



Wer wir sind

ÜBER 10 JAHRE ERFAHRUNG

Seit 2001 beliefert Omnia die nationale und internationale Lebensmittelindustrie mit Cerealien, Dragées und Toppings. Unsere feinen Zutaten werden in unterschiedlichsten Milchprodukten, aber auch in Eiscreme und Backwaren eingesetzt. Oder einfach so, zum Snack, genossen. Als klassisches mittelständisches Unternehmen konzentrieren wir uns auf maßgeschneiderte Produktkonzepte und marktgerechte Entwicklungen für unsere Kunden. Gemeinsam erarbeiten wir innovative Lösungen und setzen sie gekonnt um.



Weißer Schokoladensterne

Innovation & Entwicklung

DEM WETTBEWERB VORAUS:

Mit rund 200 Stammprodukten garantieren wir unseren Kunden eine Vielzahl von kreativen Kombinationsmöglichkeiten zur Weiterentwicklung von Cerealien und Dragées. Dabei erweitern wir konsequent die Einsatzmöglichkeiten für Produkte wie Linsen, Füllungen oder Streusel. Unsere Grundlagenforschung gewährleistet einen steten Vorsprung in einem kompetitiven Markt. Auch Stülpedeckel können nach individuellen Vorgaben unserer Kunden entwickelt werden, um ein unverwechselbares Produkterlebnis zu gewährleisten.

Technik & Qualität

PHANTASIE TRIFFT TECHNISCHES KNOW-HOW:

Omnia steht für Qualität. Unsere Produkte werden konsequent nach Backfestigkeit, Farbstabilität und Kältestabilität entwickelt. Dabei sind Feuchtigkeits- und Lichtbeständigkeit ebenso selbstverständlich wie die Verwendung von natürlichen Inhaltsstoffen. Das ist Qualität, die den Endkunden erreicht: wertvolle Zutaten für innovative Produkte auf einem verbraucherorientierten Markt, der sich beständig wandelt.



Sämtliche Produktionsprozesse werden elektronisch gesteuert und permanent qualitätsüberwacht: ISO 9000-2000, IFS und HACCP sind Standard.

Omnia verfeinert

Ob Speiseeis, Backwaren oder Süßwaren – bewährtes Know-how macht die Produkte unserer Kunden unverwechselbar. Unser Entwicklungsteam hält unseren Vorsprung aufrecht, zum Beispiel mit bedruckten oder gehackten Linsen. Es ist immer etwas Feines dabei, denn das Auge isst mit. Daher werden unsere Flakes, Crunches, Crispies, Loops, Bits und Drops beständig weiterentwickelt: schnell, kosteneffizient und unkompliziert. Schon bei relativ geringem Warenwert ist daher der Zugewinn an Qualität für das Endprodukt beträchtlich.



Schokocrispies

Für unsere Kunden

Sie erhalten von uns:

BEWEGUNG BEDEUTET INNOVATION

Unsere Kunden sind international operierende Unternehmen aus der Lebensmittelbranche, die ihre Produkte einzigartig machen wollen. Gemeinsam entwickeln wir Müslis, Schokoladen und Gebäck nach unserem bewährten Modul-System. Auf der Grundlage von 200 Prototypen entwickeln wir beständig neue Gestaltungen und Verwendungsmöglichkeiten für Linsen, Streusel, Cerealien, Dragées und mehr. Dieses starke Portfolio ist der Vorteil unserer Kunden.




Unsere Dragieranlagen erledigen Aufträge jeder Größe effizient und flexibel

Lassen Sie uns gemeinsam an Ihrem Erfolg arbeiten!

Bei OMNIA Ingredients steht Ihnen die ganze Welt der Dragées und Toppings offen. Unsere Produktentwickler stehen für Sie bereit. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie!

Schokoladenlinsen in verschiedenen Größen, Formen und Dragierungen	✓
Extrudate in verschiedenen Ausführungen (mit oder ohne Dragierung)	✓
Cerealien in verschiedenen Ausführungen (mit oder ohne Dragierung)	✓
Gebäckstücke und -granulate in versch. Ausführungen (mit oder ohne Dragierung)	✓
Zuckerdekor in verschiedenen Ausführungen (mit oder ohne Dragierung)	✓
Softinklusion in verschiedenen Ausführungen (mit oder ohne Dragierung)	✓
Und natürlich: Produkte nach Ihren speziellen Anforderungen ...	✓
Stülpedeckel nach individuellen Vorgaben	✓
Gehackte Linsen, unterschiedliche Größen, auch mit ColorSafe für optimale Farbstabilität	✓
Bedruckte Linsen, innovativ, detailliert, auch mit ColorSafe für optimale Farbstabilität	✓
Individuelle Formen und Figuren (Gebäck und Schokolade)	✓

Anwendungsbereiche

	 <i>Molkereiprodukte</i>	 <i>Backwaren</i>	 <i>Eiscreme</i>	 <i>LEH</i>
<i>Schokoladendekor</i>	✓	✓	✓	✓
<i>Schokolinsen</i>	✓	✓	✓	✓
<i>Cerealien-Mischungen</i>	✓	✓		✓
<i>Extrudierte Cerealien</i>	✓	✓	✓	✓
<i>Gebäck</i>	✓		✓	✓
<i>Krokant</i>	✓	✓	✓	✓
<i>Zuckerdekor</i>	✓	✓	✓	✓
<i>Softinklusionen</i>	✓	✓	✓	✓
<i>Ihr Wunschprodukt</i>	✓	✓	✓	✓



Ihre Vorteile

- Differenzierung Ihrer Produkte durch Innovationen.
- Spitzen Qualität zu besten Preisen.
- Ein umfassendes Sortiment.
- Flexible und schnelle Umsetzung von Kundenwünschen.
- Maßgeschneiderte logistische Lösungen.

OMNIA INGREDIENTS
GmbH & Co. KG
HR Tostedt HRA 120271

Komplementär:
OMNIA GmbH
HR Tostedt HRB 120406

Standort Zeven
Südring 26
D-27404 Zeven

Standort Berlin
Lennéstraße 5
D-10785 Berlin

Kontakt
T: +49 (0) 42 81 9383 20
F: +49 (0) 42 81 9383 25

E: omnia@omnia.eu
I: www.omnia.eu