

PRESSEMITTEILUNG

Veränderte Marktbedingungen im Lecithin-Segment

Sternchemie setzt auf Alternativen zu Soja und hohe Qualitätsmaßstäbe

Hamburg, im Februar 2021 – Transparenz ist laut Innova Market Insight der Top Trend 2021. Die Verbraucher möchten wissen, welche Zutaten in den Lebensmitteln stecken und woher diese kommen. Entsprechend spielt Clean Label neben ethischen und ökologischen Aspekten auch künftig eine zentrale Rolle. Der Trend zu einem nachhaltigen, gesünderen Lebensstil steigert die Ansprüche der Verbraucher an Lebensmittel und Getränke. Der Lipid-Spezialist und führende Lecithinanbieter Sternchemie begegnet dieser neuen Achtsamkeit und den gestiegenen Qualitätsanforderungen mit neuen Lecithin-Lösungen. Damit reagiert das Unternehmen auch auf jüngste Rohstoffschwankungen bei non GM-Lecithin.

Als natürlicher Emulgator passt Lecithin perfekt zum Clean-Label-Trend. Das gilt insbesondere für Lecithin aus Sonnenblumen und Raps, während Soja-Lecithin als Allergen deklariert werden muss. Hinzu kommt, dass Sonnenblumen- und Raps-Lecithin regional angebaut werden. Zwar hält non GM Soja-Lecithin nach wie vor den größten Marktanteil, allerdings ist es hier aufgrund von Witterungs- und Umwelteinwirkungen in den traditionellen Anbauländern zu massiven Qualitätseinbußen gekommen. Auch die Corona-Pandemie hat sich negativ auf die Lieferkette ausgewirkt. Die Folge sind starke Einschränkungen in der Qualität und Verfügbarkeit von non GM Soja. Vor diesem Hintergrund werden alternative Anbauregionen z.B. in Europa, immer wichtiger – vor allem für Hersteller sensibler Produkte bzw. von Produkten, die z.B. in den nordamerikanischen Markt exportiert werden. Darüber hinaus gewinnen Sonnenblumen- und Raps-Lecithin zunehmend an Bedeutung.

Fokus auf Verfügbarkeit, Qualität und Funktionalität

Auf diese veränderten Marktbedingungen reagiert Sternchemie mit neuen Partnerschaften und einem erweiterten Produkt-Portfolio. „Wir haben uns vor allem im europäischen non GM-Lecithin-Rohstoffmarkt strategisch positioniert“, berichtet Dr. Roland Rabeler, Business Development Manager Sternchemie. „Mit einer Reihe von zum Teil exklusiven Partnerschaften und breiten Quellen sind wir in der Lage, Rohstoffschwankungen bei Qualität und Verfügbarkeit effektiv abzuf puffern und eine kontinuierliche Funktionalität und Verfügbarkeit zu sichern. Damit bauen wir unsere Rolle bei Kunden mit sensiblen Anwendungen wie z.B. Babynahrungs-Hersteller systematisch aus.“

Für das Produkt-Sortiment bedeutet das: Ein verstärkter Fokus auf Raps und die Einführung neuer Qualitätsmaßstäbe in weiten Teilen des Sortiments. „Mit der Einführung eines „SELECT“-Grad wird dokumentiert, dass wir bei diesen Produkten speziell ausgewählte Rohwaren einsetzen, enge Kontrollen von Kontaminanten durchführen und spezielle Qualitätsparameter ansetzen“, so Dr. Rabeler. „Unsere State-of-the-art Technologie und strenge Anforderungen bei den Produktionspartnern versetzen uns in die Lage, auch höchsten Ansprüchen zu genügen.“ Da Sonnenblumen-Lecithin die Lücke bei non GM Lecithin allein nicht schließen kann, setzt Sternchemie verstärkt auf Raps, das in seiner Funktionalität bei vielen Anwendungen Soja-Lecithin sehr ähnlich ist. Das bestehende Raps-Portfolio wird entsprechend um neue Lösungen erweitert, mit dem Ziel, voll-funktionale Alternativen zu Soja-Lecithin anzubieten – und zwar insbesondere dort, wo Geschmacks- und Oxidationsprobleme auftreten können, zum Beispiel in Schokolade oder Instant-Produkten.

Mit Blick auf den wachsenden Plant-based Markt baut Sternchemie auch gezielt seinen SternPhil-Range aus. Dazu Dr. Rabeler: „Hydrolysiertes Lecithin lässt sich einfach einarbeiten, hat hervorragende Emulgierereigenschaften und ist in der Lage, mit Proteinen effektiv wechselzuwirken. Ein Aspekt, der in pflanzenbasierten Produkten wie Milchalternativen von großem Vorteil sein kann.“

Enge Zusammenarbeit mit Kunden

Der Austausch von Soja durch Raps- oder Sonnenblumen-Lecithin erfordert oft eine enge Zusammenarbeit mit dem Kunden und ein tiefes Verständnis für Produktionsprozesse und Produkteigenschaften. Deshalb arbeitet Sternchemie sehr eng mit den Kunden zusammen und entwickelt gemeinsam individuelle Lösungen. Dabei nutzt das Unternehmen das breit aufgestellte Stern Technology Center der Stern-Wywiol Gruppe. Dr. Rabeler erklärt: „Die besten Ideen entstehen oft, wenn Anwendungsforscher verschiedener Bereiche zum wissenschaftlichen Austausch zusammenkommen und sich gegenseitig zu neuen Lösungsansätzen inspirieren. Das branchen- und produktorientierte Kompetenzcenter unserer Gruppe bietet dabei ein deutliches Synergiepotenzial für unsere Kunden.“

Über Sternchemie

Die Sternchemie GmbH & Co. KG mit Sitz in Hamburg ist seit mehr als 30 Jahren einer der weltweit anerkannten Spezialisten für Lecithine und Food-Lipide. Das Produktportfolio umfasst Lecithine aus IPSoja, Raps und Sonnenblumen sowie Bio-Lecithine aus Soja und Sonnenblumen. Hinzu kommen multifunktionale MCT-Öle, vitaminreiches rotes Palmöl sowie sprühgetrocknete Kokosnussmilch. Das Unternehmen ist mit Produktionsstandorten in Deutschland, den Niederlanden, Polen, Indien, Singapur und den USA sowie einem internationalen Netzwerk aus 17 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen weltweit in den wichtigsten Schlüsselmärkten vertreten. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt zwölf

Schwesterfirmen nutzt Sternchemie diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 100 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Kunden profitieren hierbei von einem hohen Maß an Innovationskraft und Flexibilität. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.

Für weitere Informationen:

Tina Höhne

Marketing Sternchemie

Tel.: +49 (0)40 / 284 039-93

E-mail: thoehne@sternchemie.de

Pressekontakt:

teamhansen / Manfred Hansen

Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck, Germany

Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21

E-mail: manfred.hansen@teamhansen.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.