



Anwendungs- und Entwicklungszentrum für Lebensmittel – Brenntag Nordamerika

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

Das FA&D Center befindet sich im vierten Stockwerk eines Gebäudekomplexes auf dem Gelände von Brenntag Nordamerika in Allentown, Pennsylvania – im Osten der USA. Darüber hinaus ist auch die Personal-Care-Sparte mit einem Anwendungs- und Entwicklungszentrum auf dem Gelände vertreten.

160

Die Größe des Brenntag FA&D Centers in Allentown, Nordamerika (in Quadratmetern)

Wann wurde das Zentrum eröffnet?

Das FA&D Center wurde im Oktober 2018 eröffnet. Es löste eine kleinere Anlage ab, die davor über einige Jahre hinweg effiziente Lebensmittelanwendungen für Kunden aus der Region entwickelt hatte. Mit seiner größeren Fläche und den verbesserten Produktionsanlagen kann das neue Zentrum zukunftsfähige Lösungen entwickeln, um die wachsenden Herausforderungen der nordamerikanischen Lebensmittelindustrie zu bewältigen.



“Brenntags Food & Nutrition Geschäftseinheit bietet Kunden und Lieferanten eine umfangreiche Marktkenntnis, höhere Anwendungskompetenz und bessere Logistikleistungen, damit sie Märkte auf der ganzen Welt erreichen können. Unsere Investition in dieses neue FA&D Center zeugt von unserem Engagement, in diesem wichtigen Geschäftsfeld Spitzenleistungen zu erbringen.”

Steven Terwindt, COO Brenntag Nordamerika



Was passiert im Anwendungs- und Entwicklungszentrum?

Die Lebensmittelindustrie in Nordamerika versucht, sich konsequent der verbraucherorientierten “Clean Label”-Bewegung anzupassen, im Zuge derer immer mehr Menschen Lebensmitteletiketten auf gesunde und nachhaltige Inhaltsstoffe überprüfen, bevor sie sich zum Kauf des Produktes entscheiden. Als Reaktion auf diesen Wandel trägt eines unserer FA&D-Teams schwerpunktmäßig Sorge dafür, die Sicherheit von Lebensmittelzusatzstoffen wie Hydrokolloide, Konservierungsmittel, Süßstoffe, Farben und Emulgatoren in bestimmten Anwendungen zu gewährleisten. Darüber hinaus kreieren unsere Produktentwickler Anwendungen zur Erfüllung individueller Kundenanforderungen. Proof-of-Concept-Projekte (POC) ermöglichen uns zudem, proaktiv Lösungen für altbekannte Herausforderungen der Lebensmittelbranche zu finden, bevor wir diese den relevanten Kunden präsentieren. Bei Bedarf schulen wir unsere Innendienstmitarbeiter dahingehend, interne Geschmacks- und Sensorik-Tests durchführen zu können.

Die Anwendungstechniker des neuen FA&D Centers in Allentown entwickeln und analysieren Rezepturen für ein breites Spektrum an Lebensmittelbereichen, unter anderem:

- Brot und Kuchen
- Milchprodukte
- Süßwaren
- Getränke
- Angereicherte Lebensmittel
- Aufstriche und Dressings
- Vegane und vegetarische Produkte
- Mikronährstoffpräparate
- Verarbeitete Fleischwaren

Was gibt es sonst noch Wissenswertes?

Brenntag arbeitet kontinuierlich daran, starke und enge Beziehungen zu unseren Kunden und Lieferanten aufzubauen. In Einklang mit dieser Philosophie wurde auch das FA&D Center so gestaltet, dass ausreichend Raum für Workshops, Seminare und die Ideenfindung zur Verfügung steht.

