



Anwendungs- und Entwicklungszentrum für Lebensmittel – Brenntag Kolumbien

Wo befindet sich das Food Application & Development (FA&D) Center?

Brenntag Kolumbien wurde 1921 gegründet und erweiterte sein spezialisiertes Portfolio im Jahr 2015 durch die Übernahme des Chemedistributionsunternehmens SurtiQuimicos. Inzwischen verfügt es über Anlagen an fünf Standorten im ganzen Land. An einem dieser Standorte – in Kolumbiens zweitgrößter Stadt Medellín – befindet sich das FA&D Center von Brenntag Food & Nutrition.

100

Die Größe des Brenntag
FA&D Centers in Medellín
in Quadratmetern.

Wann wurde das Zentrum eröffnet?

Das Gebäude mit dem FA&D Center wurde 2008 von seinem ursprünglichen Eigentümer SurtiQuimicos als Labor eröffnet. Kurz nach der Übernahme des Unternehmens durch Brenntag Kolumbien wurde es in ein FA&D Center umgewandelt. Mit einem Labor und drei Pilotanlagen ist es die am besten ausgestattete Anwendungs- und Entwicklungsstätte von Brenntag in Lateinamerika.

„Dies ist eine einzigartige Chance, unser wertvollstes Kapital noch besser zu nutzen: Wissen. Ich glaube, dass wir mit unserer neuen Aufstellung die Grundlage geschaffen haben, um unsere globalen Fähigkeiten, unsere Infrastruktur an Formulierungs- und Anwendungszentren, unsere Kunden- und Lieferantenbeziehungen sowie unser Wissen über Markttrends voll auszuschöpfen. Die Autonomie dieser Organisation gibt unserem Team den nötigen Spielraum, weitere Wachstumspotenziale zu verfolgen.“



Tomás Navarro, VP Food & Nutrition Brenntag Lateinamerika.



Was passiert im Anwendungs- und Entwicklungszentrum?

Unsere Experten arbeiten eng mit unseren Kunden zusammen, um die richtigen Inhalts- und Zusatzstoffe für ihre Produkte auszuwählen und neue Lösungen zu entwickeln, die auf ihre spezifischen Bedürfnisse zugeschnitten sind. Wir unterstützen sie bei der Kostenoptimierung, bei der Suche nach Ersatzzutaten und bei der Entwicklung innovativer Geschmacksprofile in einer Reihe von Bereichen, darunter: Zutaten-Design, Zutaten-Anwendungen, Stabilitätsstudien und Haltbarkeit. Um sicherzustellen, dass die höchsten Standards jederzeit eingehalten werden, erfüllt das FA&D Center die Anforderungen des Qualitätsmanagementsystems ISO 2001.



Das FA&D Center in Medellín ist in drei Abteilungen unterteilt, die sich jeweils mit wichtigen Segmenten der Lebensmittelindustrie befassen:

- Milchprodukte
- Getränke
- Back- und Süßwaren
- Saucen und Dressings
- Fleischverarbeitung

Was gibt es sonst noch Wissenswertes?

Das FA&D Center verfügt auch über moderne Büros und Konferenzräume. Die regelmäßige Durchführung von Workshops und Seminaren ermöglicht es uns, unsere Expertise im Lebensmittelanwendungsbereich weiterzugeben – und unseren Kunden so bestmöglich zu helfen, sich auf dem heutigen Markt zu behaupten.

