



SternVitamin erweitert sein Portfolio um flüssige Premixe und eine neue Mischanlage für hochsensible Produkte

STERNVITAMIN
Fortification for a Healthy Life

SternVitamin baut seinen Wettbewerbsvorteil als Vitamin-Premix-Designer deutlich aus: Als Mikronährstoff-Spezialist für höchste Ansprüche bietet das Unternehmen seit Kurzem die Möglichkeit, Mikronährstoffe auf einer Containermischanlage zu compoundieren, die Pharma-Niveau aufweist und optimal auf das Veredeln und Abfüllen von Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen ausgerichtet ist. Zudem wurde das umfassende Premix-Spektrum um flüssige Vitamin-Öl-Mischungen erweitert.

Business Development Manager Jan Heuer nennt Einzelheiten der erweiterten Servicekette ...





Herr Heuer, SternVitamin ist ein innovatives Dienstleistungsunternehmen, dessen Fokus auf der Beschaffung und Herstellung individueller Mikronährstoff-Premixe liegt. Jüngstes Vorzeigeprojekt ist eine Mischanlage auf Pharma-Niveau für hochsensible Produkte. Wie kam es zu dieser Entwicklung?

Jan Heuer: „Das aktuelle Projekt ist eine ideale Ergänzung zu unserem bisherigen Angebot. Wir begegnen mit der neuen Anlage höchsten Anforderungen, wie sie z. B. an Inhaltsstoffe für Nahrungsergänzungsmittel, frei verkäufliche Medikamente oder auch angereicherte Säuglings- und Kleinkindnahrung gestellt werden – anspruchsvolle Marktsegmente mit Wachstumspotenzial. Daher wurden rund vier Millionen Euro in einen entsprechenden Neubau investiert, um diesem zukunftssträchtigen Bereich noch besser gerecht zu werden.“

Was zeichnet die Anlage aus, was hebt sie von der Standardtechnik ab?

Jan Heuer: „Mit der neuen Misch- und Abfüllanlage bewegen wir uns auf einer der höchsten Qualitätsstufen in der Prozess- und Anlagentechnik. Damit können wir unter Einhaltung maximaler Produktschonung, Reinheit, Rezepturtreue und Prozesssicherheit mischen und abfüllen. Aufgeteilt in drei verschiedene Hygienebereiche wird die autarke Anlage durch ihre bauliche und technische Ausstattung höchsten Reinheitsansprüchen gerecht. Die Chargenverfolgung ist exakt trennbar und der gesamte Prozess voll validierfähig. Zudem können wir durch die neue Anlage Kreuz-Kontaminationen ausschließen, eine Grundvoraussetzung unter anderem für die Produktion allergenfreier Compounds.“

Können Sie einige konkrete Anwendungsbereiche für die Lebensmittelindustrie nennen?

Jan Heuer: „Die Fruchtsaftindustrie reichert ihre Produkte beispielsweise häufig mit Vitaminen und Mineralstoffen an. Wären diese Premixe mit geringen Spuren von Stärke behaftet, käme es bei klarlöslichen Getränken zu einer unerwünschten Trübung. Mit den Voraussetzungen unserer neuen Anlage lassen sich derartige Risiken ausschließen. Gleiches gilt auch für die Produktion von gluten- oder

laktosefreien Produkten, wie sie immer stärker von Lebensmittelallergikern nachgefragt werden.



Sehen Sie auch Potenzial über den Lebensmittelbereich hinausgehen?

Jan Heuer: „Ein großes Potenzial liegt beispielsweise im Compoundieren einzelner Wirk- und Grundstoffe für frei verkäufliche Medikamente, so genannte OTC-Produkte. Und natürlich im gesamten Bereich der Nahrungsergänzungsmittel. Die Anlage ist optimal auf diese anspruchsvollen Erzeugnisse ausgerichtet und erzielt durch den schonenden Mischprozess beste Ergebnisse, z. B. bezüglich der Stabilität und Homogenität der Premixe.“

In bestimmten Industrien und Anwendungen werden flüssige Premixe eingesetzt. Kann SternVitamin auch den Markt für „oily blends“ bedienen?

Jan Heuer: „Wir haben natürlich auf entsprechende Anfragen reagiert und halten für unsere Kunden seit Kurzem ein entsprechendes Angebot bereit. So haben wir im Zuge der jüngsten Investitionen eine neue Flüssigkeits-Mischanlage in Betrieb genommen und können nun fettlösliche Vitamine wie A, D, E und K sowie Beta-Carotin auch als Premix in öliger Form offerieren. Ihren Einsatz finden diese oily blends vornehmlich in Margarine und Speiseöl, aber auch in Milcherzeugnissen.“





Offensichtlich ist SternVitamin von Seiten der Anlagentechnik bestens aufgestellt. Doch auch das fundierte Know-how zeichnet Ihr Unternehmen aus – schließlich ist SternVitamin das jüngste Mitglied einer wachstumsstarken Firmengruppe, die ausschließlich im Bereich Food & Feed Ingredients tätig ist ...

Jan Heuer: „Ja, wir haben den großen Vorteil, in das breit gefächerte Kompetenznetzwerk der Stern-Wywiol Gruppe eingebettet zu sein. So verfügt unsere Firmengruppe beispielsweise über ein hochmodernes 2.000 qm großes Technologie-Zentrum, in dem neue Produkte mit funktionellen Inhaltsstoffen für Milch-, Fleisch- und Feinkost-erzeugnisse sowie für Backwaren vorangebracht werden. Diese ‚Know-how Connection‘ stellen wir unseren Kunden uneingeschränkt zur Verfügung.“

Wie sieht dieser Wissenstransfer in der Praxis aus? Gibt es dafür konkrete Beispiele?

Jan Heuer: „Die besten Produktideen entstehen immer im interdisziplinären Austausch. Da unser Firmenverband unter anderem langjährige Erfahrungen im Stabilisierungsbereich, bei Enzymen, Lipiden und Emulgatoren besitzt, können wir Premixe entwickeln, die passgenau auf den jeweiligen Einsatzbereich unserer Kunden abgestimmt sind. Ganz aktuell haben wir z. B. zusammen mit unserer Schwesterfirma Hydrosol ein Gesamtkonzept für einen Frühstücksdrink entwickelt, der als Komplett-Mix verschiedene Bestandteile wie Vitamine, Mineralstoffe, prebiotische Oligofruktose und ein Stabilisatorsystem auf Milcheiweißbasis vereint. Eine interessante Option – vor allem für Molkereien und Getränkehersteller.“

SternVitamin hebt sich von vielen reinen Handelsfirmen auch durch sein umfassendes Dienstleistungsangebot ab. Wie komplex ist Ihre Servicekette?

Jan Heuer: „Je nach Kundenwunsch reicht der Full-Service von SternVitamin von der Beschaffung der Rohstoffe über die individuelle Entwicklung und Produktion bis hin zur Qualitätskontrolle und zum Versand. Begleitet werden sämtliche Prozessschritte von einem umfassenden Qualitätsmanage-

mentsystem, das unter anderem eine Zertifizierung nach ISO 9001:2000, ein auditiertes HACCP-System sowie den Higher Level/Version 5 des Internationalen Food Standards umfasst.“

Wo sehen Sie die größten Wachstumspotenziale für supplementierte Produkte? Die traditionellen Absatzkanäle liegen ja in den USA, Japan und Westeuropa. Doch wie entwickelt sich die Nachfrage jenseits dieser etablierten Märkte?

Jan Heuer: „Functional Food ist längst ein globaler Trend. Generell verzeichnen wir überall dort ein großes Interesse, wo der Wohlstand wächst – gerade auch in ‚Emerging Markets‘ wie China oder Indien. Daher operieren wir weltweit und verfügen über ein international ausgerichtetes Vertriebsnetz. Erst kürzlich haben wir Verträge mit neuen Vertretungen in UK (Thew Arnott & Co. Ltd.), Thailand (FIT – Food Ingredient Technology Company Limited), Russland (Stern Ingredients Russia) sowie Kamerun (Contacts sans Frontières) abgeschlossen.“

Noch ein Wort zum Firmen-Hintergrund. Obwohl SternVitamin erst im Jahr 2006 gegründet wurde, gilt es in der Branche bereits als gefragter Hersteller für Vitamin- und Mineralstoffpremixe. Wie konnte sich SternVitamin so rasch etablieren?

Jan Heuer: „Wir sind im Grunde genommen aus unserer Schwesterfirma Mühlenchemie entstanden, die seit Jahrzehnten ein Global Player auf dem Gebiet der Vitamin- und Mineralstoffanreicherung von Mehl ist. Da wir immer mehr Anfragen bekamen, ob wir diese Additive auch für andere Lebensmittel wie Getränke, Milchprodukte oder Süßwaren zur Verfügung stellen können, haben wir vor zwei Jahren SternVitamin gegründet. Im Prinzip sind wir also eine junge Firma mit langjährigem Mikronährstoff-Know-how. Mit diesem Background hatten wir ausgesprochen gute Startchancen.“

**Für weitere Fragen: jheuer@sternvitamin.de
www.sternvitamin.de**



SternVitamin – Auf einen Blick

Unternehmenssitz	SternVitamin GmbH & Co. KG Kurt-Fischer-Straße 55, 22926 Ahrensburg, Deutschland
Gründung	2006, durch Volkmar Wywiol
Unternehmensgruppe	Stern-Wywiol Gruppe Holding GmbH & Co. KG, Hamburg Umsatz: Euro 250 Mio., Mitarbeiter: 450
Geschäftsführung	Volkmar Wywiol, Lennart H. Kutschinski
Kernkompetenz	Anwendungstechnische Beratung, Forschung, Entwicklung und Produktion maßgeschneiderter Vitamin- und Mineralstoff-Premixe für Lebensmittel, Getränke und Nahrungsergänzungsmittel
Sortiment und Anwendungsbereich	Vitamin- und Mineralstoffpremixe zur Anreicherung von z. B. Babyfood, Cerealien, Getränken, Milcherzeugnissen, Süßwaren, Speisefetten, Teig- und Backwaren sowie diätetischen Lebensmitteln, OTC-Produkten und weiteren Nahrungsergänzungsmitteln
Marken	SternVit, SternMin
Produktionsstätte	Wittenburg (Mecklenburg-Vorpommern)
Exportquote	40 %
Qualitätsmanagement	Zertifizierung nach ISO 9001:2000, IFS Higher Level, EU-Genuss-tauglichkeitskennzeichen für Milchprodukte, Diätzulassung, auditiertes HACCP-Konzept, GMP-konforme Produktionsbedingungen, Allergenmanagement

Und was können wir für Sie tun ?

Bei der Anreicherung von Lebensmitteln und Getränken sowie bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln gibt es viel zu beachten. Die Anforderungen sind sehr speziell, darum sind Standardprodukte keine brauchbare Lösung. Umso wichtiger ist die Beratung, die bei uns am Anfang jeder Entwicklung steht. Auf dieser Basis schaffen wir für Sie bedarfsgerechte Lösungen, wobei wir auf die Kompetenzen der gesamten Gruppe zurückgreifen.

Besuchen Sie unsere Anwendungstechnik in Ahrensburg und unser Werk in Wittenburg. Wir freuen uns auf Ihre E-Mail oder Ihren Anruf.

SternVitamin GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55 · 22926 Ahrensburg / Deutschland
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-007 · Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-070
info@sternvitamin.de · www.sternvitamin.de