

Presseinformation

Holzminden, Deutschland, 16. September 2021

Symrise positioniert sich als idealer Geschmacks-Partner für wohlschmeckende Produkte mit Pflanzenproteinen

- Guter Geschmack für Lebensmittel mit Pflanzenproteinen
- Erfüllt Kundenwünsche in punkto Geschmackseindruck und Kosteneffizienz
- Globaler Ansatz für alle wichtigen Produktkategorien
- Fördert umfassendes Verbraucher- und Marktverständnis für Natürlichkeit, „Gut-für-mich“-Produkte und nachhaltige Ernährung

Symrise hat seine Aktivitäten rund um Geschmackslösungen für Produkte mit pflanzlichen Proteinen unter einem Dach zusammengefasst und zusätzlich verstärkt. Damit positioniert sich das Unternehmen als idealer Partner für Hersteller, die Verbrauchern die volle Geschmacksvielfalt für die Ernährung mit Pflanzenproteinen bieten wollen. Damit adressiert das Unternehmen das veränderte Konsumverhalten in punkto Fleisch und traditionellen Milchprodukten. Faktoren wie Gesundheit, die wachsende Beliebtheit flexitarischer Ernährung und der Wunsch, sich mit verantwortungsvoller Ernährung der Weltbevölkerung für die Umwelt zu engagieren, treiben diesen Trend voran.

Pflanzliche Produkte haben ihr Nischendasein längst verlassen. Denn Verbraucher in aller Welt begrüßen Pflanzenproteine als gesündere und nachhaltigere Alternative zu traditionellen Fleisch- und Milchprodukten. Entsprechend steigt der Umsatz mit pflanzlichen Fleischalternativen vor allem in Asien, den USA und Europa rasant. Die Investitionen in Unternehmen (insbesondere Start-ups), die Proteinvarianten anbieten, nehmen zu. Das spiegelt sich auch in der wachsenden Zahl großer Unternehmen wider, die in diesen schnell wachsenden Markt einsteigen wollen.

Symrise unterstützt Lebensmittel- und Getränkehersteller, die die wachsende Nachfrage von Verbrauchern nach Produkten mit pflanzlichen Proteinen erfüllen wollen. Dafür analysiert das Unternehmen regelmäßig Verbraucherstimmung und Marktveränderungen. Diese Erkenntnisse fließen in die Entwicklung integrierter Lösungen für Produkte mit alternativen Proteinen. Insbesondere bietet Symrise Lösungen für authentischen Geschmack, die wie Fleisch schmecken, sowie für vegetarische kulinarische und milchbasierte Alternativen. Diese wollen mit gutem Geschmack eine echte Alternative zu Fleisch oder Milchprodukten bieten.

Zu diesem Zweck hat Symrise eine Reihe kulinarischer Optionen entwickelt und bietet einen integrierten Dreifach-Ansatz:

1. Maskieren unerwünschter Protein-Nebennoten
Die firmeneigene Proti-Scan-Technologie hilft, spezifische Nebennoten zu identifizieren und diese optimal auszugleichen.
2. Anreichern.
Ermöglicht reichhaltigen, saftigen und komplexen Geschmack mittels spezifischer Geschmacksblöcke.
3. Typisieren.
Verleiht ein spezifisches fleischiges oder pflanzliches Geschmacksprofil.

Mit speziell entwickelten Werkzeugen und authentischem Geschmack hilft Symrise seinen Kunden, eine der Hauptvoraussetzungen für Akzeptanz auf Verbraucherseite zu schaffen. Denn oft scheuen diese Produkte mit alternativen Proteinen wegen des vermutet störenden Geschmacks. Zudem hilft Symrise, pflanzlichen Alternativen und Produkten ein rundes und angenehmes Geschmacksprofil zu verleihen. Daraus entstehen Produkte ganz nach dem Geschmack von Verbrauchern mit einzigartigen und authentischen Geschmackserlebnissen.

"Es liegt auf der Hand, dass Produkte mit alternativen Proteinen für ihre Akzeptanz guten Geschmack und integrierte Lösungen benötigen. Die integrierten Lösungen von Symrise maskieren die störenden Nebennoten von Pflanzen-Proteinen und -Fasern und sorgen gleichzeitig für saftige und reichhaltige Konsistenz sowie natürlich großartigen Geschmack, der gleichauf mit traditionellen Produkten liegt", sagt Marieke Hamschmidt, Junior Global Marketing Manager Flavor & Nutrition Symrise.

Symrise kombiniert das Beste aus Natur und Wissenschaft. Zudem entwickelt das Unternehmen seit über 140 Jahren fortschrittliche Technologien. Daher kann Symrise umfassendes technisches Wissen zum Verständnis und zur Optimierung von pflanzlichen Proteinbasen einbringen. Gleichzeitig profitieren Kunden von der einzigartigen Rückwärtsintegration bei Symrise, die eine transparente Beschaffung von Rohstoffen höchster Qualität ermöglicht.

Über Symrise:

Symrise ist ein globaler Anbieter von Duft- und Geschmackstoffen, kosmetischen Grund- und Wirkstoffen sowie funktionalen Inhaltsstoffen. Zu den Kunden gehören Parfum-, Kosmetik-, Lebensmittel- und Getränkehersteller, die pharmazeutische Industrie sowie Produzenten von Nahrungsergänzungsmitteln und Heimtiernahrung.

Mit einem Umsatz von rund 3,5 Mrd. € im Geschäftsjahr 2020 gehört das Unternehmen zu den global führenden Anbietern. Der Konzern mit Sitz in Holzminden ist mit mehr als 100 Niederlassungen in Europa, Afrika und dem Nahen sowie Mittleren Osten, in Asien, den USA sowie in Lateinamerika vertreten.

Gemeinsam mit seinen Kunden entwickelt Symrise neue Ideen und marktfähige Konzepte für Produkte, die aus dem täglichen Leben nicht mehr wegzudenken sind. Wirtschaftlicher Erfolg und unternehmerische Verantwortung sind dabei untrennbar miteinander verbunden.

Symrise – always inspiring more...

www.symrise.com

Kontakte Medien:

Bernhard Kott

Tel.: +49 55 31 90-17 21

E-Mail: bernhard.kott@symrise.com

Christina Witter

Tel.: +49 55 31 90-2182

E-Mail: christina.witter@symrise.com

Social Media:

twitter.com/symriseag

youtube.com/agsymrise

instagram.com/symriseag

instagram.com/symrise.ci

linkedin.com/company/Symrise

www.xing.com/companies/symrise

instagram.com/finefragrancelstories_bySymrise

Blog: <https://www.alwaysinspiringmore.com/>