



Presseinformation

Kunst für alle – Zentis ermöglicht freien Eintritt ins Ludwig Forum

Ab Januar können Kunstliebhaber immer donnerstags die außergewöhnlichen Exponate der Sammlung von Peter und Irene Ludwig kostenlos genießen.

Aachen, 10. Januar 2017 – Der freie Eintritt ins Ludwig Forum ist ein Geschenk des Aachener Traditionsunternehmens Zentis an die Menschen in der Region und an alle Besucher der Kaiserstadt. Seit weit über 120 Jahren ist Zentis mit Aachen fest verbunden. Aus dieser Verbundenheit heraus ist eine tiefe Verpflichtung entstanden – nicht nur der Region sondern insbesondere auch den Menschen gegenüber, die dort leben.

Seit seiner Gründung 1893 durch Franz Zentis hat sich das Traditionsunternehmen vom regionalen Kolonialwarenhandel in Aachen zum führenden Fruchtverarbeiter in Europa entwickelt. Zentis überzeugt mit Erfahrung und Qualität, mit zeitgemäßem Design sowie traditionellen und innovativen Kreationen. Über 2.000 Mitarbeiter weltweit geben täglich ihr Bestes, um den Menschen viele Genussmomente zu schenken. Daher ist das Engagement von Zentis für Karl-Heinz Johnen, Geschäftsführer Marketing & Vertrieb, naheliegend: „Ich freue mich, dass wir gemeinsam mit dem Ludwig Forum den Donnerstag zum Kulturtag machen können. Ein Museum kann ein Rückzugsort sein, an dem man sich für eine Zeit lang einfach treiben lassen und die Exponate genießen kann. Kunstgenuss in dieser Form bietet eine kleine Auszeit vom Alltag. Und diese wollen wir den Aachenern und allen nationalen wie internationalen Besuchern ermöglichen.“

Im kommenden Jahr feiert Zentis seinen 125. Geburtstag – ein freudiger Anlass und guter Grund, den freien Donnerstag auch 2018 fortzusetzen: Ein Geschenk des Unternehmens an die Aachener und insbesondere an den Nordosten der Stadt, wo das Unternehmen schon so viele Jahre zuhause ist.



PRESSEINFO

Zu Zentis:

Seit über 120 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 europäischen Fruchtverarbeiter 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. Mit innovativen Produktkonzepten bietet Zentis Geschmackserlebnisse in Premiumqualität und ist mit den Konfitüren die starke Nummer 2 im Absatzranking. Die Kompetenzfelder des Fruchtexperten sind: Fruchtzubereitungen für die Milchwirtschaft (Spezialität: stabile Schokosplitts und Cerealien für Joghurts), Fruchtzubereitungen für Back- und Süßwarenindustrie, Süße Brotaufstriche (Qualitätskonfitüren, Gelees und süße Cremes für Handel und Großverbraucher) sowie Süßwaren (Marzipan- und Schokoladenspezialitäten für Handel und Industrie). Handel und Verbraucher schätzen die Marken Sonnen Früchte, Heimische Früchte, Leichte Früchte, 75% Frucht, Crème Composé, Original Aachener Pflümli sowie Nusspli, Belmandel und die Schokoladen-Pralinés „Hochfeine Creationen“. Die besondere Qualität der Zentis-Produkte wurde im Jahr 2016 erneut mit mehreren Siegeln der Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG) 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 im Stammwerk Aachen über 1.100 Mitarbeiter/-innen und fast 900 weitere in Niederlassungen in Polen, Ungarn, Russland und den USA.

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
Daniela Laux
Haus der Kommunikation
80333 München
Telefon: (089) 20 50-4159
d.laux@serviceplan.com
www.serviceplan-pr.com