

# PRESSE-INFORMATION

## RAPS feiert 100 Jahre Erfolgsgeschichte

Seit 1924 verbindet das Familienunternehmen Tradition und Innovation

**Kulmbach, Juni 2024: Vor 100 Jahren begann die Erfolgsgeschichte der RAPS GmbH & Co. KG. In Hamburg von Adalbert Raps als Gewürzhandel gegründet, ist RAPS heute international führender Anbieter von individuellen Geschmackskonzepten und funktionalen Inhaltsstoffen. Das Familienunternehmen mit Sitz im oberfränkischen Kulmbach ist mit 17 Tochtergesellschaften in allen europäischen Kernmärkten vertreten und mit über 40 Distributionspartnern auch rund um den Globus immer nahe am Kunden. Produziert wird an sieben eigenen Standorten in Deutschland und Österreich: Aktuell verarbeitet RAPS mit mehr als 900 Mitarbeitenden über 1.700 Rohstoffe aus aller Welt und produziert jährlich knapp 40.000 Tonnen an hochwertigen Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffen.**

Der Apotheker Adalbert Raps stellte zunächst Gewürzmischungen für Wurstwaren her, entwickelte ein Verfahren zur Herstellung salzfreier Produkte und wurde mit der Einführung von Glutalin erfolgreich. Heute umfasst das Portfolio auch weiterhin Gewürze, Kräuter, individuelle Gewürzmischungen, Würzsaucen, Marinaden sowie Zubereitungen und Pasten. Für die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren bietet RAPS außerdem funktionale Stoffe und Compounds, Starterkulturen und Wursthüllen. Auch für hybride, vegetarische und vegane Alternativen bietet RAPS eine Vielzahl an Ingredients und Lösungen. Natürliche Aromen, CO<sub>2</sub>-Extrakte sowie mikroverkapselte Rohstoffe runden das Angebot ab. Zu den Kunden von RAPS gehören neben Fleischerhandwerk, Fleischwarenindustrie und Food Service auch Hersteller von Brot- und Backwaren, Molkereiprodukten oder Snacks und Süßwaren.

### Qualität, Technologie und Innovation

Die hohe Qualität der Produkte stellt RAPS durch fest definierte Standards bei Sourcing, Anbau und Ernte sowie der schonenden Aufbereitung der Rohstoffe



---

#### Pressekontakt:

RAPS GmbH & Co. KG  
Adalbert-Raps-Str. 1  
D-95326 Kulmbach

Tel.: +49 9221/807-0  
E-Mail: [presse@raps.com](mailto:presse@raps.com)

---

# PRESSE-INFORMATION

sicher. Dank teils eigener Technologien wie Biofrost-Kaltvermahlung, modernsten Trockenmischprozessen, einem eigenen Flüssigwerk oder HD-Extraktion hat RAPS alle wichtigen Verfahrensschritte selbst in der Hand. Eine besondere Rolle nimmt die Mikroverkapselung ein: Auch beim Einsatz dieser Technologie war RAPS Pionier und stellt Ingredients mit besonderen Funktionalitäten bereit, wie beispielsweise gesteuerte Aromenfreisetzung oder Reduktion von Salz ohne Beeinträchtigung beim Genuss.

## **Mit Verantwortung in eine nachhaltige Zukunft**

Energie sparen, Ressourcen schonen, Emissionen minimieren und so zum Klimaschutz beitragen: Mit einem eigenen Nachhaltigkeitsteam arbeitet RAPS an der kontinuierlichen Verbesserung der betrieblichen Prozesse. Nachhaltiges Handeln bedeutet für RAPS auch, soziale Verantwortung in der Region zu übernehmen: „Was für meine Familie immer an erster Stelle stand, setzen wir konsequent fort: Fest verwurzelt in Oberfranken wachsen wir mit Augenmaß, fördern den Nachwuchs, eröffnen Chancen für Menschen unterschiedlichster Herkunft und engagieren uns für das Gemeinwohl“, erklärt Frank Kühne, Mitglied der Gründerfamilie, Hauptgesellschafter und Beiratsvorsitzender von RAPS und Vorsitzender der Adalbert-Raps-Stiftung.

„Seit 100 Jahren entwickeln und produzieren wir hervorragende Lebensmittelinhaltsstoffe“, so Florian Knell, CEO der RAPS-Gruppe. „Diese Erfolgsgeschichte fortzuschreiben, ist uns Ansporn und Auftrag zugleich. Untrennbar damit verbunden ist der Erfolg unserer Kunden. Dafür investieren wir kontinuierlich in neueste Technologien, sind kreative Trendsetter und bringen den besten Geschmack in die Welt.“