivos a partir de suero ácido de leche y de cuajo.

Expansión internacional

Desde su fundación, Hydrosol se ha expandido continuamente. La gama se amplía continuamente, el número de empleados ha aumentado enormemente, las instalaciones y las plantas piloto adicionales ofrecen más posibilidades. La empresa prosigue consecuentemente esta vía de expansión, como explica el Dr. Moser: "Nuestras ambiciones crecen. El Stern-Wywiol Gruppe obtiene actualmente unas ventas consolidadas de 520 millones de euros. El objetivo principal para el futuro es un crecimiento anual del 10 %. Hydrosol desempeña un papel muy importante para ello dentro del grupo. Para aumentar el gran potencial de crecimiento, nos centramos en los temas de la internacionalización y la seguridad alimentaria".

Después de la ampliación exitosa del equipo de ventas a 16 filiales en el extranjero y múltiples representaciones cualificadas, se emprende ahora la creación de capacidades de producción

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

en los centros de todo el mundo. Esto afecta, principalmente, a las regiones del Sudeste Asiático, China, Latinoamérica y los EE.UU. "Hasta 2025 ampliaremos allí considerablemente la presencia local existente", afirma el Dr. Moser. "Esta estrategia se ve impulsada por la necesidad creciente a nivel mundial de alimentos sanos, seguros y asequibles. Además del mercado de la UE, con una fuerte demanda de productos premium, en el futuro nos concentraremos todavía más en la pujante clase media de los países en vías de desarrollo. Con nuestros sistemas de soluciones, apoyamos el suministro de alimentos y también la producción local. Nuestras mezclas "todo en uno" simplifican la fabricación industrial de alimentos, con lo que se mejora la disponibilidad de los alimentos, especialmente en los países poco tecnificados.

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. A ello hay que añadir las bebidas, así como las alternativas vegetarianas y veganas a los productos cárnicos y lácteos. Con una red internacional de 16 empresas filiales y múltiples representaciones en el extranjero cualificadas, 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 doce 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 Stern Technology Center 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 enviase un ejemplar para nuestra documentación y archivo. Alternativamente pueden enviarnos el artículo por correo electrónico en formato PDF.

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