

Produktionskapazitäten in Europa werden ausgebaut

Nachfrage für qualitativ hochwertige gezuckerte Kondensmilch steigt.



Auf dem Werksgelände der WS Warmseener Spezialitäten GmbH im norddeutschen Ort Warmsen ist der Startschuss für die Fertigstellung der zweiten Produktionsanlage für gezuckerte Kondensmilch gefallen. 2009 erhöht sich die Lieferkapazität des mittelständischen Unternehmens damit auf 30.000 Tonnen pro Jahr. „Wir können dann europaweit noch flexibler als bisher gezuckerte Kondensmilch in allen gängigen Fettgehaltsstufen, auf Wunsch auch mit einem hohen Karamellisierungsgrad ohne Karamellzusätze liefern“, beschreibt Renate Wortmeyer, Manager für Sales und Marketing, die Zielsetzung der Investition.

Als Partner der Süßwaren-, Back- sowie Feinkost- und Tiefkühlkosthersteller ist WS spezialisiert auf innovative Zwischenerzeugnisse aus dem Qualitätsrohstoff Milch. Entwicklungs- und Produktionsstätte für die kundenspezifischen Spezialprodukte ist der norddeutsche Ort Warmsen, etwa 80 km westlich der internationalen Messestadt Hannover. Mit einem Team von 60 Mitarbeitern entwickelt und produziert das mittelständische Traditionsunternehmen individuelle lebensmitteltechno-

logische Lösungen. Gezuckerte Kondensmilchen, auch karamellisiert, Sahneprodukte und Fett-Compounds, Joghurtprodukte und Quark-/Joghurtmischungen gehören zum Leistungsangebot. Ebenso Eismix, Desserts, Saucen und Pizzaaufstriche. Das Sortiment wird seit Kurzem ergänzt durch milchfreie Creme aus Pflanzenfett zur Verwendung wie Sahne; Basis für vielseitige Innovationen, insbesondere in der Backwaren- und Eisproduktion.

Seit März 2007 hat die WS Warmseener Spezialitäten GmbH die Bio-Prüfbescheinigung nach EG-Öko-Verordnung. High-Level-Zertifizierungen nach BRC und IFS gehören ebenso zum hohen Qualitätsstandard wie die DLG-Goldmedaille für Sahneherstellung und die DIN-EN-ISO-9001:2000-Zertifizierung. „Kundenspezifische Anforderungen für die Entwicklung von speziellen Rezepturen stehen bei uns im Mittelpunkt“, beschreibt Geschäftsführer Rainer Wortmeyer die Philosophie des Unternehmens, das im Jahr 2006 auf sein 100-jähriges Bestehen am Standort Warmsen blickte. Wortmeyer bringt die Marktaktivitäten auf einen Nenner: „Sehr viele Innovationen

im Lebensmittelbereich bekommen in unserem Unternehmen den entscheidenden Impuls, sei es eine spezielle Bonbon-Masse oder der Quark/Joghurt-Mix für Kuchenfüllungen. Und gezuckerte Kondensmilch für die industrielle Weiterverarbeitung ist im europäischen Markt weiterhin sehr gefragt.“

Aus der ländlichen Molkerei mit einem Verarbeitungsvolumen von 180 Litern pro Tag hat sich in einem Jahrhundert ein international aktives Food-Technologieunternehmen entwickelt. Seit 2006 ist WS Warmseener Spezialitäten GmbH leistungsstarkes Mitglied der Unternehmensgruppe Uelzena eG.

Vertriebsrepräsentanzen in Großbritannien, Frankreich, Spanien, Italien, Polen und dem Baltikum garantieren die Nähe zu den Kunden in der EU. Die Lieferbereitschaft wird durch Lagerstandorte vor Ort in den Exportmärkten und durch die firmeneigene Fahrzeugflotte gewährleistet. Dadurch ist die enge Kooperation mit den Kunden sichergestellt; Grundlage für partnerschaftlich entwickelte Innovationen im Bereich der Lebensmittelproduktion. ■