



Presseinformation

Mehr Raum für Innovationen – Zentis eröffnet FruchtCampus

Hochmodernes Ökosystem für noch mehr Kreativität und intensivere Kooperationen wird zum entscheidenden Wettbewerbsfaktor.

Aachen, 16.03.2021 – Agiles und crossfunktionales Arbeiten genauso wie das Entwickeln und Umsetzen zukunftsorientierter Ideen erfordert moderne Raumkonzepte. Deshalb eröffnet Zentis am 16. März den Innovationshub FruchtCampus in unmittelbarer Nähe des Stammsitzes in Aachen: Dort hat das Frucht-verarbeitende Unternehmen auf einer Fläche von 2100 qm ein komplettes Innovationsökosystem geschaffen, das speziell für die kreative Zusammenarbeit von Mitarbeiter*innen und für den umfassenden Austausch mit Kund*innen und Geschäftspartner*innen konzipiert ist.

Mit dem neuen Kompetenzzentrum baut Zentis seine Rolle als Initiator vielfältiger Innovationen für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie und den Lebensmitteleinzelhandel weiter aus. Ziel ist es, die Ideen und Ansätze der verschiedenen Zentis Abteilungen zu bündeln und sie noch schneller zur Marktreife zu führen. Im FruchtCampus können Kund*innen zusammen mit Zentis schneller gemeinsame Ideen formulieren, Entwicklungen testen sowie neue Geschäftsmodelle erarbeiten.

„Mit dem FruchtCampus haben wir moderne und inspirierende Arbeitsbereiche errichtet, die die Zukunft von Zentis prägen werden“, erklärt Karl-Heinz Johnen das Konzept. „Hier ist ein ganz besonderer Raum für kooperatives Arbeiten, Kundenpflege, Kreativität und für die nächste große Zentis-Idee entstanden!“ Norbert Weichele ergänzt: „Der FruchtCampus ist unser neues Kompetenzzentrum für kreative Entwicklungsarbeit, bei der aus Innovationen noch schneller marktreife Produkte werden. Hier ist unsere strategische Ausrichtung erlebbar, denn Zentis ist der globale Impulsgeber für natürliche und genussvolle Ernährung.“

Das moderne Open-Space-Raumkonzept im mehrgeschossigen, ehemaligen Industriegebäude eines Maschinenbauers schafft ein inspirierendes Arbeitsumfeld und ermöglicht einen agilen Austausch zwischen verschiedenen Fachbereichen. Versammelt sind hier Abteilungen wie Market Intelligence, das Zentis Innovationsteam *Innoversum* sowie Einkauf, Supply Chain Management, Vertrieb BtoB Dairy. Der FruchtCampus steht allen Zentis Mitarbeitern, unabhängig ihrer Funktion und Abteilungszugehörigkeit, für interne Meetings, Lieferanten- und Kundentermine zur Verfügung.



Im Fokus: Inspiration und Umsetzung

Der Kerngedanke zum neuen Zentis FruchtCampus ist so einfach wie überzeugend: Gute Ideen brauchen Raum. Blickfang ist der inspirierende CreativeSpace, der durch gezielte Methoden und eine multisensorische Ansprache den Perspektivwechsel und die Entwicklung neuer Ideen fördern soll. In einer Vor-Ideen-Werkstatt lassen sich mittels Rapid-Prototyping kurzfristig anfassbare Testmodelle entwickeln.

Die voll ausgestattete Show-Küche bietet Mitarbeiter*innen und Kund*innen die Möglichkeit, gemeinsam neue Produkte zu kreieren und zu verkosten. Modernste Technik und zwei Kühlhäuser gewährleisten, dass alle Ideen in die Tat umgesetzt werden können. Im eigenen Verkostungsraum und in der Bewertungsbar lassen sich neue Produkte und Muster sensorisch unter Standardbedingungen testen. Spezielle Sensorik-Kabinen bieten außerdem die Möglichkeiten für Geschmackserlebnis-Kurse und Verbrauchertests. Es geht Zentis vor allem darum, neue Geschäftsmodelle und Business-Pläne auszuprobieren und mit Leben zu füllen – besonders für die Zentis Kunden ein echter Mehrwert.

Eingebettet in das kreative Ökosystem ist zudem ein offen gestaltetes Startup-Areal, mit dem Zentis junge Unternehmen während der Gründungsphase unterstützt.

Neben dem Arbeitsbereich gibt es dort Coworking-Spaces zum kreativen Ideenaustausch. So können Start-ups frei und unabhängig neue Geschäftsmodelle entwerfen und bei Bedarf auf das große Know-How von Zentis als etablierter Player am Markt zurückgreifen. Weiterhin können hier auch Ausgründungspotenziale Zentis-eigener Geschäftsideen geprüft und umgesetzt werden.

Über die Creative Spaces, der Show Küche und dem Startup-Areal hinaus bietet der FruchtCampus zahlreiche Rückzugsmöglichkeiten sowie vollausgestattete Arbeitsplätze, die Besucher, Kunden und Mitarbeiter gleichermaßen nutzen können. Zudem bietet das Work Café ein ruhiges und gemütliches Umfeld, um sich abseits der Arbeitsbereiche mit Kollegen und Partnern auszutauschen, Meetings zu veranstalten oder ungestört an einem Projekt zu arbeiten.

Zu Zentis:

Seit über 125 Jahren steht Zentis für beispiellose Expertise bei der Veredlung von Früchten und anderen natürlichen Rohstoffen. 1893 in Aachen gegründet, befindet sich das Unternehmen nach wie vor in Familienbesitz. Die herausragende Innovationskraft hat Zentis zu einem der führenden Frucht verarbeitenden Unternehmen Europas und unverzichtbaren Partner und Impulsgeber für die weiterverarbeitende Industrie sowie den Handel gemacht. Zentis, das bedeutet erstklassige Produkte, kompromisslose Qualitätspolitik und die Leidenschaft, immer das Beste aus Früchten zu machen. Die Kompetenzfelder des Fruchtexperten sind: Fruchtzubereitungen für die Milchwirtschaft (Spezialität: stabile Schokosplitts und Cerealien für Joghurts), Fruchtzubereitungen für Non Dairy (z. B. für die Back- und Süßwarenindustrie), Süße Brotaufstriche (Qualitätskonfitüren und Aufstriche, Gelees und Süße Cremes für Handel und Großverbraucher) sowie Süßwaren (Marzipan-, Schokoladen- und Cerealien-Spezialitäten für Handel und Industrie). Handel und Verbraucher schätzen die Marken *50% weniger Zucker, 50%*



weniger Zucker fein passiert, Original Aachener Pflümli, Original Aachener Pflümli mit Zimt, Zentis Erdnussbutter CREAMY/CRUNCHY sowie Nusspli, Belmandel, die beliebten Riegel Belmanda und Belnuga und den Cerealien-Snack MyCorn. Die besondere Qualität der Zentis Produkte wurde im Jahr 2020 erneut mit dem Gold-Siegel der Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG) und 2018 mit dem Bundesehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet. Die Herstellung der Zentis Konfitüren und Süßwaren erfolgt ausschließlich in Deutschland am Stammsitz in Aachen. In den ausländischen Standorten werden hingegen nur Fruchtzubereitungen für die weiterverarbeitende Industrie gefertigt. Zentis beschäftigt in Aachen über 1.100 und weltweit mehr als 2.100 Mitarbeiter/innen.

Mehr Informationen über Zentis unter www.zentis.de

Werden Sie Fan von Zentis: www.facebook.com/ZentisAachen

Pressekontakt:

Zentis
Pressestelle
Postfach 101637
52016 Aachen
Telefon: (0241) 4760-8100
pressestelle@zentis.de
www.zentis.de

Serviceplan Public Relations & Content
Verena Schmitt
Haus der Kommunikation
80333 München
Telefon: (089) 2050-4190
v.schmitt@serviceplan.com
www.serviceplan-pr.com