Der QM-Stammtisch ist zu Gast bei Good Mills Innovation

In Zusammenarbeit mit der Regionalgruppe Nord der GDL konnten wir einen sehr guten Einblick in die Tätigkeiten der **Good Mills Innovation** in Hamburg gewinnen und in diesem Rahmen das Innovation Center besichtigen. Vielen Dank dafür!

März 2017

Nachfolgend weiter Details dazu, die in der Aprilausgabe der Lebensmitteltechnik erschienen sind.

Geschäftsführer Michael Gusko (Mitte) führte die Gruppe durch das Innovation Center und erklärte die technische Ausstattung

Regionalgruppe Nord

Zu Gast bei GoodMills Innovation

Anfang März hatten GDL-Mitglieder aus Norddeutschland Gelegenheit, die GoodMills Innovation GmbH in Hamburg kennenzulernen. Im Mittelpunkt stand eine Führung durch das Innovation Center des Unternehmens, wo mit Hilfe einer hervorragenden technischen Ausstattung kreative Ideen in marktfähige Produktentwicklungen umgesetzt werden. Das Sortiment von GoodMills Innovation umfasst einige hundert Produkte - von traditionellen Getreidemahlerzeugnissen über prozessoptimierte Getreidespezialitäten und kundenindividuelle Mischungen bis hin zu Spezialmehlen mit gesundheitlichen Aspekten.

GoodMills Innovation ist ein Joint Venture von Europas führendem Mühlenkonzern, der GoodMills Group, und der dänischen Palsgaard A/S. Von Geschäftsführer Michael Gusko war während der Firmenpräsentation zu erfahren, dass derzeit 120 Mitarbeiter beschäftigt werden. Der Jahresumsatz wurde von ihm mit rund 50 Millionen Euro angegeben.

Das weltweit agierende Unternehmen kombiniert fundiertes Know-how im Bereich Getreide mit modernsten Veredelungstechnologien. In enger Zusammenarbeit mit Experten aus Forschung und Praxis entstehen so innovative natürliche Getreideerzeugnisse, die Funktionalität und Geschmack vereinen und einen wichtigen Beitrag für die Gesundheit leisten können. Kunden aus dem Backgewerbe und der Lebensmittelindustrie profitieren von maßgeschneiderten Produkten sowie kompetenter Beratung in anwendungstechnischen, lebensmittelrechtlichen und marketingspezifischen Belangen.

Neben dem Hauptsitz in Hamburg gibt es einen Standort in Polen. Zudem wird das Unternehmen weltweit durch internationale Handelspartner und Agenten vertreten.

Bei allen Produkten legt GoodMills Innovation Wert darauf, dass sie zu einer klaren Deklaration beitragen, also den Verbrauchern als Zutat aus dem eigenen Vorratsschrank bekannt sind. So stellt man beispielsweise hydrothermisch behandelte Mehle zur Verfügung, die in Suppen und Saucen als natürliche Bindesysteme anstelle chemisch modifizierter Stärken eingesetzt werden können und auf der Zutatenliste als "Mehl" deklariert werden. Das Thema Clean Label wird weiter aktiv vorangetrieben.

Ein anderer wichtiger Fokus liegt auf Inhaltsstoffen, die einen gesundheitlichen Zusatznutzen versprechen. Das Unternehmen ist deshalb an zahlreichen Projekten beteiligt, die sich mit der gesundheitlichen Wirkung von Getreiderohstoffen befassen – zuletzt als Industriepartner im Rahmen der EU-geförderten Projekte HealthGrain und HealthBread. Deren Ziel war es, den Ballaststoffverzehr in Europa voranzutreiben. Dabei sind zwei innovative Inhaltsstoffe entstanden, die die Vorteile von Vollkorn mit Genuss verbinden. Gusko erläuterte den 22 Teilnehmern verschiedene aktuelle Produktentwicklungen und blieb keiner Nachfrage eine Antwort schuldig.

GoodMills Innovation unterstützt die Kunden während der gesamten Wertschöpfungskette, angefangen bei der ersten Produktidee über den Prototyp bis hin zur Verpackung und zu möglichen Auslobungen. Für eine effiziente Zusammenarbeit steht das Innovation Center zur Verfügung, das auf einer Gesamtfläche von 2.200 Quadratmetern modernste Pilotanlagen beherbergt, Maschinen zum Veredeln von Getreidemahlerzeugnissen, ein Koch- und ein Backstudio für anwendungstechnische Versuche sowie ein Labor zur Analyse verschiedener Produkteigenschaften.

St.

www.goodmillsinnovation.com

Kreative Ideen werden bei GoodMills Innovation in marktfähige Produktentwicklungen umgesetzt – hier Versuche unter Einsatz von Knetmaschinen und der Verwendung eines Extruders

ABBILDUNG: GERUTSHEIMER
ABBILDUNGEN: GOODMILLS INNOVATION, ST.