

Pressemitteilung

Extruded Cereal Products B.V. (ECP) Teil der Unternehmensgruppe / Strategische Investition in Zukunfts-Technologie

Ibbenbüren, Januar 2022 – Die Crespel & Deiters Group, einer der führenden Produzenten von weizenbasierten Lösungen, hat zum 1. Januar 2022 die Integration von Extruded Cereal Products B.V. abgeschlossen. ECP mit Produktionsstandort Helmond/Niederlande ist einer der internationalen Technologieführer im Bereich der Extrusion von Getreide- und Proteinprodukten für Frühstückscerealien, Sports Nutrition, Backwaren und Convenience-Produkte. Die Crespel & Deiters Group baut mit der Übernahme ihr Technologie-Know-how aus, sichert die Lieferfähigkeit der gefragten Inhaltsstoffe und ergänzt ihre umfassenden Veredelungsmöglichkeiten von Weizen um einen weiteren Verarbeitungsprozess.

Die erfolgreiche Zusammenarbeit besteht bereits seit 2007 und wurde seit 2014 in Form eines Joint Ventures weitergeführt. Zum Jahresbeginn 2020 übernahm Crespel & Deiters die Anteile der Gesellschaft vollständig, nun geht auch der Vertrieb der von ECP produzierten Extrudate auf Basis von Weizen, Mais, Reis, Milcheiweiß und Quinoa in das Portfolio von Loryma über. Loryma ist innerhalb der Crespel & Deiters Group der Food-Spezialist und entwickelt innovative Konzepte, die Fleisch- und Fleischalternativen, Back- und Süßwaren und Convenience-Produkte optimieren. Das Team in Helmond fokussiert sich in Zukunft auf Weiterentwicklung und Produktion.

Gleichzeitig nimmt ECP eine neue Produktionslinie in Betrieb und erhöht die bisherige Kapazität signifikant, um die gestiegene Nachfrage der Industrie zu bedienen. Hergestellt wird eine große Bandbreite an Extrudaten mit unterschiedlichen Formen und Eigenschaften. Im neu geschaffenen Extrusionstechnikum werden aber auch kundenspezifische Lösungen entwickelt, die zeit- und kostensparend zunächst in kleinem Maßstab mit Hilfe eines Labor-Extruders getestet und dann skaliert werden können.



Die komplexe Technologie der Extrusion birgt großes Potenzial für vielfältige Produktinnovationen – speziell für den Wachstumsmarkt der pflanzlichen Produkte sowie für High-protein-Anwendungen. Gefragt sind Extrudate vor allem als Texturgeber in Fleischalternativen und als pflanzliche Proteinquelle. In Form von Crispies oder Flakes bringen sie einen Crunch-Effekt in Snacks, Müslis und Panaden. Auch im Petfood-Bereich kommen sie als Fleischersatz in vegetarischen bzw. hybriden Applikationen zum Einsatz.

Die Crespel & Deiters Group vergrößert mit der Integration des Extrusionsspezialisten ihr Angebot an pflanzlichen Alternativen für die Lebensmittelindustrie und gewährleistet maximale Produktqualität sowie Liefer- und Prozesssicherheit. Gustav Deiters, geschäftsführender Gesellschafter der Crespel & Deiters Group: „Die Integration von Extruded Cereal Products B. V. in unsere Unternehmensstruktur macht uns handlungsfähiger und ist ein Investment in eine Zukunft, in der pflanzlichen Proteinquellen eine Schlüsselrolle zukommt. So können wir kundenspezifische Anforderungen noch umfassender erfüllen und die Produktentwicklung mit maßgeschneiderten Extrudaten unterstützen.“

Über die Crespel & Deiters Group:

Die Crespel & Deiters Group ist eine inhabergeführte, weltweit agierende Unternehmensgruppe und einer der führenden Hersteller von Weizenstärken und Weizenproteinen in Europa. Mit modernsten Technologien, nachhaltigen Prozessen und großer Innovationskraft produziert das Unternehmen seit über 160 Jahren am Stammsitz in Ibbenbüren. Aus den weizenbasierten Rohstoffen entwickeln die Marken Loryma, C&D Corrugating & Paper, C&D Technical Applications, Trigea und Crespeo funktionelle Produkte und anwendungsorientierte Lösungen für kundenspezifische Anwendungen. Sie optimieren die Endprodukte und schaffen einen Mehrwert für Kunden aus der Non-Food, Food- und Futtermittel-Industrie.

Über 380 Mitarbeiter arbeiten an der Umsetzung des Unternehmensziels nach hoher Qualität, verantwortungsvollem Umgang mit der Natur, Kundenorientierung und Zuverlässigkeit. Dabei fängt Nachhaltigkeit bei Crespel & Deiters bereits im Einkauf des Rohstoffs an: Es wird ausschließlich EU-Weizen verwendet, der zu mindestens 75 % aus deutschem Anbau stammt. So ist garantiert, dass der Rohstoff frei von genetisch veränderten Bestandteilen ist. Zudem ist der qualitativ hochwertige EU-Weizen reich an Nährstoffen und zeichnet sich durch eine hohe Reinheit aus. Die regionale Nähe hält die Menge von Transportwegen und Emissionen so gering wie möglich und stärkt die einheimische Landwirtschaft.

Unternehmenskontakt

Crespel & Deiters GmbH & Co. KG
Heike Sander
Head of Marketing & Communications Crespel & Deiters Group
Groner Allee 76
49479 Ibbenbüren

Tel: +49 5451 5000-381
heike.sander@crespeldeitersgroup.com

Pressekontakt

akp public relations
Marion Mann
PR-Beraterin
Birkenauer Talstraße 9
69469 Weinheim

Tel: +49 6201 188 98 26
marion.mann@akp-pr.de