

Pressemitteilung

Essen, 10. Februar 2020

Offizielle Eröffnung des neuen Standorts von Brenntag Food & Nutrition in Padua, Italien

Brenntag Food & Nutrition hat einen hochmodernen Standort im italienischen Padua eröffnet. Das brandneue Gebäude bietet operative und administrative Arbeitsplätze, Büros für Führungskräfte und Raum für Chimab Spa. Dieses moderne Zentrum steht ganz im Zeichen von Anwendung, Konzeption, Entwicklung, Produktion und Vertrieb von Lebensmittelinhaltsstoffen und -lösungen, Hand in Hand mit einem innovativen und effizienten Logistiksystem. „Der Standort in Padua ist ein großartiges Beispiel dafür, wie engagiert sich Brenntag für unser wachsendes Food & Nutrition Geschäft einsetzt. Wir erweitern unsere Anlagen und unsere Kapazitäten, damit wir die Bedürfnisse unserer Kunden entlang der sich entwickelnden Konsumententrends noch besser erfüllen können“, so Tom Corcoran, Vice President der Brenntag Food & Nutrition Group.

Die brandneue Produktionsstätte und die Logistikabteilung befinden sich im Erdgeschoss. In der ersten Etage liegen Büros und Meetingräume sowie das hochmoderne Lebensmittelanwendungs- und Entwicklungszentrum mit spezialisierten Bereichen für Backwaren und Brot, Fertiggerichte, Suppen und Soßen, Fleisch, Geflügel und Fisch, Milchprodukte und Eiscreme, Functional Food, Nahrungsergänzungsmittel und Diätahrung. Das Lebensmittelanwendungs- und Entwicklungszentrum ist mit Versuchsanlagen und modernen Geräten ausgestattet, mit deren Hilfe industrielle Produktionsprozesse erweitert und innovative Lösungen mit Inhaltsstoffen entwickelt werden können. Hier erarbeiten die Experten von Brenntag Food & Nutrition Formulierungen, die genau auf die Bedürfnisse der Kunden abgestimmt sind. Sie haben das Ziel, vermarktbar Produkte zu schaffen, die aktuellen und künftigen Markttrends entsprechen.

„Der neue Standort in Padua bietet neue Möglichkeiten – nicht nur für unsere Kunden und Lieferanten in Italien, sondern in ganz Europa. Jetzt können wir das Fachwissen unseres Standorts mithilfe von hochmodernen Anlagen und Einrichtungen überall in unserer Region verbreiten. Wir möchten innovative Rezepturen schaffen, damit unsere Geschäftspartner gemäß unserem Motto ‚Sense the difference‘ den Unterschied auch wirklich schmecken können“, erklärt Frank Haven, Vice President Brenntag Food & Nutrition EMEA.

Die neue Logistikabteilung verwaltet die Lagerung, den Transport und die Abholung von Gütern in einer automatisierten Anlage mit einem SSCC-System zur Identifizierung von Logistik-Einheiten. Die Produktion ist mit sechs Mixern ausgestattet. Durch fünf voneinander getrennte Bereiche besteht keinerlei Risiko für Kreuzkontaminationen und Allergien. Sie ist direkt an die hochmoderne Logistikabteilung angeschlossen. Diese liegt – strategisch günstig – im paduanischen Stadtviertel Interporto, einem wichtigen Distributionszentrum. „Mit diesem Projekt erreichen wir das Ziel, Brenntag Food & Nutrition Italy eine zentrale Heimat zu geben. Somit können wir uns jetzt beim Angebot unseres technischen Supports, unserer kommerziellen Beratung und unserer ausgezeichneten Kundenbetreuung noch besser spezialisieren. Unsere Geschäftspartner in Italien erhalten eine

umfassende Partnerschaft aus einer Hand“, so Ignazio Vullo, Regional President Europe South & President Italy.

Über Brenntag Food & Nutrition:

Brenntag Food & Nutrition, Teil des Brenntag-Konzerns, ist ein führender Anbieter von Inhaltsstoffen für die Lebensmittelindustrie in der ganzen Welt. Wir arbeiten mit den besten Lieferanten von Zutaten und Additiven zusammen und bedienen unsere Kunden genau nach ihren Bedürfnissen und Anforderungen. Mit seinen mehr als 900 Spezialisten, Standorten in 76 Ländern und 28 Anwendungs- und Entwicklungszentren bietet Brenntag Food & Nutrition technisches Know-how, maßgeschneiderte Formulierungs- und Anwendungslösungen, ein breites Portfolio aus Spezial- und Standardinhaltsstoffen sowie fundierte Branchenkenntnisse in den Bereichen Fleisch-, Geflügel- und Fischverarbeitung, Backwaren und Brot, Milcherzeugnisse und Eiscreme, Getränke, Schokolade und Süßwaren, Fertiggerichte, Obst- und Gemüseverarbeitung. Brenntag Food & Nutrition macht einen spürbaren Unterschied für seine Geschäftspartner – getreu seinem Slogan „Sense the difference“.

Weitere Informationen unter <https://food-nutrition.brenntag.com/global/de>

Presskontakt Brenntag Group:

Hubertus Spethmann
Brenntag AG
Corporate Communications
Messeallee 11
45131 Essen
Deutschland
Telefon: +49 (201) 6496-1732
E-Mail: hubertus.spethmann@brenntag.de
<http://www.brenntag.com>

Pressekontakt Brenntag Food & Nutrition:

Svenja Konradt
Brenntag Food & Nutrition
Messeallee 11
45131 Essen
Deutschland
Telefon: +49 (173) 1813996
E-Mail: svenja.konradt@brenntag.de
<https://food-nutrition.brenntag.com/global/de>