

Van Hees feiert 70-jähriges Jubiläum

In diesem Jahr feiert die Van Hees GmbH, Walluf, ihr 70-jähriges Bestehen. Das Unternehmen, das seine Produkte in mehr als 80 Länder weltweit liefert, ist führend in den Bereichen Gütezusätze, Gewürze und Gewürzmischungen, Kräuter, Marinaden, Emulsionen und Aromen in der Fleisch- und Wurstverarbeitung. Im Jubiläumsjahr steht bereits fest: Van Hees ist und bleibt Familienunternehmen.

Kurt van Hees gründete am 29. März 1947 das Unternehmen in Wiesbaden-Biebrich. Der Diplom-

Anzeige



kaufmann entdeckte bereits Mitte der 40er Jahre die Vorteile von Lebensmittelphosphaten in der Fleischverarbeitung und entwickelte als Pionier auf diesem Gebiet viele namhafte und patentierte Gütezusätze. Mit Gründung der Van Hees GmbH schuf er



Ein Familienunternehmen aus Tradition: Über 400 Mitarbeiter arbeiten bei Van Hees an zehn Standorten weltweit.

VAN HEES

ein Unternehmen, dessen Entwicklungen untrennbar mit der Geschichte der Wurstmacherskunst verbunden sind. Van Hees entwickelte zahlreiche innovative Technologien für die Fleischverarbeitung. Marken wie Plastal, Pök, Smak, Bombal und Schinko entstanden als Garantien für mehr Sicherheit und Geschmack. Ein weiteres Erfolgsprodukt ist der Lakezusatz Zartin, der mit der Zartin-Gourmet-CA-Linie nochmal optimiert wurde.

Mit der Übernahme der Vereinigten Gewürzmühlen im Jahr 1952 beschrift

das Unternehmen eine neue Ära. Neben Technologie und Zusatzstoffen wurden nun Gewürze und Marinaden zum zweiten Standbein des Unternehmens. Van Hees zerkleinert Gewürze und Kräuter in der eigenen Mühle in Wuppertal. Daraus entstehen ständig neue Gewürzkompositionen und -mischungen sowie Marinaden und

Anzeige

www.kohlhoff-hygiene.de

KOHLHOFF
HYGIENETECHNIK



Van Hees liefert Gütezusätze, Gewürze und Gewürzmischungen, Kräuter, Marinaden, Emulsionen und Aromen für die Fleisch- und Wurstverarbeitung.

VAN HEES

dern auch eine Kreuzkontamination mit Haram (nach der Scharia unreinen) Produkten ausgeschlossen.

Bis heute ist die Firmengeschichte geprägt von der kontinuierlichen Erweiterung des Angebots kundengerechter Produkte und Dienstleistungen. Zur ständigen Optimierung bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen investiert das Unternehmen permanent in Forschung und Entwicklung.

Für Rezeptoptimierung, Produktanalyse und individuelle Entwicklungen, aber auch zur Schulung der Kunden aus aller Welt steht ein modernes Technologie-Zentrum zur Verfügung. Die „Kurt van Hees Forschungs-Förderung“ unterstützt seit über zehn Jahren Forschungs- und Projektarbeiten rund um das Thema Fleisch.

Heute arbeiten über 400 Mitarbeiter an zehn Standorten weltweit. Größte Produktionsstätte und Sitz der Gesamtgeschäftsführung ist Walluf. Van Hees ist ein Familienunternehmen und wird dies auch bleiben. „Wir sind stolz darauf, dass es uns in einem Umfeld der Konsolidierung gelungen ist, unsere Selbständigkeit zu erhalten und unser Geschäft weiter auszubauen“, sagt Julia van Hees, die zusammen mit Brigitte und Ilonka van Hees sowie Robert Becht und Frédéric Guet die Geschäftsführung von Van Hees bildet. „Unser vorrangiges Ziel ist es, dieses traditionsreiche Unternehmen zukunftsfest für die nächsten Jahre aufzustellen. Das geht nur im Team.“ www.van-hees.com