

PRESSEMITTEILUNG

Sternchemie setzt auf günstige und hochwertige Lecithin-Quelle Rapslecithin: In der Krise zeigt sich die Stärke

Hamburg, im November 2023 Angesichts steigender Rohstoffpreise sind Kostenoptimierung und Lieferkettensicherheit insbesondere in Krisenzeiten zentrale Faktoren für Lebensmittelhersteller. Gerade im Ingredients-Bereich sind verfügbare und preiseffizientere Alternativen gefragt, die funktionieren. Ein Beispiel ist Rapslecithin.

Das Lecithin aus regional angebautem Raps hat nicht nur preisliche Vorteile, es punktet auch in Sachen Verfügbarkeit, Qualität, Funktionalität und Nachhaltigkeit. Dazu Tom Eggerstedt, Produktmanager Rapslecithin, Sternchemie: „Raps stand in der Vergangenheit vornehmlich im Schatten seiner botanischen Konkurrenten Sonnenblume und IP-Soja. Durch Lieferketten-Disruptionen infolge der verschiedenen Krisen in den vergangenen drei Jahren sind viele unserer Kunden auf Rapslecithin umgestiegen. Und nicht nur das: Als sichere, verfügbare, günstigere und regionalere Alternative hat Raps überzeugt. Wir bekommen von Kunden immer öfter die Rückmeldung, dass sie auch künftig bei dieser Lecithin-Quelle bleiben wollen.“

Ein Grund dafür ist sicherlich der günstigere Preis. Im Vergleich zu Lecithin aus Sonnenblumen und IP-Soja ist Rapslecithin im Durchschnitt am günstigsten – und das seit etwa 30 Jahren. Außerdem überzeugt Raps in puncto Nachhaltigkeit. Das Naturprodukt stammt größtenteils aus regionalem Anbau mit weitestgehend lokaler Lecithin-Produktion. Die Transportwege zwischen Anbau und Endkunden sind deshalb in der Regel kurz.

Umfangreiches Portfolio

Der Fokus von Sternchemie liegt vor allem auf Qualität und Funktionalität. „Mit seinen heutigen Qualitätsstandards trägt Raps sein teilweise kritisches Image zu Unrecht. Durch Anpassung von Saaten und Produktionsschritten hat Rapslecithin heute ein Level erreicht, das auf Augenhöhe mit den anderen botanischen Ursprüngen ist“, so Kira Plake, Technical Product & Application Manager. „Die unerwünschte Erucasäure spielt in den angebauten Raps-Sorten schon lange keine Rolle mehr.“

Rein funktionell ist Lecithin aus Raps vergleichbar mit Soja- und Sonnenblumenlecithin und damit eine sehr gute GMO-freie und auch allergenfreie Alternative. „Kontinuierliche Forschung im Bereich der Produktspezialitäten erlaubt es heute, Rapslecithin in nahezu allen Anwendungen mit höchstem Grad an Funktionalität einzusetzen“, erklärt Plake. Entsprechend bietet Sternchemie neben IP-Soja- und Sonnenblumenlecithin auch ein umfangreiches Sortiment an Rapslecithin-Spezialitäten an. Die Auswahl reicht vom flüssigen Standardprodukt über Reinlecithinpulver bis hin zu sprühfähigen und pulverförmigen Compounds.

Kundenorientiertes Sourcing

„Unsere Mission ist es, die Herausforderungen am Rohwarenmarkt mit unserer Produkt-, Prozess- und Anwendungsexpertise zu managen und dabei immer die Anforderungen unserer Kunden zu erfüllen“, kommentiert Eggerstedt. „Dank unseres breiten Netzwerks im Rohwarenmarkt sind wir in der Lage, Krisen und Engpässen proaktiv entgegenzuwirken.“ Darüber hinaus setzt Sternchemie auf individuelle Beratung, wie Plake betont: „Besonders in der aktuellen Marktlage werden im Markt stark schwankende Qualitäten angeboten, die der Endkunde im Zweifel nicht unmittelbar bewerten kann. Hier unterstützen wir mit unserem Produktwissen und Anwendungserfahrung. Wir richten den Fokus seit jeher auf Qualität und Funktionalität beim Sourcing für unsere Kunden.“

Sternchemie entwickelt nicht nur Standardprodukte, sondern auch hochspezialisierte Kundenlösungen, die stetig weiterentwickelt werden. Im Mittelpunkt dabei stehen die verschiedenen Kundenbedürfnisse und maßgeschneiderte Problemlösungen. Für einen reibungslosen Ablauf gehören deshalb auch die technologische Anwendungsberatung sowie die Nähe zum Kunden und eine Beratung vor Ort zu den Serviceleistungen von Sternchemie. Bei Bedarf unterstützt der Lecithin-Spezialist auch bei der Produktimplementierung, wenn gewünscht sogar persönlich vor Ort beim Kunden.

Noch ein Hinweis: Unter diesem Link finden Sie **Fotos** zu dem Pressetext:

<https://mediastock.stern-wywiol-gruppe.de/share/CB857204-77DA-41B0-A32A5D3B2F40B723/>

Über Sternchemie

Die Sternchemie GmbH & Co. KG mit Sitz in Hamburg ist seit mehr als 40 Jahren einer der weltweit anerkannten Spezialisten für Lecithine und Food-Lipide. Das Produktportfolio umfasst Lecithine aus IP-Soja, 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, Südostasien und den USA sowie einem internationalen Netzwerk aus 20 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 170 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

Ansprechpartner für die Presse:

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
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.