

## Notre objectif

Nous concevons une culture du bon goût et du bien-manger.

Solidement enracinée en Allemagne, l'entreprise Fuchs a entamé voilà plus de 60 ans, avec un esprit pionnier et une grande constance entrepreneuriale, une conquête pour devenir un des plus grands fabricants d'épices au monde. Aujourd'hui, le Groupe Fuchs prône une culture du bon goût et du bien-manger. Voilà pourquoi nous sélectionnons sans compromis la meilleure qualité – qu'il s'agisse des composants, des technologies ou du savoir-faire.

Les épices sont notre passion. À tout moment notre objectif et notre motivation consistent à satisfaire les exigences de nos clients avec une excellente qualité, avec notre vaste palette de produits et avec nos prestations de service. Pour eux, nous effectuons systématiquement des voyages d'exploration afin que chacun d'entre vous soit en mesure d'apprécier les épices du monde.

Nous sommes leader sur le marché avec nos marques d'épices et d'épicerie fine telles que Fuchs, Ostmann, Uben, Kattus ou Bamboo Garden et accompagnons nos clients et partenaires. Fuchs est porteur d'une longue expérience, d'excellentes connaissances du marché et synonyme de compétences élevées et larges.

En tant qu'entreprise familiale à vocation internationale, avec un réseau de plus de 2800 collaborateurs, nous nous sentons particulièrement impliqués dans le traitement responsable et durable des ressources. Depuis la marchandise brute jusqu'au produit fini, sur l'ensemble de la chaîne de valeur, nous veillons à influencer activement la qualité et le goût. Ainsi, par exemple, l'entreprise n'achète exclusivement que des matières premières non moulues et les traite sur ses propres sites de production et moulins à épices en Allemagne pour en faire des produits de haute qualité et parfaitement sûrs —C'est ce qui crée notre valeur ajoutée.

Nos achats directs auprès de nos fournisseurs de longue date nous assurent une traçabilité en profondeur et nous garantissent l'acquisition de produits fiables et durables. Sur nos propres sites de production et moulins à épices en Allemagne, nous traitons toutes les matières premières pour en faire en toute sécurité des produits de haute qualité avant que nos clients apprécient leurs avantages gustatifs et leurs arômes intenses et de longue tenue.

Notre constat : les tendances culinaires et les besoins individuels des marchés et des clients évoluent plus rapidement que jamais. La recette de notre succès associe individualité et curiosité. Avec des idées non conventionnelles et innovantes, de même que des créations et des brevets essentiels pour le marché, nous nous sommes imposés au premier rang des spécialistes des épices, de l'épicerie fine et de la technologie alimentaire, au côté des consommateurs, de la grande distribution, de la Restauration Hors Foyer et de l'industrie.

À l'avenir également nous aborderons les défis avec assurance et des produits innovants et des solutions d'emballages au goût des clients, de même que des produits sur mesure répondant aux besoins de chacun. Avec beaucoup de dynamisme, une grande flexibilité et une bonne dose de curiosité, nous redécouvrons systématiquement le monde des épices.