



AUF WIEDERSEHEN
IN DER WELT
DER GEWÜRZE



Member of **AICL** Group

Hagesüd Hemmingen
HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH
71282 Hemmingen, Saarstraße 39
Telefon 07150/9 42 60, Fax 07150/94 28 80
info@hagesued.de

www.hagesued.de

Niederlassung Dortmund
HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH
44309 Dortmund, HeBlingsweg 32
Telefon 0231/92 51 51 0, Fax 0231/92 51 51 11
bestellung.dortmund@hagesued.de



WILLKOMMEN
IN DER WELT
DER GEWÜRZE

HAGESÜD – DIE GANZE WELT DES WÜRZENS

GEWÜRZE, MISCHUNGEN UND SERVICELEISTUNGEN SEIT ÜBER 135 JAHREN.



Werk Hemmingen

1881

Vor über 135 Jahren wird die Firma „Conservierungs-Salzfabrik“ von dem Chemiker Otto Leupold in Stuttgart gegründet.

1921

Die Handelsgesellschaft des süddeutschen Häuteverwertungsverbandes mbH übernimmt das Unternehmen und firmiert es um in HAGESÜD Süddeutsche Handelsgesellschaft für das Fleischergewerbe AG.

1938

Im Zuge des Expansionskurses wird ein zweiter Produktionsstandort in Dortmund eröffnet.

1986

Auf der „grünen Wiese“ in Hemmingen vor den Toren Stuttgarts entsteht ein neues Werk, ausgestattet mit modernster Technik und einer computerintegrierten Fertigung.

1998

In Hemmingen geht das vollautomatische Hochregallager mit über 4000 Stellplätzen in Betrieb.

2014

ICL übernimmt HAGESÜD und integriert das Unternehmen in die Geschäftseinheit „ICL Food Specialities“. HAGESÜD verstärkt damit das Food-Portfolio von ICL mit seiner Gewürzkompetenz.

2017

Erstzertifizierung nach IFS FOOD Standard.

Unsere Firmengeschichte beginnt im Jahr 1881: Der Chemiker Otto Leupold gründet in Stuttgart die „Conservierungs Salzfabrik“. Vierzig Jahre später übernimmt die **Handelsgesellschaft** des **süddeutschen** Häuteverwertungsverbandes mbH das Unternehmen und gibt ihm einen neuen Namen, bestehend aus den jeweiligen beiden Anfangsbuchstaben des eigenen langen Firmennamens: HAGESÜD.

Damit wird der Grundstein für das heutige Unternehmen gelegt. Heute steht der Name HAGESÜD nicht nur für Gewürze, Mischungen und breit gefächerte Serviceleistungen, sondern auch für eine langjährige und kompetente Partnerschaft mit dem deutschen Fleischerhandwerk und internationalen Handwerksbetrieben.

Unser Premium Sortiment mit über 4.000 Artikeln umfasst Gewürze und Gewürzmischungen, Produkte für die Veredelung und Zubereitung sowie funktionelle Komponenten. Darüber hinaus bietet HAGESÜD ein einzigartiges Premium-Paket an Serviceleistungen, Beratungsleistungen und kundenspezifische Lösungen an.

Erfahren Sie mehr über uns auf den folgenden Seiten: Wir laden Sie auf eine spannende Entdeckungsreise ein und sagen herzlich „Willkommen in der Welt der Gewürze“.



DIREKT BETREUUNG
 WIRTSCHAFTLICHKEIT
 FACHBERATUNG GASTRONOMIE
 SEMINARE
 PARTNER PREMIUM BERATUNG PRODUKTION VEREDLUNG
 LEIDENSCHAFT QUALITÄT
HAGESÜD-GEWÜRZMANUFAKTUR
 FUNKTIONSSICHERHEIT
 INNOVATION HANDWERK
 VERTRAUEN BEDIENTHEKE
 INDUSTRIE GESCHMACKSKOMPETENZ
 SERVICE
 ZUBEREITUNG
 KONSUMENT
 EHRLICHKEIT

DIE WERTVOLLSTEN ZUTATEN: LEIDENSCHAFT, KNOWHOW & SERVICE

HAGESÜD IST PARTNER UND ENTWICKLER DES HANDWERKS

Wir sind nicht nur Hersteller, sondern auch Dienstleister, Impulsgeber und Berater unserer Kunden. Tradition und Innovation sind für uns wichtige Erfolgsfaktoren.

HAGESÜD IST KOMPETENZ FÜR DIE INDUSTRIE

Als zertifiziertes Unternehmen bieten wir mit der Marke „TARI“ Kompetenz und Service für die Industrie. Unsere Key-Account Manager beraten und betreuen die Region deutschsprachiger Europäischer Länder unter dem Schirm der ICL Food Specialities.

HAGESÜD STEHT FÜR QUALITÄT

Bei Qualität machen wir keine Kompromisse. Um Spitzenerzeugnisse herzustellen, kaufen wir nur die besten Rohstoffe ein, die es am Markt gibt. Qualität ist langfristig der Erfolgsgarant für Sie und garantiert Ihnen größtmögliche Sicherheit beim Einsatz unserer Erzeugnisse.

HAGESÜD BETRACHTET JEDEN KUNDEN INDIVIDUELL

Die Basis für gegenseitiges Vertrauen, Erfolg und langjährige partnerschaftliche Kundenbeziehungen ist der ehrliche und persönliche Umgang unserer MitarbeiterInnen mit unseren Kunden.

HAGESÜD SETZT BEI ALLEN LEISTUNGEN AUF SERVICE

Verlässlichkeit, Kompetenz und Kundenorientierung bilden die Basis für unseren Service. Kundenzufriedenheit hat bei uns oberste Priorität.

HAGESÜD IST LEIDENSCHAFT

Wir brennen für die Herstellung von hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren, für unsere Produkte, für unsere Kunden und deren Kunden. All das ist unser täglicher Antrieb, um alle Aufgaben hundertprozentig mit Freude zu erfüllen.

HAGESÜD IST FACHBERATUNG

HAGESÜD Fachberatung steht für Rundum-Service für den Kunden vor Ort und bei Seminaren, für Partnerschaft mit unseren Kunden und natürlich für Qualität. Unsere Fachberatung überzeugt durch Kompetenz, Innovation und Wirtschaftlichkeit sowie als Ideengeber.

HAGESÜD SCHMECKT UND FUNKTIONIERT

HAGESÜD ist die Kompetenz für Geschmack gepaart mit der notwendigen Funktionssicherheit. Unsere Kunden profitieren von diesem Knowhow regional, national und international.

HAGESÜD IST PREMIUM

Premium beschert Ihren Kunden Produkte als Genuss, Essen als Erlebnis und Freude mit Freunden. Eine Garantie für zufriedene und wiederkehrende Kunden. HAGESÜD Premium ist nicht eine Frage des Preises, sondern ein Paket an Serviceleistung von der Produktqualität bis zur Verkaufs- und Marketingunterstützung.



DIE GANZE WELT DES WÜRZENS: ÜBER 9.000 ZUFRIEDENE KUNDEN

Unsere Kunden aus Handwerk, Industrie und Handel werden mit drei verschiedenen Sortimenten in ganz Deutschland bedient: HAGESÜD Premium für das Handwerksortiment, TARI für das Industriesortiment und fibrisol® CLASSIC für das Fachhandelsortiment.

Unser Anliegen ist es, Sie mit kreativen Ideen, hochwertigen Produkten und modernsten Verfahren aus Wissenschaft und Praxis zu unterstützen. Unser Motto „Klasse statt Masse“ bestimmt langfristig Ihren Geschäftserfolg. Hochwertige Rohstoffe, schonende Verarbeitung und streng kontrollierte Herstellungsprozesse garantieren Ihnen Spitzenqualität auf höchstem Niveau.



ERFOLGSFAKTOREN FÜR UNSERE ZIELGRUPPEN

HAGESÜD PREMIUM FÜR DAS HANDWERK

PREMIUM steht für Spitzenqualität: Seit 1881 sind wir Partner des Fleischerhandwerks und betrachten es als unsere Kernkompetenz. Unsere Partnerschaft auf Augenhöhe überzeugt durch unser (Ge-)Würz-Knowhow, unsere Direktbetreuung und unseren Fachservice, der aus Fachberatung, Seminaren und dem Rezepturdienst besteht.

TARI FÜR DIE INDUSTRIE

Als zertifiziertes Unternehmen und zuverlässiger Dienstleister bieten wir eine hohe fachliche Kompetenz, sowohl technologisch, als auch geschmacklich. Bei uns steht Kundenzufriedenheit ganz klar im Vordergrund: Wir überzeugen durch eine projektbezogene Entwicklung mit individueller Fachberatung und orientieren uns an Marktentwicklungen und Produktrends.

FIBRISOL® CLASSIC FÜR DEN FACHHANDEL

Zu unseren Erfolgsfaktoren zählen spezielle Würzungen, Convenience und Additive für das Fleischerhandwerk, die wir ausschließlich über den Fachhandel vertreiben.

UNSERE LEISTUNGSKOMPETENZ

WÜRZUNGEN

- » Brühwurst
- » Bratwurst
- » Dauerbrühwurst
- » Kochwurst, Kochmettwurst, Sülzen, Sülzwurst (Aspik)
- » Rohwurst streichfähig und schnittfest
- » Kochpökelwaren
- » Rohpökelwaren
- » Rohgewürze

CONVENIENCE

- » Gewürzmischungen für Pfanne und Grill
- » Gewürzmischungen für Hackfleischspezialitäten
- » Decor-Würzmischungen und -Zubereitungen
- » Marinaden
- » Gewürzsaucen
- » Dipsaucen
- » Fixprodukte
- » Saucen

FUNKTIONELLE ZUTATEN

- » Kutterhilfsmittel mit und ohne Rötung
- » Umröthelhilfsmittel
- » Pökelhilfsmittel für Kochpökelwaren
- » Pökelhilfsmittel für Rohpökelwaren
- » Hilfsstoffe
- » Geschmacksverstärker/ Geschmacksveredler
- » Starterkulturen





UNSERE REZEPTE FÜR IHREN ERFOLG: FACHBERATUNG, SEMINARE UND VIELES MEHR



DAS TEAM

Unsere Hagesüd Fachberatung. Das kompetente Fachberater-Team berät vor Ort in den Metzgereien bei Fragen aller Art zu Produktion, Convenience und Thekengestaltung.

DAS TECHNIKUM

Unser modern ausgestattetes Technikum im Seminarzentrum in Hemmingen bietet ein umfangreiches Seminarprogramm zu den Themen Produktion, Technologie, Grillen, Fingerfood, Convenience und Marketing. In den Räumen des Technikums können wir nicht nur unsere Seminare professionell durchführen, sondern natürlich auch selbst Wurst- und Fleischwaren produzieren, neue Rezepturen ausprobieren und Produkte neu entwickeln.

DIE PROFIS

Die Seminare werden von der HAGESÜD Fachberatung und externen Experten durchgeführt.

DER IDEEN-GEBER

Die HAGESÜD WÜRZWELT ist unser Kundenmagazin. Hier informieren wir Sie über neue Produkte und liefern neue Rezept-Ideen zu den bestehenden HAGESÜD Produkten. Weitere Rezept-Ideen erhalten Sie auch in den Seminaren und im zwei Mal jährlich erscheinenden Rezeptheft zu den Seminaren, auf der HAGESÜD Homepage sowie von unseren Fachberatern.

HAGESÜD HAT NUR EIN ZIEL

Einen starken Beitrag zum Markterfolg unserer Kunden zu leisten. Qualität, Fortschrittlichkeit, mehr Service, ständige Weiterentwicklung und ein umfassendes Fachwissen ist der Pool, aus dem unsere Kunden schöpfen können.





**WIR KAUFEN NUR DAS BESTE,
 WAS DIE NATUR ZU BIETEN HAT.
 DAS ERGEBNIS:
 EIN OPTIMUM AN GESCHMACK.**

Bei der Herstellung und Verarbeitung der Produkte legt HAGESÜD als Premium-Anbieter besonders hohen Wert auf Qualität. Diese beginnt bereits im Einkauf mit besonders ausgewählten, hochwertigen und streng kontrollierten Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen. Jeder einzelne angelieferte Rohstoff wird bereits beim Wareneingang umfangreichen Qualitätskontrollen im betriebseigenen Labor unterzogen. Diese Kontrollen werden nach jedem einzelnen Produktionsschritt, wie Mahlen, Sieben, Mischen und Abfüllen erneut durchgeführt.

FÜR JEDEN ROHSTOFF DIE PASSENDE VERARBEITUNG

Unsere hochwertigen Rohstoffe wie z.B. weißer oder schwarzer Pfeffer, Koriander, Muskatnüsse, Muskatblüten und Ingwer werden im Werk Hemmingen chargengerecht frisch vermahlen, um eine erstklassige Qualität zu sichern. Dafür stehen verschiedene, auf die einzelnen Rohstoffe abgestimmte Mühlen zur Verfügung. Um das Verflüchtigen des ätherischen Öls zu verhindern, das ein wertbestimmender Bestandteil von Gewürzen ist, werden diese kalt vermahlen.

HOHE FLEXIBILITÄT IN DER PRODUKTION

Die HAGESÜD verfügt über mehrere Mischer in unterschiedlichen Größen, mit denen Ansätze bis hin zu 1.000 kg produziert werden können. Für die Herstellung von flüssigen Produkten wie Marinaden, Gewürzsaucen und Schinkenspritzmitteln stehen in der Flüssigabfüllung Mischbehälter zur Verfügung, in denen die flüssigen Produkte entweder in gekühltem oder erhitztem Zustand gemischt werden. Zusätzliche Produktsicherheit gewährleisten Metalldetektoren und Röntgenscanner am Ende des Abfüllprozesses.

QUALITÄTSSICHERUNG UND ZERTIFIZIERUNG

Ein etabliertes Qualitätsmanagementsystem und die Zertifizierung nach dem IFS FOOD Standard sind die sichtbare Dokumentation modernster Spitzentechnologie und höchster Produktleistung. Es werden stets nur die besten Rohstoffe eingekauft und verarbeitet. Die Herstellung qualitativ hochwertiger Produkte ist unser Anspruch. Zur Sicherung dieses hohen Standards sind umfangreiche Managementsysteme, wie beispielsweise der IFS FOOD Standard, etabliert. Die Wirksamkeit dieser Konzepte wird durch fortlaufende Zertifizierungen bestätigt.

MODERNSTE TECHNIK UND SORGFÄLTIGE PRÜFUNG

Die kostbaren ätherischen Öle werden schonend freigesetzt, um das intensive natürliche Aroma zu erhalten. Die Basis für unsere Qualitätsgarantie bietet ein prozessgesteuerter Produktionsablauf. Das Gütezeichen „Qualitätsgarantie laborgeprüft“ bürgt für kompromisslose HAGESÜD Qualität.

