

FUCHS GRUPPE

Unser Anspruch

Wir gestalten die Welt des guten Geschmacks.

Unser Anspruch ist es die Bedürfnisse von Verbrauchern, Handel und Industrie in herausragender Weise zu erfüllen und ihnen die Möglichkeit zu bieten, ihrem eigenen Geschmack Ausdruck zu verleihen. Wir stehen für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und eine herausragende Qualität. Unter unserem Dach vereinen sich verschiedenste Marken und Produkte zu einem umfangreichen Sortiment. Mit vielen unserer Marken im Lebensmitteleinzelhandel wie Fuchs, Ostmann, Ubena, Kattus oder Bamboo Garden sind wir am Markt führend. Wir sehen uns als einen verlässlichen Wegbegleiter unserer Kunden aus dem Lebensmittelhandel, der Hotellerie, der Gastronomie, dem Catering sowie der Groß- und Industriekunden. Für sie gehen wir immer wieder auf Entdeckungsreise, damit jeder von ihnen die Geschmacksvielfalt dieser Welt genießen kann.

Kompromisslos beste Qualität

Mit großer Leidenschaft und einem hohen Qualitätsanspruch ist die Fuchs Gruppe in Deutschland und vielen Ländern der Welt der Spezialist für Gewürze, Geschmack und kulinarische Trends geworden. Im Laufe der über 65-jährigen Erfolgsgeschichte hat sich das Unternehmen einen festen Platz an der Seite des Handels, des Foodservice, der Lebensmittelindustrie und im Haushalt der Konsumenten erarbeitet. Das Credo des Unternehmensgründers Dieter Fuchs – „Höchste Qualität, vom Samenkorn bis in die Küche“ – ist für jede Entscheidung bis zum heutigen Tag maßgeblich. Wir wählen kompromisslos die beste Qualität – ob es um die Auswahl der Zutaten, die Technologien oder das Know-how geht.

Pioniergeist und Kompetenz

Pioniergeist, unkonventionelle Ideen sowie marktprägende Entwicklungen und Patente haben uns zu dem gemacht, was wir heute sind. Fuchs steht für langjährige Erfahrung, exzellente Marktkenntnisse und eine umfassende Fachkompetenz. Doch unsere Marktstellung müssen wir immer wieder neu erarbeiten, denn kulinarische Trends und die daraus entstehenden individuellen Markt- und Kundenbedürfnisse ändern sich so schnell wie nie zuvor. Wir begegnen diesen Veränderungen mit Dynamik, Flexibilität und einer großen Portion Neugier und Mut, um die Welt des guten Geschmacks stets neu zu entdecken. Rund um den Globus arbeiten wir jeden Tag daran, für unsere Kunden und Partner Trends aufzuspüren und intelligente Produkt- und Verpackungsideen zu entwickeln.

FUCHS GRUPPE

Nachhaltiger Anbau und Rückverfolgbarkeit

Wir beziehen Gewürze aus unterschiedlichsten Regionen der Welt, da nur dort geeignete Anbaubedingungen bestehen. Unser Erfolg ist in einem hohen Maße von intakten wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Systemen in den Gewürzanbauregionen abhängig. Dem verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit Ressourcen fühlen wir uns deshalb in besonderer Weise verpflichtet. Von der Rohware bis zum fertigen Produkt nehmen wir in der gesamten Wertschöpfungskette aktiven Einfluss auf die Qualität und den Geschmack. Wir kaufen nahezu all unsere Gewürze ungemahlen und direkt beim Erzeuger ein. Anschließend verarbeiten wir alle Gewürze in unseren eigenen Produktionsstätten und Gewürzmöhlen in Deutschland zu Produkten höchster Qualität und Sicherheit, bevor ihr außergewöhnlicher Genuss und ihre langanhaltenden Aromen unsere Kunden erfreuen können. So stellen wir eine lückenlose Rückverfolgbarkeit jeder Charge sowie eine Einflussnahme auf die Qualität sicher – vom Anbau über den Transport und die Verarbeitung bis zum fertigen Produkt. Von zentraler Bedeutung hierbei sind langfristige und partnerschaftliche Lieferantenbeziehungen. Die Fuchs Gruppe pflegt einen direkten und persönlichen Kontakt und beschäftigt hierfür zahlreiche Mitarbeiter vor Ort. Seit 2017 legen wir unser Verständnis einer nachhaltigen Unternehmensführung sowie den zentralen Aspekten unserer Nachhaltigkeitsstrategie in einem Nachhaltigkeitsansatz dar und informieren seither über unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten. Ende 2018 haben wir unseren ersten Nachhaltigkeitsbericht nach internationalen GRI-Standards veröffentlicht. Der nächste Nachhaltigkeitsbericht erscheint Ende 2019.