



**Qualität  
von Anfang an**

*Florin achtet auf höchste Qualität ...*



Jeder Produktionsschritt wird mit Sorgfalt ausgeführt und nach IFS und nach ISO 9001:2000 geprüft.





### **vom Saatgut über die Ölgewinnung bis zum Produkteinsatz.**

Allein wertvolle Rohstoffe und höchste Sorgfalt bei deren Verarbeitung garantieren bei der Öl- und Fettgewinnung beste Qualität. Seit nunmehr drei Generationen ist sich die Florin AG, spezialisierter Hersteller von Ölen und Fetten, dieser Verantwortung bewusst. Deshalb legen wir grössten Wert darauf, den gesamten Produktionsprozess zu beherrschen, zu kontrollieren und im eigenen Haus zu betreiben. Wir verfolgen von der Auswahl der Saaten über den Einsatz schonender Verfahren bis zur Anwendungsempfehlung eine konsequente Qualitätsstrategie.

Als grösster Hersteller und bedeutendster Abnehmer inländischer Saaten pflegen wir einen besonders engen Kontakt zu den Schweizer Bauern und übernehmen eine wichtige Rolle bei der Erarbeitung von Entscheidungsgrundlagen für die Agrarpolitik. Unseren weiteren Bedarf an Saatgut und Rohöl decken wir auf den internationalen Rohstoffmärkten.

Qualität ohne Gentechnik: Alle bei Florin verwendeten Ausgangsstoffe sind GVO-frei. Wir gewinnen sämtliche Öle durch Erwärmen und Pressen. Auf Anfrage liefern wir auch kosher produzierte Öle, Fette und Margarinen.



## *Florin handelt schweizerisch aus Prinzip und international aus Überzeugung ...*



### **mit gesunden Wurzeln für herausragende Produkte.**

Die Marke Florin verbindet das schweizerische Qualitätsverständnis mit einem international ausgerichteten Denken und Handeln. Wir sind Mitglied in der internationalen Vereinigung der Ölmühlenindustrie (IASC) und pflegen einen engen Austausch mit führenden Saatenverarbeitern aus der ganzen Welt. Unsere Produktionskapazitäten sind auf Aufträge jeder Grösse ausgerichtet. Ausserdem bieten wir Just-in-time-Lieferungen mit Frischegarantie. Von der individuellen Produktentwicklung bis zur Lieferung kleiner Produktchargen. Als Familienunter-

nehmen legen wir grossen Wert auf höchste Flexibilität. So unterstützen wir beispielsweise die Nahrungsmittelindustrie mit speziellen Rezepturen bei der Lancierung neuer Produkte. Dem Gross- und Detailhandel bieten wir auch die Möglichkeit, unsere Produkte nicht nur unter dem Markendach Florin, sondern auch als Eigenmarke zu vertreiben. Ein intensiver Dialog mit unseren Kunden und Partnern ist Teil unseres Erfolgs. Dieser findet in einem starken Beziehungsnetzwerk zu namhaften Schweizer Kunden aus Industrie und Gastronomie, Bäckerei und Detailhandel seinen Ausdruck.



Die Florin AG wurde 1930 gegründet und wird heute von Christian Florin in der dritten Generation geführt.

Über den Rheinhafen in Basel sowie den Auhafen in Birsfelden sind wir direkt an den internationalen Rohstoffmarkt in Rotterdam angebunden.



Wir investieren laufend in modernste Technologien und den Ausbau der Kapazitäten – beste Voraussetzungen für ein qualitatives Wachstum.

## *Florin beweist Kompetenz mit ausgereiften Produktionsverfahren ...*



### **und Leistungsstärke auch bei grossen Auftragsvolumen.**

Öle, Fette und Margarinen sind Naturprodukte. Ihr unterschiedliches Verhalten in Bezug auf Geschmack, Oxidation, Schmelz- und Rauchpunkt sind Teil ihres sortentypischen Charakters. Damit sich die aus ernährungswissenschaftlicher Sicht wertvolle Zusammensetzung entfalten kann, wird das Rohöl und Rohfett in unserer Raffinerie gereinigt, gefiltert und raffiniert. Die Veränderung des Tropfpunktes – d.h. die Festigkeit des Fettes bei bestimmten Temperaturen wird entweder durch Veredelung oder Mischung verschiedener Öle und Fette sowie deren Fraktion erreicht.

Die verschiedenen Ölsorten vertreiben wir entweder lose oder in verschiedenen Gebindeeinheiten – von der 0,5-Liter-Glasflasche über 12- und 20-Liter-Boxen bis zum Mehrweggebinde mit 145 bzw. 290 kg und 900 kg. Einen Teil der Öle und Fette verarbeiten wir in unserer hauseigenen Fett- bzw. Margarinenfabrik weiter. Hohe Produktionskapazitäten machen uns zu einem starken Partner.

Wir verarbeiten jährlich rund 62.000 Tonnen Ölsaaten, produzieren und vertreiben insgesamt über 60.000 Tonnen Speiseöle, -fette und -margarinen sowie rund 41.000 Tonnen Futtermittel in Form von Kuchenmehl.







Auf gute Partnerschaft  
mit grossen Unternehmen:  
Migros, Coop, McDonalds,  
Nestlé, Barry-Callebaut  
und viele weitere Firmen  
vertrauen auf Qualität  
von FLORIN



*Florin Produkte finden Sie in  
Küche, Bäckerei, Handel und Industrie ...*



### **und immer zugeschnitten auf die individuellen Bedürfnisse.**

Öle und Fette spielen für unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit eine entscheidende Rolle. Sie versorgen den Körper mit Energie, Vitaminen sowie unentbehrlichen Fettsäuren und dienen als Geschmacksträger in der Küche.

Ihre individuelle Zusammensetzung beeinflusst ausserdem die Produkteigenschaften; sie wirkt sich beispielsweise auf den Schmelzgrad von Pralinen und die Bräunung von Croissants aus und gibt dem Salat seine besondere Geschmacksnote. Gerade deshalb finden Sie bei Florin nicht nur ein umfassendes Sortiment an Standard-Speiseölen, Fetten und Margarinen. Vielmehr unterstützen wir Sie mit Rat und Tat auch bei der

Entwicklung von Neuprodukten, mit einer ausgeklügelten Lieferlogistik und mit Ölen und Fetten, die genau auf die jeweiligen Produktionsbedingungen abgestimmt sind. Die Qualität der Produkte zeigt sich auch und gerade in der Verarbeitung. Deshalb führen wir in der Florin-eigenen Versuchsküche und -bäckerei aufwändige Produkttests durch und stellen diese auch unseren Kunden gerne zur Verfügung.

Tatsächlich endet unser Qualitätsversprechen nicht mit Auslieferung der Produkte. Vielmehr sorgen wir mit Temperatur- und Anwendungsempfehlungen für den fachgerechten Produkteinsatz, informieren im Online-Dialog regelmässig über Neuheiten und bieten zu unterschiedlichen Themenschwerpunkten Schulungen an.

## *Florin engagiert sich für eine nachhaltige Entwicklung ...*



### **und investiert in die Qualität gesunder Produkte.**

Mit dem wachsenden Bewusstsein für eine ausgewogene Ernährung wird auch bei den Grundnahrungsmitteln der Ruf nach gesunden Produkten laut. Dies belegt der Erfolg des hoch erhitzbaren High Oleic Sonnenblumenöls, der uns bestärkt hat, in weitere Entwicklungen wie beispielsweise den HOLL-Raps zu investieren. Aber auch die wachsende Beliebtheit des Rapsöls mit seiner einzigartigen Zusammensetzung an Omega-3- und -6-Fettsäuren belegt diesen Trend. Neben dem konventionellen Rapsöl bieten wir zudem ein Produkt aus integrierter Produktion, das durch ein spezielles Her-

stellungsverfahren seinen feinen, nussigen Geschmack behält. Und vereinen mit Olimera die ernährungsphysiologischen Vorzüge der zwei besten Öle – Oliven- und Rapsöl – in einem Produkt.

Als Marktführerin sieht die Florin AG ihre Aufgabe darin, Produktentwicklungen im Bereich Öle und Fette zu initiieren und fachkundig zu begleiten. Mit höchsten Ansprüchen an die Qualität werden in unserem hauseigenen Labor mit Hilfe modernster Prüfverfahren sämtliche Produktionsschritte kontrolliert und analysiert. Darüber hinaus ist unsere Fachkompetenz in der Branche sehr gefragt.



Rund zehn Prozent der Florin Mitarbeiter arbeiten in den Kernbereichen Entwicklung und Qualitätssicherung – eine wichtige Investition in die Zukunft.





Florin AG  
Hofackerstrasse 54  
CH-4132 Muttenz  
Telefon +41 (0) 61 466 22 22  
Telefax +41 (0) 61 461 50 65  
E-Mail [florin.ag@florin-ag.ch](mailto:florin.ag@florin-ag.ch)

[www.florin-ag.ch](http://www.florin-ag.ch)

Florin GmbH  
Wallbrunnstrasse 24  
D-79539 Lörrach

[www.florin-gmbh.eu](http://www.florin-gmbh.eu)