



Geschmack & Technologie
Taste & Technology



**TRADITION
UND INNOVATION**

BASIS FÜR BESTEN GESCHMACK

**TRADITION
AND INNOVATION**

THE BASIS FOR A GREAT TASTE





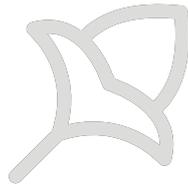






**VERTRAUEN
MUSS MAN SICH
VERDIENEN**

TRUST HAS TO BE EARNED



In mehr als 150 Jahren nach der Firmengründung hat sich AVO von einer klassischen Gewürzmühle zu einem der führenden Gewürzspezialisten in Europa entwickelt.

Mit einem innovativen Produktportfolio für die Verarbeitung und Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Feinkost, Fertiggerichten, Backwaren und Molkereiprodukten bietet AVO den Geschmack, der Kunden und Verbraucher national und international überzeugt. Nachhaltige Investitionen in mitwachsende Technologielösungen, in Produktentwicklung, Produktion und Logistik bilden die Grundlage für Innovationskraft und Flexibilität.

AVO verbindet Geschmack mit sicherer Technologie und stellt mit einigen Tausend geschmacksstarken Würzprodukten und effizienten Zusatzstoffen zuverlässige Produktlösungen in standardisierter hoher Qualität bereit. Auf technisch hohem Niveau werden Produkte in Pulver- oder feinkörniger Form, granuliert oder stückig, verarbeitet und abgefüllt. Den weiter expandierenden Conveniencebereich bedient AVO mit qualitativ hochwertigen Flüssigwürzungen und feinsten Marinaden. Durch die praktizierte Kundennähe in allen Lebensmittelbereichen ist die Entwicklung und Erarbeitung individueller und problemlösender Produkte und Rezepturen ein wichtiges Element der AVO-Firmenphilosophie.

Das AVO-Qualitätsmanagement gewährleistet geprüfte Sicherheit nach den Standards international anerkannter Zertifizierungssysteme. Jede Charge ist lückenlos rückverfolgbar. AVO-Qualität ist verlässlich von der Rohstoffkompetenz, über intelligente Steuerungstechnik in der Produktion, bis hin zum aromatischeren Verpackungs-Know-how und zur Just-in-Time-Logistik.

In more than 150 years since its establishment, AVO has grown from a traditional spice-grinding company into one of Europe's leading specialists in spices.

With an innovative product portfolio for processing, refining and seasoning meat, sausage, fish, gourmet foods, ready meals, baked goods and dairy products, AVO provides the flavours that inspire customers and consumers both in Germany and around the world. Sustainable investments in adaptable technological solutions, product development, production and logistics form a solid foundation for an innovative, flexible business.

AVO combines taste with dependable technology, providing reliable product solutions that encompass thousands of flavourful seasoning products and effective food additives, all of a consistently high standard. Advanced technical systems process and package products in powdered or fine-grain form and as granules or fragments. Furthermore, AVO also serves the constantly expanding convenience food sector with highquality liquid spices, flavourings and the finest marinades. AVO works closely with customers in every area of the food industry to develop and improve individual, solution-oriented products and recipes, and this is a key aspect of the company's philosophy.

The AVO quality-management system guarantees tested and proven safety in accordance with the standards of internationally recognised certification systems. Every batch is fully documented and traceable. AVO stands for reliable quality – from the expert handling of raw materials and the intelligent control technology deployed in production to an in-depth understanding of aromatic packaging and just-in-time logistics.





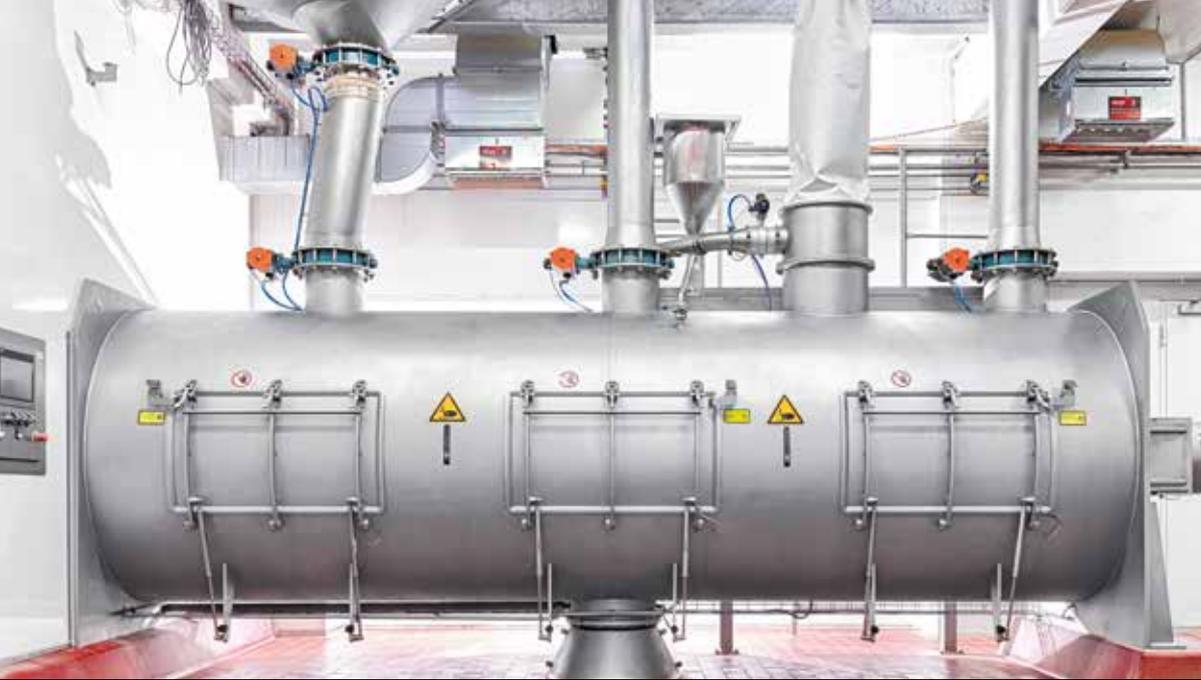




**SICH NEUEM ÖFFNEN
MACHT ERFOLGREICH
AN OPEN MIND
IS THE KEY TO SUCCESS**











DE-ÖKO-001



Als erfahrene Würzspezialisten setzen wir Genuss-Trends in produktionskompatible Lösungen um, die unseren Kunden bei der Differenzierung im Wettbewerb Vorteile verschaffen.

Unsere Entwicklungsarbeit schafft nicht nur innovative Geschmacksideen, sondern gewährleistet auch die qualitätssichere Umsetzung bis hin zum fertigen Endprodukt. Unterschiedliche Bedürfnisse im Markt werden erfolgreich bedient. Ob Bio, Clean Label oder Halal – jedes wichtige Sortiment kann von AVO-Kunden mit entsprechenden Zertifikats-Labels präsentiert werden.

Für die Lebensmittelherstellung hat die Effizienz der Produktion oberste Priorität. Die Werte der Verbraucher ändern sich. Immer wichtiger wird die unkomplizierte Zubereitung oder der schnelle Verzehr unterwegs. Einen wichtigen Stellenwert haben für sie Kaloriengehalt, allergene Zutaten, Nachhaltigkeit und ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis. Entscheidend ist aber ebenso die lustvolle Komponente beim Einkauf und Genuss von Mahlzeiten. Sie ist verknüpft mit der Wertschätzung von bewährten Traditionen und neuen Geschmackserlebnissen sowie dem Wunsch nach Unbeschwertheit bei der Auswahl und dem Verzehr von Lebensmitteln. Mit dem Einsatz hochwertiger Würzprodukte sind diese Wünsche rentabel zu erfüllen. Das AVO-Entwicklungsmanagement bezieht alle Aspekte ganzheitlich in die Begleitung einer Produktidee bis hin zur Marktreife mit ein.

As experienced specialists in spices and seasoning, we transform trends in taste into producible solutions, creating a benefit for our customers by raising them above the competition.

Our work in development not only creates innovative taste concepts, but also guarantees high-quality implementation all the way through to the final product. We successfully address a vast range of requirements in the market. From organic and clean-label foods to halal – customers of AVO can offer goods in every major product range with the necessary certification.

Efficient production is a top priority when manufacturing foodstuffs. Consumer values are changing. Ease of preparation and quick consumption while on the move are becoming increasingly important factors. In addition, calorie content, non-allergenic ingredients, sustainability and good value for money are also key considerations. However, a decisive question for people buying and enjoying meals is whether it appeals to the appetite. This issue is linked with the appreciation of established traditions and new taste experiences as well as the desire for a straightforward selection of food that is easy to prepare and enjoy. The use of high-quality seasoning products is a profitable way to meet the wishes of consumers. The product development team at AVO takes all of these aspects into consideration when transforming an initial concept into a product that can be launched on the market.









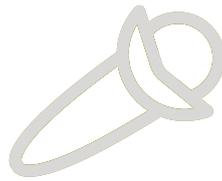


**WISSEN WAS WIR
KNOWING WHAT CUST**

**KLICH ANKOMMT
OMERS REALLY WANT**







Ein auf die Anforderungen des jeweiligen Kundenkreises spezialisiertes AVO-Fachberater-Team ist mit kompetenten Lebensmittel-Technologen und -Ingenieuren besetzt.

Gemeinsam mit den Entwicklungsteams auf der Kundenseite werden nicht nur maßgeschneiderte, individuelle Geschmackslösungen erarbeitet. Auch die Rationalisierung von Produktionsabläufen sowie die Analyse betriebswirtschaftlicher Daten zählen zu den AVO-Beratungsaufgaben.

Vor Ort informieren die AVO-Vertriebsberater über aktuelle Trends und Produktentwicklungen. Sie geben Tipps zur impulsstarken Sortimentsgestaltung, zum effizienten Produktionsablauf und zur attraktiven Warenpräsentation – wesentliche Bausteine zur Differenzierung vom Wettbewerb sowie zur erfolgreichen Positionierung im Markt. Fachkundige Beratung schafft beim Verkaufspersonal mehr Kompetenz, um kritische Verbraucherfragen zu beantworten und um die gewünschte Transparenz im Angebot herzustellen – ein wichtiges Instrument der Kundenbindung.

Darüber hinaus finden im AVO-Technikum regelmäßig kundenspezifische Produktpräsentationen statt. Natürlich auf die Ansprüche der Kunden in der Industrie oder im Lebensmittelhandel abgestimmt und auf die jeweilige Saison oder auf besondere Anlässe ausgerichtet.

AVO-Seminare und bedarfsgerecht zugeschnittene AVO-Praxisschulungen in den Seminarräumen am Standort Belm sind dauerhaft gefragt und erfreuen sich großer Beliebtheit, weil unser Expertenwissen unseren Kunden den Vorsprung im Markt sichert.

A specialised team of AVO experts, consisting of professional food technologists and food engineers, is able to address the needs of each customer group.

Working in collaboration with our customers' in-house development teams, we create more than tailored, unique taste solutions: AVO's consulting activities also include optimising production processes and analysing business information.

AVO sales consultants provide information in person about current trends and product developments. They also offer advice on how to create more appealing product ranges, efficient production processes and attractive product presentation – critical elements that can make a company stand out from the competition and help to establish a successful market positioning. Expert advice enhances the skills of sales staff who may have to respond to critical consumer questions and can help to shape a more transparent product range – a crucial tool for increased customer loyalty.

Furthermore, the AVO technology centre hosts regular product presentations for specific customers. Naturally, these are tailored to the needs of industry or food retailing customers and are geared towards the current season or special occasions.

AVO holds professional seminars and customised practical courses at its own training facility in Belm. These highly popular events are in constant demand because our expert knowledge is what can provide our customers with a crucial market advantage.

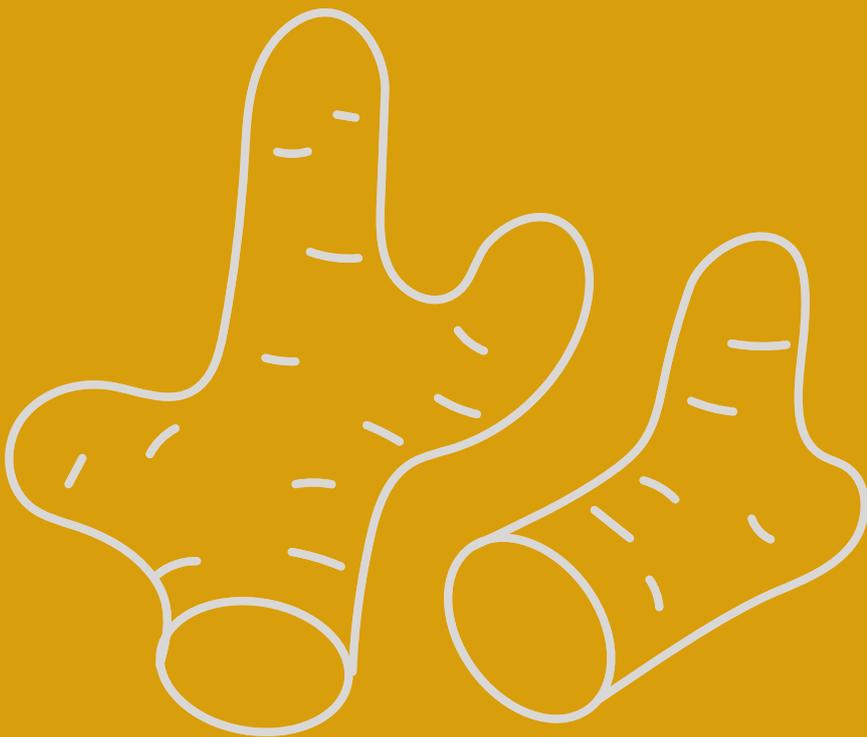








**ALL COMPONENTS
UNDER CONTROL**



**ALLE KOMPONENTEN
UNTER KONTROLLE**

Das Knowhow in der Verarbeitung empfindlicher Gewürze und Kräuter zeichnet AVO als europäischen Marktführer aus. Ein versiertes Rohstoffmanagement steuert die Qualitätsstandards auf den weltweiten Beschaffungsmärkten.

Es wird kontinuierlich in eine hochentwickelte Prozesstechnik investiert. In Verbindung mit einer intelligent gesteuerten Produktionsplanung ist eine flexible und leistungsstarke Herstellung von Großmengen oder kleinen Chargen möglich. Dosierung und Verwiegung, Mischprozess und Abfüllung sind weitestgehend automatisiert und werden durch ein fahrerloses Container-Transportsystem unterstützt. Schonende Produktionsabläufe wie das Kältemahlverfahren verhindern einen Aromaverlust der in den Gewürzen enthaltenen ätherischen Öle. In das Produktions-Informationssystem integrierte Rezepturen ermöglichen auch noch nach Jahren die Lieferung bewährter Würzprodukte in standardisierter hoher Qualität.

Das eigene Labor ist unmittelbar in alle Prozesse einbezogen und gewährleistet durch modernste Analyseverfahren Lebensmittelsicherheit und optimale Sensorik. Außerdem leistet es als Service für AVO-Kunden den wichtigen Wissenstransfer zu Themen der Qualitäts- und Produktsicherheit.

A solid expertise in processing delicate herbs and spices distinguishes AVO as the European market leader. An experienced raw-materials management system is in place to control quality in procurement markets around the world.

Continuous investments are made in highly developed process technology. Combined with intelligently controlled production planning, this enables the flexible, high-performance production of both large lots and small batches. Metering, weighing, mixing and filling are all automated to a large extent, supported by a driverless container transport system. Gentle production processes such as cold milling prevent spices from losing the aromas contained in their essential oils. The recipes integrated into the production information system enable us to continue delivering established seasoning products in the same high quality year after year.

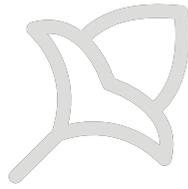
Our in-house laboratory is involved in all of the above processes and guarantees food safety using state-of-the-art analytical methods and optimal sensor systems. The laboratory also promotes a crucial transfer of knowledge in matters concerning quality and product safety as a service for AVO customers.











Ein Programm von mehr als 5.000 Würzstoffen, Marinaden und Zusatzstoffen, klimatisiert oder nach Bedarf gekühlt gelagert, ist flexibel abrufbar.

Verlässliche Lieferfähigkeit sichert ein modernes Lager- und Logistikzentrum mit 35.000 Behälter- und 5.000 Palettenplätzen. Ein- und Auslagerungsbewegungen nach dem FiFo-Prinzip übernehmen automatisch gesteuerte Regalbediengeräte bzw. Hubstapler – ein intelligentes Lagerverwaltungssystem steuert die Warenflüsse auf kürzestmöglichen Wegen. Kommissionierung und Verpackungslinien sind so modern aufgestellt, dass sie der flexiblen Produktion in Effizienz und Zuverlässigkeit in nichts nachstehen. So lassen sich auch neue Herausforderungen wie kleinere Losgrößen bei steigender Artikelzahl problemlos meistern.

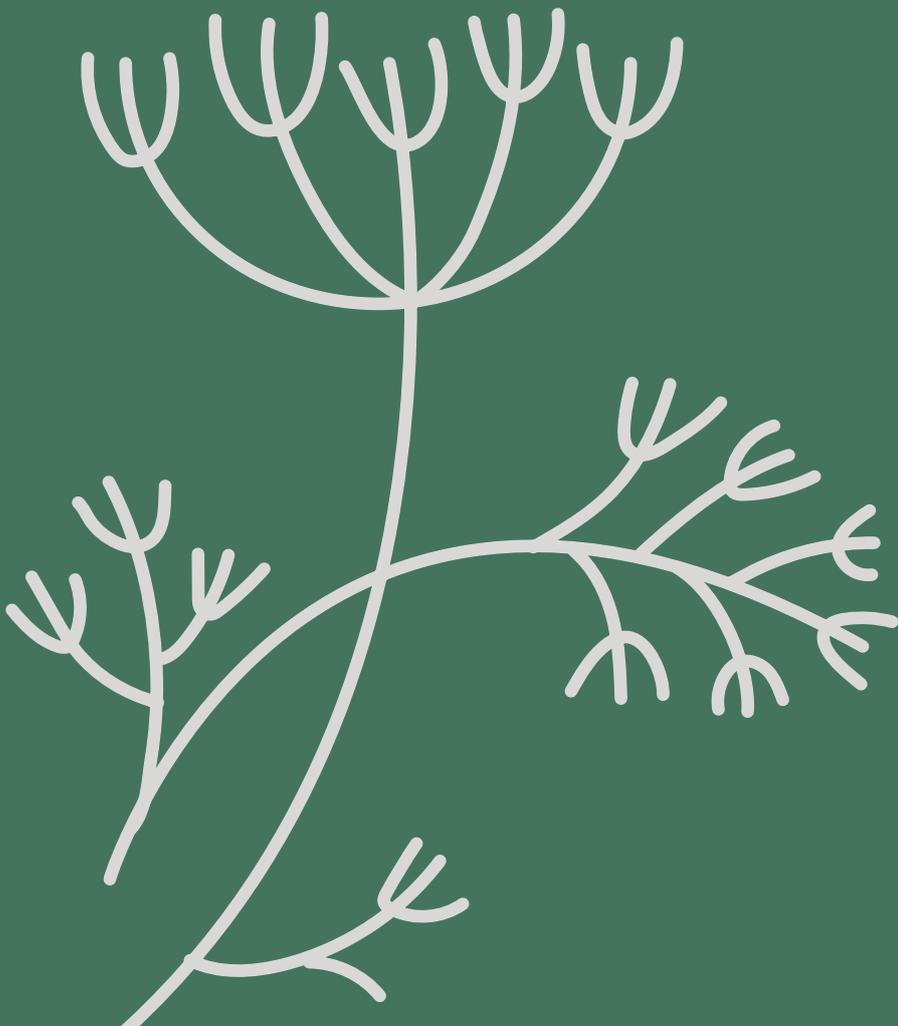
Um den europaweiten Transport insbesondere gekühlter Flüssiggewürze und Marinaden effizient und sicher zu gestalten, setzt AVO auf die Transportleistungen eines auf Teil- und Komplettladungen spezialisierten Distributeurs für Frischelogistik. Nur so kann die verlässliche Einhaltung der Qualitäts- und Terminvorgaben – und damit auch ein reibungsloser Produktionsablauf auf der Kundenseite gewährleistet werden.

Available on demand, AVO stocks a product portfolio that consists of more than 5,000 seasonings, marinades and additives, kept in climate-controlled storage or cooled where necessary.

A sophisticated storage and logistics centre with space for 35,000 containers and 5,000 pallets ensures a reliable ability to deliver. Automatically controlled storage and retrieval systems and forklifts manage the movement of incoming and outgoing goods using the first-in, first-out principle. Furthermore, an intelligent inventory management system guides material flows along the shortest possible paths. Equally sophisticated picking and packaging systems provide the same levels of efficiency and reliability as production itself. As a result, we can easily handle new challenges such as smaller batch sizes with a wider variety of ingredients.

AVO relies on the services of a specialist distributor for the transport of partial and complete loads of fresh goods in order to handle pan-European transport efficiently and reliably, especially with respect to cold liquid seasonings and marinades. Only in this way is it possible to comply with quality and schedule requirements at all times – and so to guarantee a seamless production process for our customers.

NACHHALTIGKEIT MIT WEITBLICK



FAR-SIGHTED SUSTAINABILITY



Nachhaltigkeit entwickelt sich aus unserer Sicht durch eine ausgewogene Balance, die verschiedene Interessenlagen berücksichtigt. Deshalb engagieren wir uns auch über gesetzliche Vorgaben hinaus für eine ganzheitliche Nachhaltigkeitsstrategie.

Als zukünftig zentrale Herausforderung im Wettbewerb stehen bei AVO die Themen Produktions- und Ressourcen-Effizienz im Fokus einer glaubwürdigen Unternehmensphilosophie.

Corporate Social Responsibility ist uns Herzensangelegenheit. So übernahm AVO unmittelbar nach der Flutkatastrophe Verantwortung durch eine nachhaltige Unterstützung des Kinderdorf-Projekts „Little Smile“ auf Sri Lanka. Die langfristig garantierte Abnahme dort angebauter Gewürze zu Sponsoren-Preisen sicherte einen zügigen Wiederaufbau. Darüber hinaus haben spezielle AVO-Aktionen Geldspenden ermöglicht, die den Kindern ohne Umwege direkt zugutekommen.

Bei Konsumenten hat die Frage nach der Nachhaltigkeit von Lebensmitteln unter verschiedensten Aspekten einen steigenden Stellenwert. AVO trägt durch permanente Qualitäts- und Entwicklungsprozesse aktiv zur Gestaltung eines nachhaltigen Ernährungssystems bei.

We believe sustainability develops from attaining a balance that takes various interests and points of view into account. That is why we have gone beyond legal requirements to create a holistic sustainability strategy.

The central challenges for AVO in terms of remaining competitive in future, with a focus on a credible corporate philosophy, are the topics of production and resource efficiency.

Corporate social responsibility is a matter close to our heart. That is why AVO took on the responsibility to provide sustained support to the Little Smile children's village project immediately after the flood disaster in Sri Lanka. Our guaranteed long-term purchasing at special sponsor prices of spices cultivated there ensured a quick recovery in the region. In addition, special AVO campaigns have raised donations that go straight to helping the children in need.

The sustainability of foodstuffs involves a vast range of aspects that are becoming increasingly important to consumers. With its continual quality and development processes, AVO contributes to the creation of a sustainable system of global nutrition.



**WÜRZIGE IDEEN
ZUR RICHTIGEN ZEIT
SPICY IDEAS AT THE RIGHT TIME**







Als Partner unserer Kunden sind wir den Trends im Lebensmittelmarkt immer einen Schritt voraus und erweitern kontinuierlich unser Angebot um nachfragestarke Neuheiten.

Ob Ethno-Küche, Snack- oder Gourmet- Niveau in küchen-, gar-, tisch- oder verzehrfähiger Form – für jedes Segment hat AVO die würzige Lösung.

Convenience-Spezialitäten wie die nachfragestarken AVO LAFINESS-Marinaden, MariTop Komplett-Marinaden mit grobstückigen Gemüse- oder Fruchtstücken sowie Pasten, Pestos und würzige Füllungen machen es einfach, abwechslungsreiche und in Geschmack und Optik ansprechende Angebote zu kreieren, die auch in industriellen Größenordnungen mit hochwertigen Ergebnissen eingesetzt werden können.

Keimreduzierte Trockenwürzungen wie KEIMEX oder ergiebige Flüssigwürzungen wie das Liq-würz Programm bringen bereits seit vielen Jahren authentischen, sortentypischen Geschmack an ein vielfältiges Sortiment von Lebensmitteln. Ihr Einsatz in Verbindung mit leistungsstarken Zusatzstoffen wie Bratwurst- oder Brühwurst-Gold mit patentierten AVO-Frischeperlen steht für eine effiziente und sichere Produktion sowie Haltbarkeit und Frische.

Acting as a partner to our customers, we are always one step ahead when it comes to trends on the food market, and we are continuously expanding our range to include popular new products.

From ethnic cuisine and snacks to gourmet foods, AVO has a seasoned solution for every segment – be it kitchen-ready, oven-ready, ready-to-serve or ready-to-eat.

Convenience specialities such as the popular AVO LAFINESS oil-based marinades, MariTop complete marinades with roughly chopped fruits or vegetables, and pastes, pestos and spicy fillings make it easy to create versatile and appealing dishes with varied flavours and appearances that are also suitable for industrial-scale preparation and to achieve highquality results.

Germ-reduced dry seasonings such as the KEIMEX range or high-yield seasonings such as the Liq-seasoning range have long provided authentic and typical flavours for a broad range of foods. Used in combination with high-performance additives such as Bratwurst-Gold or Brühwurst-Gold with patented AVO freshness pearls, these ensure efficient and safe production together with a long shelf life and freshness.

Mari**Top**

LAFINESS
FLEISCH-DRESSING

Liq-würz

GOURMET
GEWÜRZE

WÜRZ
•Topping•

AVO's
WÜRZPANADEN

AVO
BIO

MIRAKEL WÜRZUNGEN

AVO
MARE

Meister
Club

FEINE WÜRZ-SOSSE
FIX & FERTIG

Sauce d'Avor

KEIMEX

SO FIT

AVO
KREATIV KÜCHE

GOURMET
Marinaden

AVO
Pflanzenkost
fix & fertig

pana**TRI**





www.avo.de