

ADM to sell global cocoa business to Olam

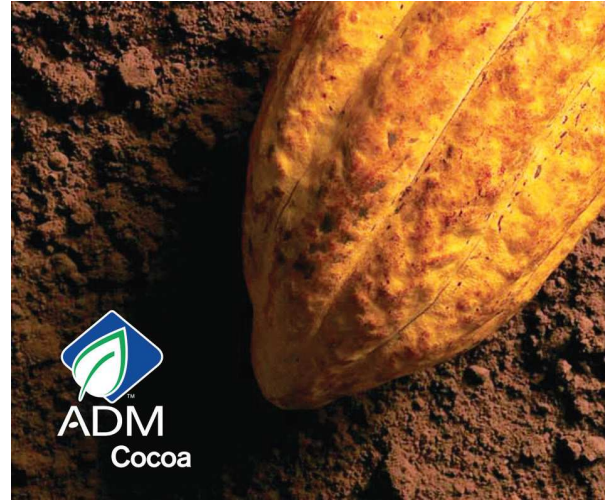
ADM küresel kakao işletmesini Olam'a satıyor

Archer Daniels Midland Company announced that it will sell its global cocoa business to Olam International Limited.

Archer Daniels Midland, küresel kakao işletmesini Olam International Limited'a satacağını duyurdu.

Archer Daniels Midland Company announced that it has reached an agreement to sell its global cocoa business to Olam International Limited for 1.3 billion dollars.

The sale encompasses ADM's entire global cocoa business, including processing facilities in Canada, Netherlands, Germany, Brazil and Singapore. Also included are ADM's buying stations in Brazil, and Indonesia, as well as the company's deZaan and UNICAO brands. The majority of the approximately 1,550 colleagues in ADM's cocoa business will transfer to Olam with the sale. The proposed sale, which is contingent on customary regulatory approvals, is expected to close during the second quarter of 2015. This transaction does not impact the sale of ADM's chocolate business to Cargill, which is progressing as planned.



Minnesota merkezli Archer Daniels Midland (ADM) şirketi, küresel kakao işletmesini Olam International Limited'a 1,3 milyar dolara satma konusunda anlaşmaya vardığını duyurdu.

Satış, Kanada, Hollanda, Almanya, Brezilya'daki işleme tesisleri, Brezilya ve Endonezya'daki alım istasyonları, UNICAO ile deZaan markaları da dahil olmak üzere ADM'nin tüm küresel kakao işletmelerini kapsıyor. ADM kakao işletmesindeki yaklaşık 1,550 çalışan da satışın gerçekleşmesiyle birlikte Olam'a geçiş yapacaklar. Düzenleyici makam onayına bağlı olan bu satışın, 2015 yılının ikinci çeyreğinde tamamlanması bekleniyor. Bu işlem, hala devam etmekte olan ADM çikolata işletmesinin Cargill'e satışını etkilemiyor.

Mühlenchemie responds to the durum problem

Mühlenchemie'den durum sorununa çözüm

Mühlenchemie enlarged its technology Center including a pilot plant. The plant is currently being used to seek economical solutions for the quality wheat to be used for pasta production.

Mühlenchemie, teknoloji merkezini makarna için yeni bir pilot tesisle genişletti. Tesis, makarna üretiminde kullanılacak kaliteli buğday sorununa ekonomik çözümler üretmeyi amaçlıyor.

Mühlenchemie has enlarged its technology Center to include a laboratory where they can simulate any industrial process. The plant is intended to seek economical



Mühlenchemie, teknoloji merkezini makarna için endüstriyel simülasyonların yapılabileceği bir laboratuvar ekleyerek genişletti. Tesis, makarna üretiminde kullanı-

solutions in response to the shortage of quality wheat for pasta production.

Mühlenchemie, one of the world's best-known enterprises in the field of flour treatment, has developed customized enzyme systems that ensure efficient performance in spite of inferior flour quality.

"To complement our years of expertise in raw materials, we have now invested in a pasta laboratory of our own which will enable us to meet our customers' requirements even more specifically. On our Pavan pilot plant we can simulate practically any industrial process", says Managing Director Lennart Kutschinski of Mühlenchemie's latest service offer to pasta manufacturers.

Kutschinski is convinced that the new all-round service meets a very real demand: "Our applications technology enables us to find practical solutions for the pasta industry that reconcile quality and economy even in difficult times. In recent projects, for example, we have replaced 75 percent of the durum with bread wheat and achieved the same quality and color by using Pastazym. Support of this kind will become more and more significant in future."

lan kaliteli buğday sorununa ekonomik çözümler üretme amacı taşıyor.

Un iyileştirme alanında dünyanın en tanınmış girişimlerinden biri olan Mühlenchemie, yıllardır düşük kalite unlardan etkili performans alabilmek için özel yapım enzim sistemleri geliştiriyor. Mühlenchemie Genel Müdürü Lennart Kutschinski, Mühlenchemie'nin makarna üreticilerine sunduğu en yeni hizmet hakkında şunları söyledi: "Hammaddede yıllara dayanan uzmanlığımızı bütünleştirmek için müşterilerimizin ihtiyaçlarını daha belirgin biçimde karşılayabileceğimiz, kendi makarna laboratuvarımıza yatırım yaptık. Pavan pilot tesisimizde, herhangi bir endüstriyel prosesin simülasyonunu gerçekleştirebiliyoruz."

Bu yeni ve çok yönlü hizmetin çok ciddi bir talebi karşıladığına inanan Kutschinski, şunları aktarıyor: "Uygulamalı teknolojiğimiz en zor durumlarda, makarna endüstrisi için kalite ve ekonomiyi buluşturan, pratik çözümler bulmamızı sağlıyor. Örneğin son projelerde, durum buğdayının yüzde 75'ini ekmeklik buğday ile değiştirdik ve makarna enzimleri kullanarak aynı kalite ile rengi tutturduk. Bu türden takviyeler gelecekte çok daha önemli olacak."

