

•• firmenportrait



Sensient Flavors GmbH

Die Geschmack-Kreateure

Sie sind in vielem enthalten, wovon wir gern naschen: Die Aromen, Extrakte, Konzentrate, Duftstoffe und Lebensmittelfarben der Bremer Sensient Flavors GmbH sorgen beispielsweise in Schokolade, Fruchtgummis und Eis für ein sinnliches Erlebnis. Das Tochterunternehmen der in den USA ansässigen und weltweit operierenden Sensient Technologies Corporation, Milwaukee/Wisconsin, stellt die kleinen Helfer mit großer Wirkung für die Getränke- und Nahrungsmittelindustrie her. Spezialisiert hat sich das Werk in Oslebshausen auf Getränke, Süßigkeiten, Backwaren und Molkereiprodukte. Ob Fruchtsäfte, Limo und Wasser mit Geschmack, Eiskaffees, Tees, Spirituosen, Sport- und Energy-Drinks oder Gummibärchen, Bonbons, Backwaren, unterschiedlichste Joghurt- und Eissorten – sie alle erhalten das gewisse Etwas von Sensient. „Wir machen Lebensmittel interessant“, bringt es der Geschäftsführer Thomas Lampe auf den Punkt. Dass da was dran sein muss, belegen neben Zahlen auch die namhaften Kunden. So verarbeiten welt-

weit führende Lebensmittel- und Getränkehersteller die Aromen, Essenzen und Grundstoffe der Sensient Technologies Corporation.

Der Konzern mit Niederlassungen in 30 Ländern auf allen fünf Kontinenten erzielte 2006 mit seinen Produkten 1,1 Milliarden US-Dollar. Vertrieben

werden die Konzentrate & Co. ausschließlich an Großabnehmer. Die kleinste verfügbare Gebindegröße zum Beispiel an Aromen fasst zehn Kilogramm und reicht aus, um fünf Tonnen Erdbeereis herzustellen. Zuviel für die kleine Eisdielen von nebenan.

Beste Zutaten für Gummibärchen & Co.

Ein Erfolgsrezept der Sensient Flavors GmbH, deren Name sich sinnigerweise aus Sensory und Ingredient zusammensetzt, ist die besonders hohe Qualität der Produkte. In der Werkshalle sind permanent überwachte High-Tech-Anlagen im Einsatz, die dem Kunden sichere und einwandfreie Zutaten zur Weiterverarbeitung garantieren. Zur Qualitätssicherung im Getränkebereich gehören Stabilitätstest vor Leuchtwänden. Neben der Produktion ist bei Sensient Flavors in Bre-

forscher in aller Welt um und spüren Trends auf. In der Applikationsabteilung werden neue Ideen umgesetzt, ausprobiert und – wenn sie den Geschmack treffen – der Industrie vorgestellt. „Alle Neukreationen werden abschließend für unsere Kunden maßgeschneidert“, betont Entwicklungsleiterin Dr. Marion Lechner. Auf diesem Weg entstehen so exotische Fruchtessorten wie Mambo Mandarine oder Zitrone-Lakritz. Auch im Bereich der aromatisierten Tees entwickelt



men auch ein Labor für Entwicklung angesiedelt. „Unsere Kunden bestellen nicht nur nach Liste, sondern erwarten von uns auch eigene Vorschläge und Lösungsansätze für die Verbesserung ihrer Produkte“, erklärt Lampe. Um immer am Puls der Zeit zu sein, sehen sich die Sensient-Markt-

Sensient Rezepte. Im Labor wurde aus einem Grüntee mit dem Zusatz von Bergamotte- und Grapefruit-Aroma ein erfrischender Sommertee, Früchtetee verwandelte sich mit etwas Eisbonbon-Aroma in einen beliebten Kindertee. Entsprechend dem wachsenden Gesundheits- und Biobewusstsein



Daten und Fakten

● ● Adresse:

Sensient Flavors GmbH
Beim Struckenberge 1-9
28239 Bremen
Telefon 0421/64901-0
www.sensient-tech.com

● ● Kennzahlen:

Die Sensient Flavors GmbH in Bremen stellt Konzentrate, Aromen und Essenzen sowie Fruchtzubereitungen und Grundstoffe für die Getränke- und Nahrungsmittelindustrie her und verkauft diese an marktführende Unternehmen weltweit, die damit Getränken, Molkeerprodukten, Backwaren und Bonbons das gewisse Etwas geben. Täglich werden rund 50 bis 100 Tonnen der wohlgeschmeckenden, duftenden und färbenden Zutaten im Werk produziert - und zwar umweltfreundlich. Mit dem Einsatz modernster Techniken und Verfahren und durch die Verkürzung von Produktionswegen konnte das Unternehmen seinen Wasserverbrauch um mehr als 50 Prozent sowie den Energieverbrauch um zwei Prozent reduzieren. Dadurch konnten bei steigenden Energiekosten die Betriebskosten konstant gehalten werden.

● ● Mitarbeiter:

Am Standort Bremen arbeiten 90 Mitarbeiter.



Der weltweit agierende Konzern Sensient Technologies Corporation mit Hauptsitz in den USA beschäftigt insgesamt 3.500 Menschen.

● ● Kontakt für Umweltfragen:

Wolfgang Stecking
Wolfgang.Stecking@eu.sensient-tech.com

in den Industrieländern setzt Sensient verstärkt auf natürliche Zutaten und

hat eine entsprechende neue Produktlinie auf den Markt gebracht.

Der richtige Riecher im Umweltschutz

Die ökologische Ausrichtung ist auch in der Produktion auszumachen. Erst kürzlich errichtete das Unternehmen einen Neubau nach Umweltschutzaspekten. Durch Umstrukturierungsmaßnahmen konnten die Produktionswege verkürzt werden, was zu erheblichen Wasser- und Energieeinsparungen führte. So wird heute zum Beispiel mit automatischen Dosieranlagen gearbeitet, die die exakte Entnahme von Zutaten ermöglichen. Neben dem Verfahren der Kühlwasserrückführung hat Sensient in dem neuen Gebäude auch die Brauchwassernutzung eingeführt. Entstehende Abwässer werden nun in einer Anlage so aufbereitet, dass sie wieder in den Kreislauf fließen können. „Wasser, das wir wieder verarbeiten, unterliegt einer ständigen Kontrolle des pH-Werts. Alle Ergebnisse werden von uns dokumentiert“, sagt Wolfgang Stecking, Umweltschutzbeauftragter im Unternehmen. Auch die automatische Reinigung von Mischbehältern und Containern zur Rückführung von Waren erfolgt mit Brauchwasser. „In diesem Bereich erzielen wir das größte Wassereinsparpotenzial, da wir täglich einen großen Durchlauf an diesen Behältnissen haben. Des Weiteren laufen erste Versuche mit einer Druckwasserreinigungsanlage zur Einsparung von Reinigungsmitteln und Energie“, so Stecking weiter. Im Energiebereich bekannte Sensient längst Farbe und

baute modernste Technologie ein, um für Mensch und Umwelt ein duftendes Klima zu erzielen. An Arbeitsplätzen, wo aromatische Zutaten miteinander vermischt werden, wurden Punktabsauger installiert. Die Maschinen saugen die stark duftenden Gase, die bei dem Mischprozess entstehen, vor Ort ab. „Dass die Gerüche nicht mehr im Raum stehen, freut nicht nur unsere Mitarbeiter. Wir können auch die Klimaanlage herunterfahren und damit Strom sparen“, erklärt der Umweltspezialist. Mit der Umstellung der Heizung von Heizöl auf Erdgas ist es seinem Unternehmen gelungen, die CO₂-Emissionen zu reduzieren. Und auch in Sachen Abfall verhält sich Sensient vorbildlich. Im Werk wird anfallender Müll sortenrein getrennt; die Vermeidung beginnt schon am Anfang der Kette. Stecking: „Beim Einkauf von Früchten verzichten wir ganz auf Verpackungen oder greifen auf umweltfreundliche Alternativen zurück.“ Um die eigene Produktionsstätte im Sinne der Umweltverträglichkeit noch weiter zu entwickeln, freut er sich nun auf den Austausch mit anderen Industriebetrieben aus dem Lebensmittelbereich innerhalb der 'partnerschaft umwelt unternehmen': „Besonders im Bereich Produktionstechnik haben wir viele Erfahrungen gesammelt, die wir gern an einen interessierten Personenkreis weitergeben.“