

## Presseinformation

-  
Holzminden, Deutschland, 10. November 2022

---

# Symrise verbindet Expertise für Aromen und natürliche Rohstoffe mit dem Aufbau einer gemeinsamen Kompetenz für Lebensmittel und Getränke

- Differenzierter Mehrwert für Kunden
  - Verbindet Aromenhaus-Tradition und Fachwissen in natürlichen Inhaltsstoffen in einem einzigartigen Portfolio
  - Verfolgt nachhaltigen und verantwortungsvollen Ansatz gemäß Kundenerwartungen
  - Unterstützt strategisches Ziel, umfassendes Angebot für Geschmack, Ernährung und Gesundheit zu schaffen
- 

**Nach der Konsolidierung seines Segments Taste, Nutrition & Health zu Beginn dieses Jahres hat Symrise sein Angebot für Lebensmittel und Getränke neu strukturiert und in einer gemeinsamen Kompetenz zusammengefasst. Diese vereint die Aromenhaus-Tradition mit der Expertise von diana food™ in natürlichen Inhaltsstoffen und der Kompetenz von IDF in rückwärtsintegrierten Hühnerfleischlösungen. Die klare Expertise erstreckt sich auf die drei sich ergänzenden Bereiche Geschmack, Ernährung und Gesundheit. Dies adressiert den Verbraucherwunsch nach nachhaltigen, natürlichen und einzigartigen Erlebnissen.**

### **Geschmack, Ernährung und Gesundheit im Mittelpunkt**

Verbraucher fragen zunehmend nach „gut-für-mich-Produkten“. Die Nachfrage nach diesen steigt weltweit rapide an. Um diesem Trend Rechnung zu tragen, hat Symrise sein Angebot im Segment Taste, Nutrition & Health strukturiert zusammengeführt. Es konzentriert sich nun auf ein gemeinsames Portfolio mit mehrfachem Nutzen für seine Kunden. Es umfasst hochmoderne Lösungen mit bestem Geschmack und aus verantwortungsvoll gewonnenen Rohstoffen. Gleichzeitig sind sie nährreich und können damit eine ausgewogene Ernährung unterstützen. Darüber hinaus umfasst das Portfolio Produkte mit spezifischen aktiven Komponenten, die einen relevanten Gesundheitsnutzen bieten.

"Unser einzigartiges Angebot beruht auf der Kombination unseres Fachwissens in den Bereichen Geschmack, Ernährung und Gesundheit. Wir wenden diese drei Arten von Expertise bereits in verschiedenen Reifegraden bei unseren Kunden an. Jetzt wollen wir uns darin gezielt verstärken. Der Wert für Kunden und Verbraucher ergibt sich aus unserem Fachwissen selbst. Zusätzlich profitieren unsere Kunden von der entsprechenden Kombination unserer Stärken", unterstreicht Dr. Jean-Yves Parisot, Vorstand Taste, Nutrition & Health (TN&H).

Um das zu erreichen, hat TN&H eine Business Incubation Group (BIG) gegründet, die neue und potenziell erfolgversprechende Ideen und Lösungen für künftige Lebensmittel und Getränke zusammenbringt. Dieser interne Inkubator beschleunigt aktuelle Entwicklungen und legt

den Grundstein für die Zukunft. Unter anderem stellt er auch Prinzipien der Kreislaufwirtschaft für wichtige Rohstoffquellen in den Mittelpunkt seiner Aktivitäten. Mithilfe modernster Wissenschaft und Technologie identifiziert TN&H das Potenzial von Nebenprodukten und Seitenströmen in und für seine Lieferkette. Auf diese Weise entsteht aus natürlichen Rohstoffen maximaler Wert. So ermöglichen führende Positionen bei der Verwertung von Hühnern, Bananen nahrhafte und nachhaltige Produkte auf den Tellern von Verbrauchern. Die Kombination von nachhaltig beschafften Zutaten bearbeitet mit proprietären, schonenden Technologien bringt zahlreiche Vorteile für Lebensmittel- und Getränkekunden. Die differenzierten ProtiScan™-Technologie etwa ermöglicht wohlschmeckende Produkte mit alternativen Proteinen.

### **Das Symrise Angebot für Lebensmittel und Getränke**

Innerhalb von TN&H liefert der Geschäftsbereich Food & Beverage von Symrise Geschmackslösungen mit individuellen Tonalitäten, differenzierte Inhaltsstoffe mit Lebensmitteldeklarationen und Komplettlösungen für den Einsatz in Endprodukten. Dazu gehört auch die code of nature™-Plattform mit ihrem breiten Portfolio an natürlichen Lösungen: natürliche Rohstoffe, die von Vanilleextrakten über Gemüsesaftkonzentrate, Fruchtpulver und -flocken bis hin zu Hühnerbrühe und -stücken reichen, sowie natürliche Geschmacksoptionen. Das gemeinsame Portfolio, das Geschmack, Ernährung und Gesundheit bietet, bedient eine Vielzahl von Anwendungsbereichen: kulinarische Produkte, Getränke, Snacks, Milchprodukte, Milchalternativen und Süßwaren, Babynahrung und Gesundheitslösungen für Verbraucher.

Das Kundenangebot umfasst wichtige Geschmacksrichtungen wie Hähnchen, Rindfleisch, Gemüse (Zwiebel, Karotte, Pilze usw.), Früchte (einschließlich einer einzigartigen Palette von Zitrusfrüchten für Getränke- und Süßwaren sowie Banane, die den hohen Anforderungen von Babynahrung entspricht), Vanille und weitere pflanzliche Stoffe. Darüber hinaus bilden auch Milch- und braune Noten einen wichtigen Bestandteil des Portfolios, während geschmacksbalancierende Lösungen den Gesamtgeschmack für erfolgreiche Produkte Profil verleihen.

"Unsere Lösungen tragen dazu bei, das Nährwertprofil von Verbraucherprodukten zu verbessern, indem wir funktionale Inhaltsstoffe wie klassische Proteine und Ballaststoffe ergänzen", sagt Regine Lueghausen, Food & Beverage VP Global Marketing bei Symrise. „Wir unterstützen Hersteller auch dabei, weniger erwünschte Inhaltsstoffe wie Zucker, Salz oder Fett zu reduzieren und gleichzeitig dafür zu sorgen, dass diese "gut-für-mich"-Produkte gut schmecken."

### **Einzigartiges Unterscheidungsmerkmal**

Symrise Food & Beverage zeichnet sich durch eine verbraucher- und marktorientierte Arbeitsweise und einen tief im Konzern verwurzelten Ansatz für Nachhaltigkeit und Natürlichkeit aus. Damit hat sich das Unternehmen zu einem Anbieter mit erweitertem Angebot für Geschmack und Ernährung entwickelt. Um den Markt besser bedienen zu können, hat Symrise Food & Beverage den Anwendungsbereich Naturals gegründet und darin seine Expertise für natürliche Inhaltsstoffe zusammengefasst. Die Expertise des Anwendungsbereichs umfasst gezielte Beschaffung, Agronomie, Risikomanagement sowie schonende Verarbeitung und einen verantwortungsvollen Produktionsansatz, einschließlich der "Nutzung des gesamten Rohstoffs".

"Verbraucher übernehmen heute mehr Verantwortung für ihre Gesundheit als je zuvor. Ihre Nachfrage nach Wirksamkeit und Natürlichkeit treibt Innovationen weiter voran, ebenso wie den Fokus auf ganzheitliches Wohlbefinden“, ergänzt Nathalie Richer, Global Health Business

Leader, im Bereich Food & Beverage Naturals. Der Anwendungsbereich bietet standardisierte Wirkstoffe, die die Entwicklung von gesundheitsspezifischen Nahrungsergänzungsmitteln ermöglichen, sowie Geschmacks- und Maskierungslösungen für Arzneimittel und frei verkäufliche Medikamente. Acerola als natürliche Vitamin-C-Quelle, Cranberrys für die Gesundheit der Harnwege sowie wilde Blaubeeren, mit denen man gedächtnisfördernde Eigenschaften verbindet, gehören zum Gesundheitsangebot für den Markt für Nahrungsergänzungsmittel und funktionale Lebensmittel.

In einem herausfordernden Umfeld und sich schnell entwickelnden Märkten organisiert sich der Konzern, um sich als globaler Marktführer mit klarer Expertise in den drei sich ergänzenden Schlüsselbereichen Geschmack, Ernährung und Gesundheit zu positionieren. Das soll Symrise in die Lage versetzen, die nächste Stufe bei der Erfüllung der Wünsche der Verbraucher nach nachhaltigen, natürlichen und unverwechselbaren Erlebnissen zu erreichen.

Die Webseiten des Bereichs beschreiben das gemeinsame Angebot:

<https://www.symrise.com/de/taste-nutrition-health/food-beverage/>

#### **Über Symrise:**

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

*Mit einem Umsatz von rund 3,8 Mrd. € im Geschäftsjahr 2021 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](http://www.symrise.com)

#### **Kontakte Medien:**

##### **Bernhard Kott**

Tel.: +49 55 31 90-17 21

E-Mail: [bernhard.kott@symrise.com](mailto:bernhard.kott@symrise.com)

##### **Christina Witter**

Tel.: +49 55 31 90-2182

E-Mail: [christina.witter@symrise.com](mailto:christina.witter@symrise.com)

#### **Social Media:**

[twitter.com/symriseag](https://twitter.com/symriseag)

[youtube.com/agsymrise](https://youtube.com/agsymrise)

[instagram.com/symriseag](https://instagram.com/symriseag)

[instagram.com/symrise.ci](https://instagram.com/symrise.ci)

[linkedin.com/company/Symrise](https://linkedin.com/company/Symrise)

[www.xing.com/companies/symrise](https://www.xing.com/companies/symrise)

[instagram.com/finefragrancelstories\\_bySymrise](https://instagram.com/finefragrancelstories_bySymrise)

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