

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

Christina Arnold
Tel.: +49 40 73333 5141
E-Mail: CArnold@worlee.de

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

Jurairat Jacob
Tel.: +49 40 73333 5142
E-Mail: JJacob@worlee.de

Teeentwicklungslabor

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



V.l.: Christina Arnold, Jurairat Jacob, Jacqueline Hembach, Leyla Wasmuth



Worlée NaturProdukte GmbH

Grusonstraße 22
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 <http://www.worlee.de/AGB> abgerufen werden können.



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, vergrößert Worlée daher seinen Forschungs- und Entwicklungsbereich um ein neues lebensmitteltechnologisches Zentrum bestehend aus **Technikum**, **Showküche** und **Teeentwicklungslabor**. Mit dieser Weiterentwicklung können wir Ihnen zukünftig ein umfangreiches Leistungspaket mit verschiedenen Dienstleistungen anbieten. 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 Teeentwicklungslabor beratend und unterstützend bei Ihren spezifischen Wünschen und Fragen zur Seite.



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.

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, Einsatzmöglichkeiten und anderen Aspekten unserer Produkte vermitteln. Die Präsentation von Trendscouting-Ergebnissen und Produktverkostungen können bei Bedarf auch Teil dieses Angebots sein.

Informationsveranstaltungen

Mit einer Reihe von abwechslungsreichen Veranstaltungen möchten wir Sie über verschiedene wichtige Themen aus der Lebensmittelbranche informieren.

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.

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