

## **Neue Rezepturen für gezuckerte Kondensmilch und Investition in neue Abpackanlagen – WS Warmseener Spezialitäten baut Sortiment für Industriekunden aus**

**Industriell produzierte gezuckerte Kondensmilch ist neben Milchpulver und Butterfett eine der wichtigsten milchbasierten Zutaten für die Lebensmittel- und Süßwarenindustrie. Die grundlegenden Ernährungstrends der letzten Jahre wie vegetarische und vegane Produkte, Produkte mit Bio-Siegel, Clean Label oder Lebensmittel für bestimmte Glaubensgruppen, stellen neue Anforderungen auch an die verwendeten Zutaten. Die WS Warmseener Spezialitäten GmbH als Spezialist für gezuckerte Kondensmilch reagiert mit neuen Sorten und Abpackmöglichkeiten auf die aktuellen Markttrends.**

Gezuckerte Kondensmilch (GKM) wird vor allem eingesetzt bei der Herstellung von hochwertigen Karamellfüllungen, Schokoladenriegeln, Pralinen, Toffees, Dessertsoßen, Eiscreme und vielen weiteren Süßwaren. Dort sorgt sie nicht nur für den typischen Karamellgeschmack, sondern beeinflusst auch die gewünschte Konsistenz und das Mundgefühl des Fertigproduktes.

Die WS Warmseener Spezialitäten GmbH gehört zur Uelzena-Gruppe und zählt zu den größten Herstellern für GKM in Europa. Die norddeutsche Molkerei aus Warsmen beliefert die großen Markenartikler aus der Süßwarenbranche. Um diese Position weiter auszubauen, erweitert das Unternehmen sein Sortiment für Industriekunden und investiert zudem in eine neue, flexible Abfüllanlage für Bag-in-Box-Systeme, um sich auch ganz neue Märkte zu erschließen.

### **Aktuelle Ernährungstrends erfordern neue Produktlösungen**

Die grundlegenden Trends der letzten Jahre wie vegetarische und vegane Produkte, Produkte mit Bio-Siegel, Clean Label oder Lebensmittel für bestimmte Glaubensgruppen, die z.B. den Regeln für Halal oder Kosher entsprechen, werden immer stärker nachgefragt von den heutigen sehr informierten Verbrauchern. Somit wächst parallel auch bei den Lebensmittel- und Süßwarenherstellern der Bedarf an entsprechend geeigneten Zutaten, um diese neuen Produktqualitäten entwickeln zu können.

„Wir bemerken einerseits eine stark steigende Nachfrage nach zertifizierten Varianten wie Bio und/oder Fairtrade sowie Halal und Kosher. Und es kommen ganz neue Produkte hinzu, wie zum Beispiel gezuckerte Kondensmilch mit Zusatz von Pflanzenfett, rein pflanzliche Alternativen ohne Milch oder auch Ersatz des Zuckers durch bestimmte Zuckeraustauschstoffe.“ beschreibt Johannes Rother, Geschäftsführer der WS Warmseener Spezialitäten GmbH, die sich stark verändernden Anforderungen seitens seiner Kunden. Das Unternehmen reagierte mit der Entwicklung neuer Sorten und ließ zudem seine Produkte für verschiedene Siegel zertifizieren, um diesen neuen Anforderungen gerecht zu werden.

Für Bio-zertifizierte gezuckerte Kondensmilch sind die Warmseener derzeit Pionier im Markt, ebenso wie für Fairtrade-lizenzierte Kondensmilch. Beim Einsatz von Pflanzenfetten in den neuen Rezepturen ist die Beschaffung nachhaltig erzeugter Rohstoffe ein besonders wichtiges Kriterium, hier setzt das Unternehmen zum Beispiel RSPO-zertifiziertes Palmfett ein. RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) fördert als zentrale Organisation nachhaltige Anbaumethoden für Palmöl in den Erzeugerländern und hat eine Reihe von Prinzipien und Kriterien definiert, die für eine nachhaltige Palmölproduktion erfüllt sein müssen.

## **Neue Verpackungsformen erschließen Märkte**

Gängige Verpackungssysteme für gezuckerte Kondensmilch sind sterile Container aus Stahl, Fässer und die Verladung in Tankzügen. Zunehmend weit verbreitet sind auch diverse Bag-in-Box-Systeme (BIB) wie Ein- und Mehrwegcontainer mit Füllmengen bis 1.000 kg oder Kartons mit bis zu 25 kg Inhalt. Stark nachgefragt sind aktuell kleine BIBs ab 5 kg Inhalt. Zum Einsatz kommen sie sowohl in Gastronomie und Catering als auch für den kleineren Bedarf bei eher handwerklichen Weiterverarbeitern aus der Confiserie, dem Backhandwerk, Eisdielen und kleinen Spezialitäten-Manufakturen, wie das Unternehmen beobachten konnte.

„Deshalb haben wir in eine vielseitige neue Abfüllanlage investiert, um noch flexibler auf die veränderten Verpackungswünsche unserer Kunden reagieren zu können. Außerdem können wir damit unseren Absatzmarkt erweitern, insbesondere im Export von kleineren Verpackungseinheiten und den neuen Produktvarianten mit Pflanzenfett in den asiatischen Markt.“ so Claudia Paland, Projektmanagerin der WS Warmseener Spezialitäten GmbH.

Mit den neuen Rezepturen und Gebindegrößen möchte das Unternehmen künftig auch den asiatischen Raum beliefern. In Ländern wie Vietnam oder Indonesien beispielsweise wird gezuckerte Kondensmilch traditionell für die Weißung und Süßung von Tee genutzt und es gibt einen entsprechend hohen Bedarf für GKM in den dort weit verbreiteten Teestuben. Parallel dazu verzeichnet gerade dieser Markt eine wachsende Nachfrage nach den neuen Rezepturen mit Zusatz von Pflanzenfetten oder den rein pflanzlichen Alternativen.

Mit der Sortimentserweiterung um neue Rezepturen und der Investition in neue Abpackmöglichkeiten sieht sich das Unternehmen gut gerüstet für die Ausweitung seiner Exportaktivitäten und baut zugleich seine führende Position als Anbieter von gezuckerter Kondensmilch für B2B-Kunden in ganz Europa weiter aus.

### Kontakt WS Warmseener Spezialitäten GmbH:

Johannes Rother  
Geschäftsführer Marketing und Vertrieb

WS Warmseener Spezialitäten GmbH  
Bohnhorster Straße 17  
31606 Warmsen  
+49 (0)5767 9603-0  
info@warmseener.com  
www.warmseener.com

### Pressekontakt:

Anja Brand  
Brand Manager Uelzena Ingredients

Uelzena eG  
Im Neuen Felde 87  
+49 (0)581 806-6162  
anja.brand@uelzena.de  
www.ingredients.uelzena.com