



SILVER | Top 15%

ecovadis

Sustainability Rating

DEC 2024

IHR PARTNER FÜR INNOVATIVE ROHSTOFFE

DER LEBENSMITTEL-, GETRÄNKE-
UND KOSMETIKINDUSTRIE

TH.GEYER
LÖSUNGEN FÜR IHRE IDEEN



„ENGAGIERTE
UND KOMPETENTE
BETREUUNG –
DURCH IHRE
PERSÖNLICHEN
ANSPRECHPARTNER“

Wenn es um Rohstoffe für die Lebensmittel-, Getränke- oder Kosmetikindustrie geht, ist Th. Geyer Ingredients Ihr optimaler Partner. Wir versorgen Sie mit qualitativ hochwertigen Produkten der Global Player und unserer eigenen Marken. Mit Innovationskraft und Flexibilität bieten wir Ihnen die maßgeschneiderte Produkt- und Konzeptentwicklung für Ihre individuellen Anforderungen. Dafür stehen unsere Geschäftsbereiche Food & Beverages sowie Scent & Care. Und unser Service geht weit über die Distribution von Inhaltsstoffen hinaus: Von der Anwendungstechnik oder der Abfüllung in Kleingebinde bis zur kompetenten Beratung im Lebensmittelrecht sind wir für Sie da. Vertrauen auch Sie auf die langjährige Erfahrung und Kompetenz unseres mittelständischen, inhabergeführten Unternehmens.

Unser Expertenteam freut sich darauf, Sie mit innovativen Lösungen für Ihre Ideen zu unterstützen.

R. Care

Ralf Streicher
Geschäftsführender Gesellschafter







1892

Gründung der Firma als Chemikalienhandel in Stuttgart

Inzwischen liegt der Stammsitz des weltweit aktiven Unternehmens in Renningen.

1972

Start der Kooperation mit Haarmann & Reimer GmbH (heute Symrise AG),

zum Vertrieb von Aromen und Riechstoffen.

2009

Bezug des neuen Standortes für Th. Geyer Ingredients in Höxter

Stärkere Fokussierung auf den Ausbau des Distributionsnetzwerkes in Europa mit 19 Handelspartnern in 33 Ländern.

2014

Verdoppelung der Lager- und Abfüllkapazitäten

Erweiterung des Produktportfolios mit komplementären Rohstoffen ausgewählter Lieferanten für die Bereiche Food & Beverages sowie Scent & Care.

2017

Jubiläum der Firma Th. Geyer

Th. Geyer blickt auf eine 125-jährige Firmengeschichte zurück.

2018

Bezug des Neubaus

Erweiterung der Kapazitäten für zusätzliche Büros und Applikationslabore. Umstellung auf umweltbewusste Energiequellen.

2019

Anbau der Lagerkapazitäten und Akquisition neuer Marken

Anbau weiterer Gefahrstofflager und Schaffung zusätzlicher Abfüllmöglichkeiten. Übernahme der Markenrechte für *Femtorp*® Desserts und *Gasodor*® S-Free.

2020

Akquisition der Firmen Bressmer & Francke und MYAC

Erweiterung des Portfolios um Extrudate, pflanzliche Öle, Fettpulver und Mehle sowie funktionale Gewürzmischungen.

FOOD& BEVERAGES

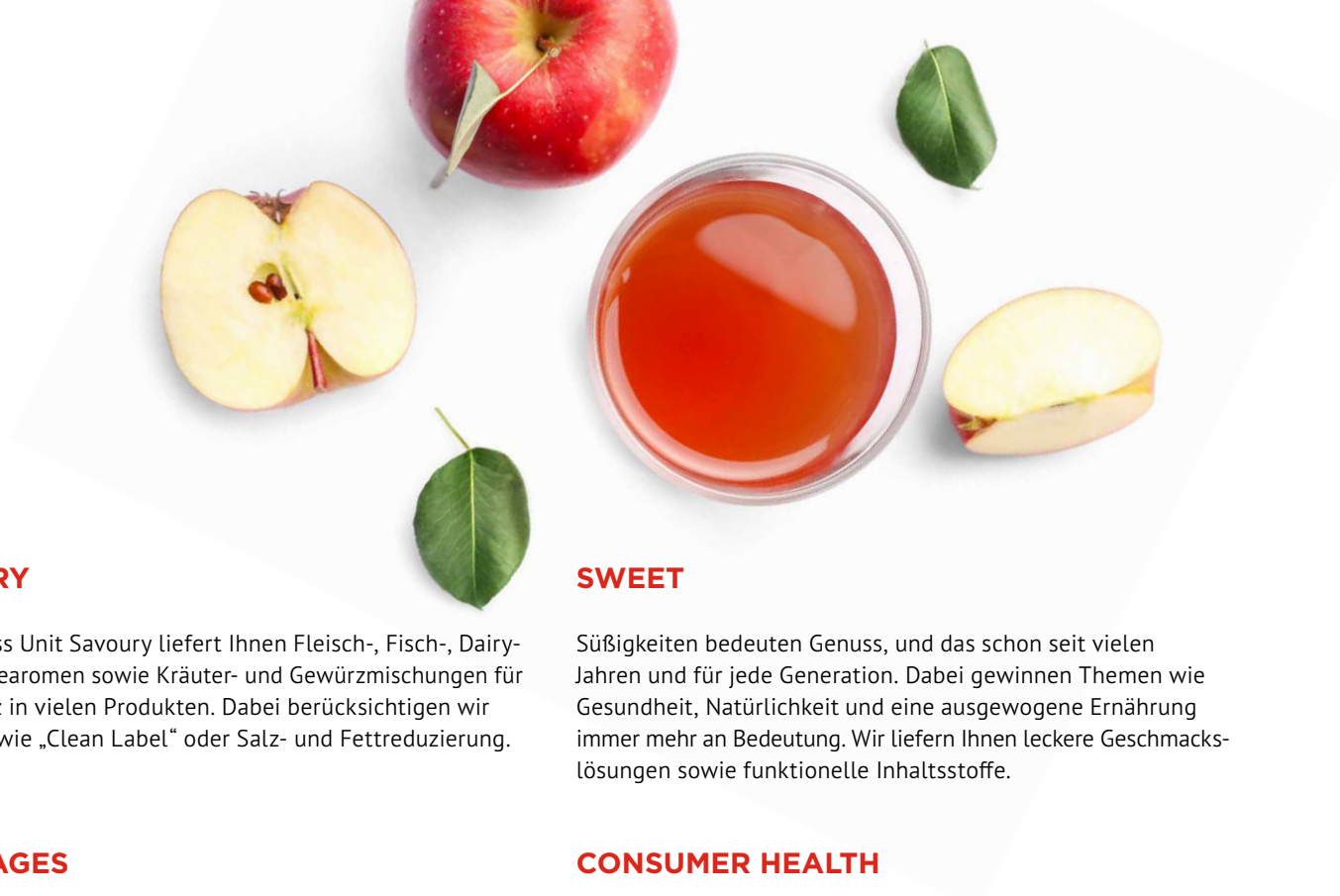
Der Unternehmensbereich Food & Beverages umfasst alles, was mit moderner Ernährung zu tun hat. In den Bereichen Savoury, Sweet, Beverages, Consumer Health, Sports Nutrition sowie Tobacco erleben Sie mit unseren Inhaltsstoffen besondere Geschmackserlebnisse und intensiven Genuss, ohne dabei auf Aspekte wie Nachhaltigkeit, Gesundheit und Natürlichkeit verzichten zu müssen.

Konzeptentwicklung, Ideengenerierung für neue Produkte und Applikations Know-How machen uns zu einem Partner, dessen Service weit mehr umfasst als die reine Distribution von Inhaltsstoffen.

DAS ATTRAKTIVE PRODUKTPORTFOLIO UMFAST:

- Aromen (natürlich/naturidentisch/
trocken/flüssig/eingekapselt)
- Extrakte, Destillate
- Pflanzliche Öle und Fettpulver
- Karamell-Spezialitäten
- Raucharomen
- Tabakaromen
- Extrudate und Mehle
- Gewürzmischungen
- Malz-Extrakte
- Grundstoffe, Emulsionen, Sirupe
- Fruchtpulver, Fruchtsaftkonzentrate
- Süßstofflösungen/-kombinationen
- Farbstoffe, färbende Lebensmittel
- Weizenkeime, Weizenkeimöle
- Weitere Inhaltsstoffe für Lebensmittel und Getränke





SAVOURY

Die Business Unit Savoury liefert Ihnen Fleisch-, Fisch-, Dairy- und Gemüsearomen sowie Kräuter- und Gewürzmischungen für den Einsatz in vielen Produkten. Dabei berücksichtigen wir die Trends wie „Clean Label“ oder Salz- und Fettreduzierung.

BEVERAGES

Die Business Unit Beverages bietet Ihnen eine breite Auswahl an exklusiven Aromen und Grundstoffen in bester Qualität. Wir liefern sowohl einzelne Aromakomponenten, Extrakte und Destillate als auch Komplettlösungen wie Emulsionen und Grundstoffe. Der Einsatz dieser Module wird jeder verfahrenstechnischen Herausforderung gerecht und bietet Ihnen ein Maximum an Flexibilität.

SPORTS NUTRITION

Die Business Unit Sports Nutrition liefert Lösungen zur Entwicklung von neuen Produkten und verfolgt stets die aktuellen Trends. Der intensive Geschmack einiger Rohstoffe kann durch unsere Maskierungsaromen hervorragend kaschiert werden. Von herkömmlichen Protein Shakes, BCAA bis hin zu Protein Pudding und Pancakes sorgen unsere Aromen aber auch unsere proteinreichen Mehle bester Qualität für ein hochwertiges Produkt.

SWEET

Süßigkeiten bedeuten Genuss, und das schon seit vielen Jahren und für jede Generation. Dabei gewinnen Themen wie Gesundheit, Natürlichkeit und eine ausgewogene Ernährung immer mehr an Bedeutung. Wir liefern Ihnen leckere Geschmackslösungen sowie funktionelle Inhaltsstoffe.

CONSUMER HEALTH

Die Business Unit Consumer Health liefert Ihnen Lösungen für Nahrungsergänzungsmittel und pharmazeutische Präparate und verfolgt dabei die aktuellsten Trends und Konsumentenbedürfnisse hinsichtlich einer gesunden Ernährung. Selbstverständlich sorgen wir dabei für einen angenehmen Geschmack, damit Ihre Produkte von den Verbrauchern präferiert werden.

TOBACCO

Die Business Unit Tobacco erfüllt alle Kundenbedürfnisse und bietet Ihnen eine vielfältige Auswahl innovativer Geschmacksrichtungen von höchster Qualität. Die Bandbreite verschiedenster Aromen garantiert Ihnen ein unvergessliches Raucherlebnis.



SCENT & CARE

Mit dem Unternehmensbereich Scent & Care möchten wir den Ansprüchen unserer Kunden hinsichtlich Kreativität, Wirkung und Nachhaltigkeit gerecht werden.

Die drei Business Units Cosmetic Ingredients, Fragrances und Aroma Molecules folgen dem globalen Trend zu Schönheit und Wohlbefinden und liefern neben wirksamen und emotionalen Produkten, viele Riech- und Aromastoffe sowie kreative Parfümölkompositionen für vielfältige Anwendungen.

DAS ATTRAKTIVE PRODUKTPORTFOLIO UMFAST:

- Parfümöle
- Riech- und Aromastoffe
- Laminare Cremebasen
- Kühlsubstanzen
- Kosmetikwirkstoffe
- Pflanzenextrakte
- Emulgatoren, Emollients
- Lichtschutzfilter
- Farbstoffe



COSMETIC INGREDIENTS

Schönheit und Pflege – die Business Unit Cosmetic Ingredients hat von Kopf bis Fuß, für Haut und Haare die passenden Wirkstoffe sowie viele Bausteine für Cremes, Lotionen und Shampoos, die neben der Wirkung auch bei Textur und Hautgefühl begeistern. Unsere zahlreichen Pflanzenextrakte aus aller Welt verschaffen Ihren Kosmetikprodukten einen zusätzlichen, emotionalen, natürlichen Charakter. Unsere UV-Filter ermöglichen den maßgeschneiderten Sonnenschutz für unterschiedliche Konsumentenbedürfnisse.

FRAGRANCES

Die Business Unit Fragrances sorgt mit ihren Parfümölen für pflegende Aspekte in Cremes und Lotionen, aber auch für den trendigen Duft in Parfüms. Wasch- und Reinigungsmittel erhalten in unserem Labor ihre individuelle Note und unterstreichen die Sauberkeit mit einem Frischekick. Unsere Kompositionen für Lufterfrischer bringen eine frische Meeresbrise direkt ins Wohnzimmer.

AROMA MOLECULES

Die Business Unit Aroma Molecules bietet Ihnen neben der Frische des Menthols eine Vielzahl von Duft- und Geschmacksbausteinen für raffinierte Kreationen. Natürliche Komponenten sind hier ebenso erhältlich wie synthetische sowie nachhaltige Rohstoffe aus nachwachsenden Quellen. Im Einsatz sind unsere Produkte in den verschiedensten Rezepturen in Kosmetik, Pharma und Lebensmitteln. Auch in technischen Anwendungen sowie Prozessen sind unsere Bausteine zu finden.





UNSER SERVICE

ANWENDUNGSTECHNIK

In insgesamt sechs Applikationslaboren entwickeln unsere kompetenten Anwendungstechniker neue Produkte in den süßen und würzigen Bereichen, sowie für die Segmente Getränke, Dairy, Backwaren, Tabak oder Kosmetik.

- Selektion geeigneter Produkte aus unserem Rohstoff-Portfolio
- Kundenspezifische Produktentwicklung und Rezepturerstellungen
- Stabilitätstest u.a. von Aromen, Parfümen oder Farben im Endprodukt
- Herstellung von Fertigmustern
- Verfahrenstechnische Unterstützung
- Sensorik-Seminare für Kunden
- Schulungen und Fortbildungen

LOGISTIK

- Flexibilität der Gebindegrößen/Abfüllungen in Kleingebinde
- Musterversand mit Dokumentation innerhalb von 24 h
- Lieferung und Lagerung von Gefahrstoffen
- Abwicklung von Export-Aufträgen
- Vorratshaltung nach Kundenwunsch

MARKETING

- Pro-aktive Konzept- und Trendpräsentationen
- Premium Flavour Selection (PFS) – eine exklusive Auswahl an vielfältig einsetzbaren Aromen, die wir Ihnen auch in kleineren Bedarfsmengen anbieten
- Durchführung von Kundensymposien

REGULATORY

- Bio- und Fairtrade-Zertifizierung
- ISO-Zertifizierung
- IFS (International Food Standard)-Zertifizierung
- Kosher- und Halal-Zertifizierung
- Kunden- und lieferantenspezifische Dokumentation
- Unterstützung im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit/-recht

TH. GEYER SERVICES

Wir definieren uns selbst als Full Service Anbieter:

Je nach Kundenwunsch mischen wir diverse Inhaltsstoffe. Wir verfügen über eine Vielzahl unterschiedlicher Mischmöglichkeiten, beispielsweise einen 200 kg Pulvermischer oder einen Flüssigmischer mit 300 bis 1.000 Liter Fassungsvermögen, welche modular kombinierbar sind. So sind wir in der Lage, diverse Produktionsprozesse für pulverförmige und flüssige Produkte flexibel anbieten zu können – auch für Kleinstmengen. Unsere Mischprodukte umfassen Basis- und Spezialchemikalien, Inhaltsstoffe für Kosmetika sowie Vormischungen für Lebensmittel oder Getränke.

Als erfahrener Logistkdienstleister kennen wir alle Abfertigungsprozesse und Regelungen, die für die reibungslose Abwicklung im Hafen oder Flughafen notwendig sind. Unsere Lagerhaltung bietet dabei ein breites Leistungsspektrum.

Ihre Vorteile mit Th. Geyer Ingredients

- Einkauf & Lagerung von Rohstoffen
- Flexible und individuelle Misch- und Abfüllmöglichkeiten
- Abpackung von pulvrigen und stückigen Produkten in Big-Bags, Säcke, Beutel, Bag-in-Box oder Dosen – in Lohn oder als Komplettlösung
- Beschaffung geeigneter Verpackungen
- Qualitätskontrolle und Probenentnahme
- Logistikservice



UNSERE MARKEN



FEMTORP® bietet ein umfangreiches Angebot an Desserts in Premiumqualität. Unsere einzigartigen Pulver-Produkte sind in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen verfügbar und nur aus den besten Zutaten hergestellt – alle Varianten sind halal zertifizierbar. FEMTORP® steht für Komfort, einfaches Handling und Qualität.

Qualität

- Luftige Textur und zarte Cremigkeit
- Glutenfrei
- Halal zertifizierbar

Kosteneffizienz

- Milchpulver bereits enthalten
- Geringer Aufwand für einen hohen Ertrag

Einfachheit

- Schnelle und einfache Zubereitung
- Zum Aufschlagen nur mit Wasser
- Im Kühlschrank bis zu 6 Tage haltbar
- Besonders im Catering-Bereich geeignet

Individualität

- Verfeinern Sie unsere Produkte nach Ihrem Geschmack



FOODSOLUTE®, unsere Marke für Lebensmittel- und Getränkerohstoffe kombiniert die Vorteile qualitativ hochwertiger Produkte mit besten Inhaltsstoffen zu konkurrenzfähigen Preisen.

Mit **FOODSOLUTE®** präsentieren wir unser Sortiment an Spezialmehlen und Ölen. Diese Produkte wurden von unserer Anwendungstechnik intensiv getestet und haben ihren Geschmack und ihre Funktionalität bewiesen.

Mit natürlichen Farben, färbenden Lebensmitteln und Fruchtpulvern erweitern wir das **FOODSOLUTE®** Portfolio, mit dem Sie in jeder Hinsicht immer auf der sicheren Seite sind.



Wenn es zu einer Leckage im Gasversorgungssystem kommt, ist die rechtzeitige Warnung entscheidend – damit Verbraucher austretendes Gas sofort identifizieren und handeln können!

Daher wurde bei der Entwicklung von **Gasodor® S-Free** viel Wert auf einen unverwechselbaren Geruch mit deutlichem Warncharakter gelegt. Und deshalb unterscheidet sich **Gasodor® S-Free** auch von allen bekannten Alltagsgerüchen, um eine Verwechslung sicher auszuschließen und eine sofortige Wahrnehmung des Geruchs als Alarmsignal sicherzustellen.

Gasodor® S-Free ist für nachhaltig orientierte Gasversorger das optimale Odoriermittel – sowohl im Hinblick auf die Geruchswahrnehmung der Gasabnehmer bei Leckage als auch in Sachen Umwelt- und Klimaschutz. Gleichzeitig bietet **Gasodor® S-Free** Ihnen als Odoriermittel eine hohe Einsatz- und damit Kosteneffizienz.

Vorteile

- Umweltverträglichkeit durch Schwefelfreiheit
- Niedrige Odorierungskosten durch gute Löslichkeit und Verteilbarkeit an den Odorierstationen
- Verbraucherschutz durch zertifizierte Sicherheit



UNSERE LIEFERANTEN



Die Symrise AG ist ein globaler Anbieter von Duft- und Geschmacksstoffen, kosmetischen Grund- und Wirkstoffen sowie funktionalen Inhaltsstoffen. Zu den Kunden gehören Parfüm-, Kosmetik-, Lebensmittel- und Getränkehersteller, die pharmazeutische Industrie sowie Produzenten von Nahrungsergänzungsmitteln.

Symrise und Th. Geyer Ingredients legen besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und eine intensive Zusammenarbeit. Dabei sind die sehr vertrauensvolle Kooperation auf einer persönlichen Ebene in Verbindung mit dem notwendigen Fachwissen und Know-how bedeutende Erfolgsfaktoren.



Die Firma Nigay mit Sitz in Frankreich ist ein innovativer Hersteller von Karamell-Produkten. Nigay bietet Ihnen eine Reihe hochwertiger und exklusiver Karamellprodukte an, u.a. aromatische Karamelle, Karamellfarben, Zuckerkulöre und ein stetig wachsendes Portfolio an Karamellfüllungen und -flakes. Haupteinsatzgebiete der über 450 Produkte sind:

Süßwaren, Backwaren, Desserts, Eis, Saucen, sowie alkoholische und alkoholfreie Getränke.



Die Fuchs Gruppe ist der größte deutsche Gewürzhersteller. 1952 gegründet, bietet die Fuchs Gruppe heute dem Lebensmittelhandel und der Lebensmittelindustrie ein umfangreiches Sortiment.

Mit Gewürzen, Kräutern, Mischungen und technologischen Compounds richten sie sich an alle Bereiche der Lebensmittelindustrie.



UNSERE AKQUISITIONEN



Die MYAC GmbH mit Sitz in Rietberg ist ein erfahrener Anbieter von funktionalen Gewürzmischungen für die Wurst- und Fleischwarenindustrie und ist seit 2020 Teil von Th. Geyer Ingredients. Durch den Erwerb sind wir in die Produktion von hochwertigen Gewürzmischungen eingestiegen und können auch kleine Mengen trockener Produkte in Schlauchbeutel abfüllen.

Flexible Produktionsmengen und Schnelligkeit sind für unsere Kunden von enormer Bedeutung. Der hohe Qualitätsanspruch der Firma MYAC ist nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert.



Die Bressmer & Francke (GmbH & Co.) KG ergänzt das Th. Geyer Ingredients Portfolio seit 2020 um diverse Rohstoffe und Nahrungsmittelgrundstoffe.

Das Unternehmen mit Sitz in Norderstedt ist ein internationaler Zulieferer von Extrudaten, pflanzlichen Ölen und Proteinmehlen, Fetten und Fettpulvern. Die Firma ist bereits seit Jahren durch den International Food Standard (IFS) mit dem Abschluss „auf höherem Niveau“ zertifiziert.





UNSERE QUALITÄT

LANGJÄHRIGE KOMPETENZ UND ZERTIFIZIERTE QUALITÄT

Die Kompetenz der Th. Geyer Ingredients resultiert aus der über 125-jährigen Handelserfahrung in Kombination mit einer fast 50-jährigen Tätigkeit im Aromen- und Duftstoffbereich.

Unser **attraktives Portfolio** lässt keine Wünsche offen und offeriert Ihnen eine reichhaltige **Auswahl an innovativen Produkten in bester Qualität**. Zudem sind wir ISO, RSPO, Bio, Halal und Fairtrade zertifiziert und achten auf Nachhaltigkeit bei unseren Lieferanten. Wir beliefern Sie mit den erfolgreichen Produkten der Global Player – **schnell, flexibel** und selbstverständlich auch in **kleinen Mengen**. So können Sie auch als kleineres oder mittelständisches Unternehmen von dem Know-how der Weltmarktführer profitieren.



Die hohen Qualitätsansprüche der Firmen MYAC GmbH sowie Bressmer & Francke (GmbH & Co.) KG sind nach dem **International Food Standard (IFS)** zertifiziert.



UNSER VERSPRECHEN

Unser exzellenter Kundenservice punktet mit intensiver Betreuung und engagierter persönlicher Beratung. Am Standort Höxter freuen sich über 110 Mitarbeiter auf Ihre Anfragen und Aufträge.

UNSER VERSPRECHEN

Wir liefern Ihnen zu jeder Anfrage eine individuelle Serviceleistung

- Auswahl des für Sie geeigneten Rohstoffes
- Dosierungsangaben
- Musterlieferung

UNSER ERFOLGSREZEPT

Ob im Marketing, im Vertrieb, in der Produktentwicklung, in der Logistik oder im Lebensmittelrecht – wir sorgen dafür, dass unsere kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sich kontinuierlich weiterentwickeln. Von dieser Expertise profitieren Sie als Kunde.

Serviceorientierung gilt selbstverständlich auch bei Einkauf und Beschaffung. Ganz gleich, wie Sie bevorzugt bestellen – wir finden auch für Ihre Ideen die richtige Lösung.

Wir legen großen Wert auf gute Beziehungen und persönliche Nähe. Daher profitieren Sie bei Th. Geyer Ingredients sowohl im Außendienst als auch im Kundenservice von fest zugeordneten Ansprechpartnern.

Neben unseren eigenen Vertriebsmitarbeitern komplettieren lokale Vertriebspartner das Distributionsnetzwerk. Damit gewährleisten wir international eine kompetente persönliche Betreuung vor Ort sowie qualifizierte Experten, die Ihnen bei Spezialfragen oder -anwendungen gerne zur Verfügung stehen.

So können wir die aktuellsten Trends und Besonderheiten auf dem internationalen Markt verfolgen, um Ihre Anforderungen ebenso professionell wie zuverlässig zu erfüllen.

*„Ein **gesundes Arbeitsklima**, die **Perspektive für persönliche Weiterentwicklung** und eine **interessante, internationale Aufgabe** sind für viele Mitarbeiter wichtige Kriterien bei der Wahl des Arbeitgebers.*

*Darauf legen wir bei Th. Geyer Ingredients besonderen Wert. Denn nur, wer engagierte Mitarbeiter für sich gewinnen kann, diese kontinuierlich fördert und so langfristig an sein Unternehmen bindet, generiert nachhaltig agierende Mitarbeiter – und somit auch **Kundenzufriedenheit**.“*



Annette Bohmhauer
Niederlassungsleitung



SERVICE- ORIENTIERUNG





Th. Geyer Ingredients GmbH & Co. KG

Im Wesertal 11, D-37671 Hörter

Tel.: +49 5531 7045-0

Fax: +49 5531 7045-200

ingredients@thgeyer.de

Folgen Sie
uns auch auf



www.thgeyer.com

