

Presseinformation

Holzminden, 13. Juli 2023

Symrise investiert in Zuckeralternativen-Experten Bonumose & dessen innovative Enzymtechnologie

- Start-up Bonumose entwickelt wirtschaftliche und innovative Enzymlösungen
- Ermöglicht Herstellung seltener Monosaccharide (Saccharose-Alternativen) wie Tagatose & Allulose
- Ermöglicht Symrise, seinen Kunden fortschrittliche Technologien und Lösungen anzubieten
- Bonumose-Investition stärkt strategischen Ansatz von Symrise zur Zuckerreduktion

Die Symrise AG hat mit Bonumose eine Minderheitsbeteiligung vereinbart. Das junge Unternehmen hat sich auf die effiziente Produktion von gut schmeckenden seltenen Monosacchariden (Saccharose-Alternativen) wie Tagatose und Allulose mit Fokus auf Gesundheit spezialisiert. Mit dieser strategischen Transaktion will Symrise das Wachstum seiner Initiativen zur Zuckerreduzierung beschleunigen. Der Anwendungsbereich stellt eine hohe Priorität in der Region Nordamerika innerhalb des Segments Taste, Nutrition & Health dar.

"Mit dieser spannenden Investition beginnt eine strategische Partnerschaft für uns. Dank ihr ergänzen wir unsere eigenen Aromen- und geschmacksbalancierenden Technologien um die innovativen und effizienten Tagatose- und anderen Süßungslösungen von Bonumose. Die Kombination beider Technologien ermöglicht es uns künftig, unseren Kunden neue Wege in der Zuckerreduktion und bei geschmacksbalancierenden Lösungen anzubieten. Diese wiederum können so Zucker reduzieren und gleichzeitig den Geschmack von "Besser-für-mich"-Produkten für Verbraucher optimieren. Dies gilt insbesondere für die Kategorien Getränke und Speiseeis. „Gesundheit gehört zu den wachsenden Fokuskategorien für Symrise. Unterstützt von der enzymatischen Expertise von Bonumose können wir gemeinsam neuartige und innovative Inhaltsstoffe auf den Markt bringen", sagte Nick Russell, Senior Vice President - Business Incubation Group, Symrise AG.

Bonumose eröffnete Anfang des Jahres eine neue Forschungs- und Entwicklungseinrichtung sowie eine Produktionsanlage. Auf der Anlage kann das Unternehmen qualitativ hochwertig, konsistent und wirtschaftlich für sein wachsendes Portfolio an Zuckeralternativen produzieren. Bonumose hat sich im Jahr 2016 als Start-up gegründet. Dank seiner patentierten Enzym-Technologie wächst das Unternehmen weiter. Diese ermöglicht die nachhaltige Großproduktion gesunder Inhaltsstoffe aus weltweit vorkommendem Pflanzenmaterial.

Ed Rogers, Geschäftsführer und Mitbegründer von Bonumose, erklärt: "Wir glauben an das künftige Wachstum, das die Investition von und die Partnerschaft mit Symrise ermöglicht. Jetzt verbinden wir unsere Expertise in Tagatose und anderen natürlich vorkommenden Zuckeralternativen mit der umfassenden Expertise von Symrise im Aromen-Bereich und seinem umfangreichen Portfolio für verschiedene Plattformen in der Human- und Tierernährung. Dies schafft die Möglichkeit, Verbrauchern einen einzigartigen Mehrwert zu bieten. Die Stärke von Symrise als erweitertes Aromenhaus, gepaart mit der patentierten Enzymtechnologie von Bonumose, ermöglicht innovative Lösungen zur Zuckerreduktion."

Über Bonumose:

Das wachsende Startup-Unternehmen für Lebensmittelzutaten und Enzyminnovationen [Bonumose](#) hat seinen Sitz in der Nähe von Charlottesville, Virginia. Strategische Investoren und institutionelle Anleger mit Schwerpunkt

"Lebensmittel für Gesundheit" unterstützen Bonumose. Das Unternehmen verfügt über ein wachsendes Netz globaler Kooperationspartner in der gesamten Wertschöpfungskette. Bonumose hat die Verfahren zur kontinuierlichen Herstellung hochreiner Tagatose, Allulose und anderen gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen aus weit verbreiteter, pflanzlicher Stärke entwickelt und patentiert. Neben Zuckeralternativen bietet Bonumose auch Lösungen für Nahrungsergänzung, Pflanzenschutz, Tiernahrung und andere weltweit bedeutende Industrien. Aufgrund der Bedeutung der Bonumose-Innovationen für die öffentliche Gesundheit hat das Weltwirtschaftsforum Bonumose zum "Technology Pioneer" ernannt. Bonumose arbeitet nach der Philosophie "Geschäft mit moralischem Anspruch".

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 Heimtiernahrung.

Mit einem Umsatz von rund 4,6 Mrd. € im Geschäftsjahr 2022 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

Kontakt Medien Symrise:

Christina Witter

Telefon: +49 5531 90 2182

E-Mail: christina.witter@symrise.com

Kontakt Symrise Nordamerika:

Allison Scowden

Telefon: +1 417.414.4060

E-Mail: ascowden@idf.com

Kontakt Medien Bonumose:

Melanie Strah

Telefon: +1 312.766.5524

E-Mail: melanie.strah@finnpartners.com

Soziale Medien:

twitter.com/symriseag

youtube.com/agsymrise

instagram.com/symriseag

instagram.com/symrise.ci

linkedin.com/company/Symrise

www.xing.com/companies/symrise

instagram.com/finefragrancestories_bySymrise

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