

Wir sind Ihre Ansprechpartner!

Haben Sie Interesse an unseren Dienstleistungen? Dann kontaktieren Sie uns gerne. Wir stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen und freuen uns, mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Kontakte:

Technikum & Showküche

Dr. Richard Röhlig
Tel.: +49 40 73333 5141
E-Mail: RRoehlig@worlee.de

Jacqueline Hembach
Tel.: +49 40 73333 5140
E-Mail: JHembach@worlee.de

Teeentwicklung

Leyla Wasmuth
Tel.: +49 40 73333 5963
E-Mail: LWasmuth@worlee.de



© Jenner Egberts Foto + Film

WORLÉE
seit 1851

 **NATÜRLICHE ROHSTOFFE**

WORLÉE
seit 1851

 **CHEMISCHE
ROHSTOFFE
NATÜRLICHE
ROHSTOFFE
KOSMETISCHE
ROHSTOFFE**

Forschen und Entwickeln im neuen Glanz



© Jenner Egberts Foto + Film

Worlée NaturProdukte GmbH

Grusonstraße 26
D-22113 Hamburg

Tel.: +49 40 73333 0
Fax: +49 40 73333 1170
E-Mail: naturprodukte@worlee.de

www.worlee.de

Sämtliche Lieferungen und/oder Leistungen erfolgen ausschließlich auf Grundlage unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils gültigen Fassung, die wir Ihnen auf Nachfrage gern zur Verfügung stellen und im Internet unter www.worlee.de/AGB abgerufen werden können. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen werden durch die Allgemeinen Vertragsbedingungen, die im Internet unter www.worlee.de/AVB abgerufen werden können, ergänzt.

Member of **FOOD
MADE IN
GERMANY®**
www.food-made-in-germany.com

 **MIX**
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C019580

Gemeinsam für die Produkte von morgen

Ob Start-up, Mittelstand oder Konzern – gemeinsam mit Ihnen möchten wir den Herausforderungen der Lebensmittelindustrie entgegentreten und Lösungen finden, die auf Ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnitten sind. Denn wechselnde Ernährungstrends und der Wandel unserer Ess- und Trinkkultur sind allgegenwärtig und lassen den Druck auf die Branche stetig steigen.

Um der steigenden Nachfrage nach kundenspezifischen Rezepturen und neuen Applikationsideen nachzukommen, bietet Ihnen Worlée in seinem lebensmitteltechnologischen Zentrum bestehend aus **Technikum**, **Showküche** und **Teementwicklungslabor** ein umfangreiches Leistungspaket mit verschiedenen Dienstleistungen an. Ob Workshops, Verkostungen, Schulungen oder Entwicklungen von Klein- und Großmustern – unser engagiertes Forschungs- und Entwicklungsteam steht Ihnen mit fachlicher Kompetenz und professionellem Equipment in Technikum, Showküche und Teementwicklungslabor beratend und unterstützend bei Ihren spezifischen Wünschen und Fragen zur Seite.



© Jenner Egberts Foto + Film

Unser Leistungspaket

Workshops

Gemeinsam mit Ihnen erarbeiten wir in unseren Workshops neue Rezepturideen und Applikationsmöglichkeiten oder unterstützen Sie bei der Optimierung und Modifikation bestehender Produkte. Die intensive Auseinandersetzung mit entwickelnden Trends sowie Verkostungen sind mögliche Bestandteile unserer Workshops. Das Programm erstellen wir gerne nach Ihren individuellen Bedürfnissen.

Prozesstechnologie

Ob Emulsionen, Saucen, Suppen, Pasten, Trockenmischungen oder Teigwaren – unser modernes Technikum bietet Ihnen zahlreiche Möglichkeiten für Ihre individuellen Entwicklungsprojekte. Der professionelle Maschinenpark ist variabel ausgestattet, so dass wir auf Kundenanforderungen flexibel reagieren können.

Rezeptur-/Applikationsentwicklung

Zusammen mit Ihnen entwickeln wir neue maßgeschneiderte Rezepturen und Applikationsideen.

Modifikation

Zusammen mit Ihnen werden bestehende Rezepturen, insbesondere unter Berücksichtigung verändernder Konsumentenbedürfnisse, optimiert und weiterentwickelt.

Klein- und Großmuster

Kleinmuster bis 4 kg und Großmuster ab 5 kg können wir für Sie produzieren.

Produkt- und Themenschulungen

Möchten Sie mehr über unsere getrockneten Rohstoffe und Prozesse erfahren? Gerne bieten wir Ihnen intensive Schulungen an, in denen wir Ihnen detaillierte Informationen zu Herkunft, Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten unserer Produkte im Rahmen einer Verkostung vermitteln und Ihnen aktuelle Trends präsentieren.

After Sales Service

Gerne beraten und unterstützen wir Sie auf den Gebieten Lagerung, Qualitätswesen und Logistik.

Ihre Vorteile auf einem Blick

Wenn Sie auf eine Zusammenarbeit mit Worlée vertrauen, steht Ihnen eine Vielzahl an Forschungs- und Entwicklungsleistungen zur Verfügung, mit denen wir Ihnen einen klaren Mehrwert bieten. Nutzen Sie die Vorteile unseres Angebots:

All-in-one-Solution

Kreativität

Ideenreichtum

Exzellentes Know-how

Professionelles
Equipment

Kundenspezifischer
Service

Vielfältiges Angebot

Etablierter Businesspartner

Breites Branchenwissen