



# M FOOD GROUP®

Die M FOOD GROUP® ist ein mittelständisches Unternehmen im Bereich der Lebensmitteltechnologie mit Sitz in Steinfeld-Mühlen, Niedersachsen. Seit über zwei Jahrzehnten konzentrieren wir uns auf die Entwicklung, Produktion und den Vertrieb von Starter- und Schutzkulturen, funktionalen Additiven sowie Gewürzmischungen, die allesamt nach IFS zertifiziert sind. Unser Portfolio umfasst eine breite Palette individuell hergestellter Produkte, darunter auch vegane und vegetarische Optionen, Fleisch- und Wurstwaren sowie Produkte für Joghurt und Käse.

Unser Slogan „Cultures Taste Technology®“ verkörpert die Grundprinzipien der M FOOD GROUP®. „Cultures“ steht für die Entwicklung und Produktion von Starter- und Schutzkulturen in unserem eigenen Biotechnologiezentrum der MicroTec, das sich auf Lebensmittelfermentation spezialisiert hat, insbesondere auf die Entbitterung pflanzlicher Grundstoffe wie Ackerbohnen. „Taste“ bezieht sich auf unsere innovativen Geschmacksentwicklungen, kombiniert mit Additiven zur Strukturgebung. „Technology“ umfasst unsere Prozess- und Inhaltsstofftechnologien, die dazu beitragen, Lebensmittel zu verbessern und den Scale-up-Prozess im B2B-Bereich zu begleiten.

Unsere Kunden schätzen vor allem, dass wir alles aus einer Hand anbieten können. Von der Idee bis zur finalen Umsetzung vertrauen sie auf eine partnerschaftliche Zusammenarbeit. Mit unserem 20-köpfigen Forschungs- und Entwicklungsteam,

bestehend aus Experten der Lebensmitteltechnologie wie Fleischern, Köchen, Lebensmitteltechnologern, Ökotrophologen, Diätassistenten und Bäckereitechnologen, bieten wir unseren Kunden einen echten Technologievorsprung.

Die Zukunft der M FOOD GROUP® verspricht eine aufregende Weiterentwicklung. Ein bedeutender Meilenstein wurde im September mit der Grundsteinlegung für unser modernes Mischwerk zur Herstellung von Technologiepräparaten für die Lebensmittelindustrie gesetzt.

„Unsere Mission bei der M FOOD GROUP® ist es, die Lebensmittelindustrie durch innovative Technologien und kundenspezifische Produkte zu bereichern. Dieses Mischwerk wird es uns ermöglichen, Technologiepräparate von höchster Qualität herzustellen. Unser Ziel ist es, die Produktion auf ein neues Level zu heben, indem wir erstklassige Präparate entwickeln, die die Produktionsprozesse effizienter und die Produkte noch hochwertiger machen“, so Gregor Scheffer, Geschäftsführender Gesellschafter der M FOOD GROUP®.

Die geplante Produktionsstätte wird mit modernsten Anlagen ausgestattet, die höchste Präzision und Effektivität bei der Herstellung gewährleisten und strenge Qualitäts- sowie Sicherheitsstandards erfüllen. Dominik Scheffer, Gesellschafter und Head of Sales bei der M FOOD GROUP®, ergänzt: „Unser Bauprojekt ist ein kraftvolles Statement zur Stärkung der Wettbewerbsfä-



Vegane Klopse mit Königsberger Sauce sind eine der spannenden Innovationen der Produktentwicklung (Bild o. li.).

Im September wurde der Grundstein für die neue Produktionsstätte gelegt, die im Frühjahr 2025 fertiggestellt werden soll (o. re.).

Mit der MicroTec wird ein wesentlicher Baustein des Erfolgs der M Food Group erweitert (li.).

higkeit. Wir gehen diesen wichtigen Schritt, um neue Maßstäbe für Qualität zu setzen. Wir sind entschlossen, in diesem dynamischen Markt eine führende Rolle zu übernehmen, um die Zukunft der Branche mitzugestalten“.

Die Fertigstellung des Bauprojekts ist für das Frühjahr 2025 geplant, sodass auch zukünftig die Weichen für die zweite Generation der Familie Scheffer sehr gut gestellt sind, um wirtschaftlich erfolgreich zu sein. Gleichzeitig planen wir eine umfangreiche Erweiterung der MicroTec, die neue Büros, Laborplätze, Gefrierlager, Füllraum und Reinraum umfasst.

In puncto Produktentwicklung haben wir spannende Innovationen vorangetrieben. Unsere neuen veganen Klopse, Grillsteaks, Frikadellen und Schnitzel überzeugen in Optik, Geschmack und Konsistenz und lassen sich bestens kombinieren mit unseren ebenfalls neu entwickelten veganen Saucen Königsberger, Tomatensauce, Champignonrahmsauce, Pfeffersauce oder Bratensauce. Im Bereich Convenience haben wir Sous-Vide Gerichte entwickelt für die einfache Anwendung, z. B. im Kochbeutel. Anders als beim herkömmlichen Sous-Vide-Garen entsteht hier die gebundene Sauce direkt beim Garprozess.

**Wir veredeln Lebensmittel. Auf natürliche Weise.**

Unsere Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel und innovative Technologien treibt uns an, stets nach neuen Lösungen zu

suchen. Die M FOOD GROUP® ist stolz darauf, einen Beitrag zur Weiterentwicklung der Lebensmittelindustrie zu leisten. Wir sind fest davon überzeugt, dass durch Innovation, Qualitätsbewusstsein und gemeinsames Engagement eine nachhaltige Zukunft geschaffen werden kann. Wir freuen uns darauf, auch in den kommenden Jahren an vorderster Front dieser Entwicklung mitzuwirken und neue Maßstäbe zu setzen.

Mit der bevorstehenden Fertigstellung unserer modernen Produktionsstätte und der Erweiterung der MicroTec stehen wir bereit, die nächste Phase unseres Wachstums einzuleiten. Wir sind voller Vorfreude auf die Herausforderungen und Chancen, die vor uns liegen, und sind fest entschlossen, weiterhin innovative Produkte und Technologien zu entwickeln, die die Zukunft der Lebensmittelindustrie gestalten werden.

Weitere Infos auf unserer Webseite [www.m-foodgroup.de](http://www.m-foodgroup.de)



**M Food Group GmbH**

Rienschhof 2  
49439 Steinfeld-Mühlen  
Deutschland  
T: +49 5492 55700-100  
M: [info@m-foodgroup.de](mailto:info@m-foodgroup.de)

