



**Wir sind...**  
**Glanbia Cheese**

## **Wer wir sind... was wir tun**

**Wir sind Europas führender Hersteller von Mozzarella und arbeiten mit vielen der weltweit erfolgreichsten Nahrungsmittelunternehmen zusammen.**

Wir sind mehr als nur ein Käsehersteller – wir sind ein Innovationspartner, der speziell angepasste Lösungen anbietet, die es unseren Kunden ermöglichen, höhere Gewinne zu erzielen.

Wir bieten patentierte Technologie, Qualitätskontrolle und einen herausragenden Kundenservice, der seinesgleichen sucht.

Wenn Sie also auf der Suche nach dem Mehrwert sind und einen Partner für Ihr Wachstum suchen, sind wir genau das, was Sie brauchen.

---

# Wir... werden stetig größer und besser

## Wer wir sind

### Die Geschichte von Glanbia Cheese

Wir sind der führende Mozzarella-Hersteller in Europa. Unser weltweites Netzwerk besteht aus 12 Produktionsbetrieben und Vertriebsbüros in Europa, Amerika und Asien, die Kunden in über 40 Ländern beliefern.

Wir sind ein Joint Venture-Unternehmen zwischen der Glanbia GmbH und der Leprino Food Company – ein gewinnbringender Zusammenschluss, der je die Stärken und Expertisen des anderen ergänzt.

**Die Glanbia GmbH** ist ein internationales Nahrungsmittelunternehmen und eine Gruppe in der Käseherstellung, die ihren Hauptsitz in Irland hat und jährliche Umsätze in der Höhe von 2 Milliarden Euro vorweisen kann. Es ist das weltweit führende Unternehmen für Milchzutaten mit Wertzuwachs und führt Transaktionen in Irland, Europa, den USA und China durch, während es Joint Ventures in Großbritannien, den USA und Nigeria unterhält.

**Leprino Foods** ist mit einem jährlichen Umsatz von über 2 Milliarden Euro ein weltweites Unternehmen für Käse und Milchzutaten und der weltweit größte Hersteller von Mozzarella.

Mit seinem Hauptsitz in den USA ist Leprino Foods führend in der Lebensmitteltechnologie und hält über 50 Produktpatente. Leprino ist Exklusivlieferant für Mozzarella für viele der Top-Pizzaketten in den USA und weltweit.

Bei **Glanbia Cheese** haben wir einen innovativen Käseherstellungsprozess entwickelt, der auf die Kundenbedürfnisse abgestimmt ist. Wir wissen mit Lebens- und Nahrungsmitteln umzugehen und die Wünsche der weltweit erfolgreichsten Lebensmittelunternehmen zu erfüllen.

Damit unterstützen wir unsere Kunden bei einem schnelleren Wachstum und höherer Rentabilität. Wir haben Zugang zu einem globalen Netzwerk von Experten in unseren Partnerunternehmen, die es uns ermöglichen, kundenangepasste Lösungen anzubieten.

## Wo Sie uns finden

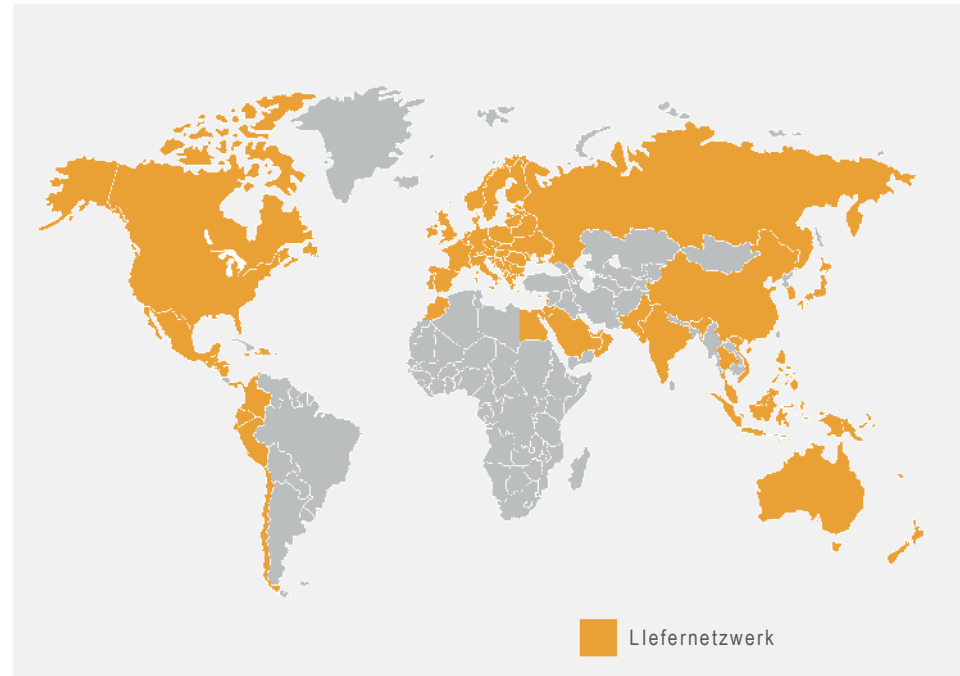
### Unsere Standorte der Käseherstellung und unsere Hauptsitze

**Glanbia Cheese** besitzt zwei State-of-the-Art Mozzarella-Produktionsbetriebe: in Llangefni, Nord-West-Wales und in Maheralin, Nordirland.

Die Standorte bieten nicht nur herausragende Vorteile bei der Logistik der Käseherstellung, sondern erlauben uns außerdem, für unseren köstlichen Mozzarella-Käse, der für den Pizzabelag oder andere Lebensmittelprodukte genutzt wird, die Milch mit der höchsten Qualität einzukaufen.

## Nah und fern

### Wohin wir liefern







# Wir sind... hier, um unsere Kunden glücklich zu machen

Unser Käse ist sehr beliebt. Mozzarella aus unserem Haus wird von vielen führenden Pizza- und Pasta-Ketten, Lebensmittelunternehmen, industriellen Nahrungsmittelunternehmen, Groß- und Einzelhändlern in der ganzen Welt genutzt. Die anhaltende Qualität, der Geschmack, der Schmelz und die Elastizität unseres Käses machen aus einfachen Gerichten etwas Besonderes.



**Fakten zu Käse**

1. 1987 wurde in einem Sumpf in der irischen Stadt Tipperary ein Käse entdeckt, der 1400 Jahre alt war. Wenn auch seltsam, so war er doch noch genießbar!
2. Einige Forscher gehen davon aus, dass Menschen bereits 8000 v. Chr. Käse gegessen haben.

## Anwendung

- Pizzas
- Pasta
- Gefriernahrung
- Snacks
- Gesunde Kost
- Mexikanische Gerichte

## Ausführung

- Mozzarella
- Fettarmer Mozzarella
- Natriumarmer Mozzarella
- Pizzakäse
- Mischungen

## Formen

- Gekühlt
- Einzeln schockgefroren (IQF)
- Käseblock (Band)
- Fadenkäse
- Geschnitzelter / gewürfelter Käse

# Wir bieten... Lösungen, Service und Erfolg

Willkommen bei der **Innovation Factory**, in unserem wertsteigernden Entwicklungsprozess finden wir Lösungen, die unseren Kunden dabei helfen, sich auf die wechselnden Bedürfnisse ihrer Konsumenten einzulassen. Unsere Kunden erhalten den Zugriff auf ein globales Netz von erfahrenen Lebensmittelforschern, Marketing- und Verkaufsspezialisten, und Kochexperten, um Lösungen für den Verkauf ihrer Produkte zu finden. Was uns im Vergleich mit herkömmlichen Käseproduzenten herausstellt, ist unsere Fähigkeit, schon während des Innovationsprozesses wertsteigernd zu arbeiten – von der Konzeptentwicklung bis hin zu seiner Durchführung.



## Forschung

### Konsumentenwünsche verstehen

Wir versuchen die Wünsche Ihres Konsumenten genau zu verstehen und erforschen das Wettbewerbsumfeld, indem wir eine große Auswahl an Daten zusammenstellen, die uns relevante Informationen geben. Dann übersetzen wir diese Informationen in eine Zutat, ein Produkt und strategische Geschäftsideen.

## Entwicklung

### Das richtige Produkt erstellen

Wir nutzen geschützte Technologie aus der Käseherstellung und unsere Produktentwicklung und die Kochteams werden gewährleisten, dass Konsumenten von Ihrem Produkt begeistert sind. Darüber hinaus werden wir sicherstellen, dass der Produktionsablauf funktioniert und Ihren wirtschaftlichen Ansprüchen genügt.

## Konsumentenverkostung

### Die besten Ideen finden

Wir können Ihnen helfen, die vielversprechendsten Lebensmittel- und Zutatenvorschläge intensiv zu prüfen. Durch exakte qualitative und quantitative Tests können wir genau die Idee identifizieren, die am ehesten auf Ihren Zielkonsumenten passt.

## Lösungen

### Endprodukt erkennen

Welche Ansprüche Sie auch an den Käse stellen, am Ende wird Ihre Lösung für das Endprodukt die Eigenschaften und Vorteile aufweisen, die nötig sind, um die Bedürfnisse Ihrer Konsumenten zu erfüllen und Ihr wirtschaftliches Wachstum zu bewirken.

**Zusammenarbeit in der  
Entwicklung**



**Innovations-  
Briefing**

**Unser Innovationsprozess beginnt mit  
einem Briefing und endet mit einer  
gemeinsam entwickelten Lösung**



**Forschung und  
Lösungsvorschlag**



**F&E/Kulinarisches  
Produkt**



**Kunden-Verkostung**

# Wir sind... unseren Kunden verpflichtet

Wir entwickeln immer neue Ideen, neue Technologien und neue Wege, damit wir sicherstellen, dass das Produkt, das wir liefern immer das Beste ist. Es ist genau dieses Engagement, jeden Schritt des Prozesses zur Befriedigung der individuellen Bedürfnisse unserer Kunden genauestens anzupassen, das uns zu unserem internationalen Ansehen für Qualität, Innovation und unschlagbaren Service verholfen hat.

## Qualität und Sicherheit

### Sie können sich auf uns verlassen

Bei unserer Käseherstellung sind Qualität und Sicherheit von enormer Bedeutung. Unsere Kunden verlassen sich darauf, dass wir in allem, was wir tun, die höchsten Standards einhalten und nur exzellenten Käse ausliefern. Unsere Betriebe werden mit der äußersten Sorgfalt gebaut und unterhalten, sodass nur Mozzarella, Pizzakäse und Milchzutaten von höchster Qualität an unseren Kunden gehen.

Wir nutzen nur die neueste Qualitätssicherungstechnologie. Jeder Schritt im Herstellungsprozess unterliegt einem genauen Monitoring, um die Kundenspezifizierungen von der chemischen Zusammensetzung über die physische Form der Käse bis hin zu anspruchsvollen Kocheigenschaften einzuhalten.

Selbstverständlich sind wir ebenso sorgfältig beim Produktgeschmack, seiner Funktionalität, der Konsistenz und der Sicherheit. Unsere Kunden schätzen unsere Gründlichkeit bei der Produktion ihres Mozzarellas oder ihrer Käseprodukte und sie profitieren davon.

## Technologie

### Den Bedürfnissen Ihrer Kunden entsprechend

Unsere Käseproduktionsbetriebe sind unter den modernsten und technologisch fortgeschrittensten der Welt. Unsere patentierte Käseproduktionstechnologie erlaubt es uns, den Essgenuss des Konsumenten kontinuierlich zu verbessern.

### An den Kunden angepasste Lösungen finden

Indem wir die Textur und den Nährwert, die Schmelzeigenschaften und das Aroma unseres Mozzarellas und unseres Pizzakäses verbessern, können wir an jeden Kunden angepasste Lösungen liefern. Dies gelingt uns mithilfe unseres geschützten Käseproduktionsprozesses.

Er gewährt uns einen außerordentlichen Technologievorsprung vor unseren Mitbewerbern und erlaubt uns, maßgeschneiderte Produktrezepturen zu bieten, die den individuellen Ansprüchen der Kunden entsprechen.





## Kundenzusammenarbeit

### Eine echte Partnerschaft

Unsere Kunden erhalten den anpassungsfähigsten und lösungsorientiertesten Service der Branche.

Wir arbeiten auf jeder Ebene eng mit unseren Kunden zusammen, von der Entwicklung neuer Produkte bis hin zu den alltäglichen Abläufen, die die Unternehmungen unserer Kunden problemlos gestalten.

Unsere Kunden vertrauen darauf, von uns die bestmöglichen Qualitätsprodukte mit einem ausgezeichneten Kundenservice zu erhalten. Und dies ist genau das, was sie bekommen.



## Auf globaler Ebene

### Profitieren Sie von unserer Größe und unseren weltweiten Kompetenzträgern

Unsere Kunden profitieren von unserer Innovationskraft und unserer Marktausdehnung. Wir liefern unseren Mozzarella und unsere Milchprodukte in mehr als 20 Länder und unser Team bietet seinen Kunden das ganze Spektrum an Kompetenzen, wo immer Sie auch sind. Unser weltweites Netzwerk, das sich von Westeuropa bis Nordamerika, Asien und Lateinamerika und darüber hinaus erstreckt, erlaubt uns, schnell und dynamisch, allen Bedürfnissen der Kunden weltweit zu entsprechen.



## Problemlöser

### Mehr als ein Lieferant für Zutaten

Wir nehmen uns die Zeit, zu erkennen, was unsere Kunden benötigen. Ein Hauptaspekt unseres Service sind gründliche qualitative und quantitative Testmethoden, die es uns ermöglichen, die Art von Nahrungsmitteln und Kochvorschlägen anzubieten, die Ihrer Zielgruppe von Konsumenten gefallen werden.



## Fakten zu Käse

3. In Großbritannien kaufen über 98% der Haushalte wöchentlich Käse. Der Durchschnittskonsument verzehrt im Durchschnitt 30 Gramm Käse pro Tag.
4. Großbritannien besitzt ca. 700 unterschiedliche lokale Käsevarietäten. Sowohl Frankreich wie Italien zählen ca. 400.



# Wir sind... nicht nur ein Käselieferant, wir sind ein Business-Partner

## Kontaktieren Sie uns

Wenn Sie mit uns sprechen wollen, bitte kontaktieren Sie uns:

### Schreiben Sie uns an folgende Adresse:

Glanbia Cheese  
Ltd, 4 Royal Mews  
Gadbrook Park  
Northwich  
Cheshire  
CW9 7UD  
Großbritannien

**Telefon:** (+44) 1606 810 900

**Fax:** (+44) 1606 486 80

**Email:** [enquiries@glanbiacheese.co.uk](mailto:enquiries@glanbiacheese.co.uk)

**Homepage:** [www.glanbiacheese.co.uk](http://www.glanbiacheese.co.uk)

### Wir sind Glanbia Cheese und wir möchten mit Ihnen reden.

Wenn Sie mit uns darüber sprechen wollen, wie Glanbia Cheese arbeitet, freuen wir uns, Sie auf einen Besuch einzuladen und Ihnen mehr davon erzählen zu können. Kontaktieren Sie uns sofort und erfahren Sie, was wir für Sie tun können..

**Schreiben Sie noch heute eine E-Mail an:**  
[enquiries@glanbiacheese.co.uk](mailto:enquiries@glanbiacheese.co.uk)







Glanbia Cheese Ltd, 4 Royal Mews, Gadbrook Park, Northwich, Cheshire CW9 7UD