

PRESSEMELDUNG

13. April 2020

akras
let there be taste

Akras Flavours

Fascinating. Taste. Performance.

Ein international erfolgreicher Produzent von Aromen und Getränkegrundstoffen in Biedermannsdorf – das gewisse Extra in Lebensmitteln

AKRAS Flavours ist ein familiengeführtes Unternehmen aus Österreich, das seit mehr als 80 Jahren Aromen und Grundstoffe für Lebensmittel und Getränke erforscht, entwickelt und produziert. „Wir möchten unsere Leidenschaft für Aromen teilen und dazu beitragen, der Welt ein wenig mehr Geschmack zu verleihen,“ so der Geschäftsführer Martin Krasny. Begonnen hat alles im Jahr 1938, als Firmengründer Anton Krasny sich auf die Extraktion und Destillation von Gewürzen und Pflanzen für die Spirituosenindustrie spezialisierte. Heute wird es bereits in dritter Generation von



Martin Krasny geführt und ist mittlerweile ein international erfolgreicher Produzent von Aromen und Getränkegrundstoffen mit zwei Produktionsstätten und mehreren Niederlassungen und Partnern, das mehr als 35 Länder auf 4 Kontinente beliefert.

Kompetenz in Aromen

Kunden aus aller Welt, darunter viele führende Hersteller von Produkten und Zutaten für den Lebensmittel- und Getränkemarkt verlassen sich auf die umfassende Kompetenz von AKRAS Flavours. Dank innovativer Konzepte für Lebensmittelhersteller und stetiger Entwicklungsleistung umfasst das Sortiment eine Vielzahl von Getränkegrundstoffen, Aromen für die unterschiedlichsten Anwendungsbereiche sowie auch Food Ingredients im weiten Sinne. Als führender Arbeitgeber in der Region schafft AKRAS Flavours durch gezielte Investitionen in Technologie und Forschung Arbeitsplatzsicherheit für zurzeit über 130 Mitarbeitern, darunter 30 internationale Lebensmitteltechnologe und Chemiker, die sich mit der Produktion, Entwicklung und Anwendung von Aromen und Grundstoffen befassen. Auf dem rund 12.000 m² großen Areal sind Forschung, Entwicklung und Produktion unter einem Dach zusammengefasst. Dadurch kann

PRESSEMELDUNG

13. April 2020



äußerst flexibel auf Kundenwünsche eingegangen werden – Rezepturen werden nach spezifischen Vorstellungen in enger Absprache mit dem Kunden umgesetzt, Musterchargen von fertigen Lebensmitteln in einem Technikum hergestellt. Durch diesen Scale-up Prozess können die vom Kunden gewünschten Eigenschaften und die richtige Qualität sichergestellt werden.

Zertifizierte Produktsicherheit

Die Qualitätsanforderungen in der Lebensmittelindustrie steigen kontinuierlich: hochqualitative Produkte werden als selbstverständlich angesehen. Dazu kommt die fortschreitende Globalisierung, die einerseits den weltweiten Vertrieb ermöglicht, andererseits aber in neuen Herausforderungen (z.B. Food Fraud) resultiert. AKRAS Flavours hat schon vor vielen Jahrzehnten damit begonnen, konsequent ein Qualitätsmanagementsystem zu implementieren. Dieses hohe Qualitätsniveau wird durch stetige Zertifizierungen nach allen wichtigen Qualitätskriterien und Umweltstandards dokumentiert, darunter fallen ISO 22000, ISO 14001, IFS Food und FAMI-QS. Auch spezielle Anforderungen wie Bio-, Halal oder Kosher Zertifizierungen werden von uns berücksichtigt. Das für Qualitätstechnik umfasst sämtliche gängige State-of-the-art Analysen die von geschulten Technikern in-house durchgeführt werden.



Ein positiver Ausblick für die Aromenindustrie

„Angesichts der enormen Wachstumsprognosen für unsere Weltbevölkerung steht die Lebensmittelindustrie vor großen Herausforderungen, die auch wir Österreicher als Chance nutzen können,“ so Krasny und erklärt: „Wir wollen mit Ressourcen sparsam umgehen und in Zusammenarbeit mit der Wissenschaft die Herausforderungen annehmen. Wir wollen kreativen Freiraum geben und Kunden das Vertrauen, den richtigen Partner an ihrer Seite zu haben.“

PRESSEMELDUNG

13. April 2020

akras
let there be taste



Zur Erweiterung des Standorts sowie Erhöhung der Kapazitäten tut sich einiges im Werk von AKRAS. Im Jahre 2019 wurde die Trocknungskapazität mit einer neuen hochmodernen Anlage verdoppelt. Im Bereich der verkapselten Aromen ist AKRAS damit einzigartig und Marktführer in Österreich. Die Nachfrage nach natürlichen Lebensmitteln ist rasant steigend – das kann als Folge der veränderten gesellschaftlichen Werte infolge von Klimawandel und Rohstoffknappheit abgeleitet werden. Bei AKRAS wird die Natürlichkeit bei der Entwicklung in den Mittelpunkt gestellt. Um den steigenden Bedarf an natürlichen Aromen bzw. Extrakten zu decken, hat AKRAS 2019 ebenfalls eine neue Extraktions- und Konzentrationsanlage für natürliche Aromaextrakte in Betrieb genommen.

Nachhaltig zum Ziel

Nachhaltigkeit ist eine unserer fünf Säulen der Firmenphilosophie. Im Jahr 2019 beweist Akras, dass Verantwortungsvolles Wirtschaften mit Wachstum vereinbar ist. Um diesem Motto gerecht zu werden, ist der Aromaproduzent im Jahr 2019 von Heizöl leicht auf Gas als Energiequelle umgestiegen, um die Feinstaubbelastung und Emissionen in der Umwelt auf ein Minimum zu halten. Dafür wird ein hochmodernes Brennwertgerät in Betrieb genommen, das einen Bedarf von 5 Mio. kWh an Energieleistung deckt. Um den steigenden Strombedarf in der IT zu decken, ist es das Ziel für 2020 eine Voltaik Anlage in Betrieb zu nehmen. Diese Investitionen sind der Wegbereiter und die Basis für nächste Schritte. Bis Ende 2021 ist nämlich der Bau einer neuen Lager- und Produktionshalle mit 3.500 m² geplant.

Studien belegen vielfach, dass der Geschmack eines Lebensmittels zu den wichtigsten Kaufkriterien zählt. Prokurist und Verkaufsleiter Michael Kronsteiner fügt hinzu: „Trotz der Skepsis gewisser einzelner Verbrauchergruppen bedeuten Aromen in Lebensmitteln für den Konsumenten nachhaltiger Genuss und auch Sicherheit“. Mit der Kompetenz der Gegenwart und Investitionen in die Zukunft ist AKRAS Flavours ein zuverlässiger Partner für die globale Lebensmittelindustrie.