

Presseinformation

Holzminden/Deutschland: 6. November 2023

Symrise auf der Gulfood Manufacturing 2023: Präsentation von Symvision AI™ zur Vorhersage von Geschmackstrends

- Präsentation von auf vier regionale Zielgruppen zugeschnittenen Produkten, die die Expertise in Geschmack, Ernährung und Gesundheit stärken
 - Dr. Dariah V. Lutsch und Priti Pal erörtern auf dem Gulfood Manufacturing Tech Summit die wachsende Rolle der KI in der Lebensmittelindustrie
 - Präsentation von Symvision AI™ für die Analyse von Daten und die Vorhersage von Geschmackstrends in verschiedenen Regionen und Kategorien
-

Symrise bereitet sich auf die Gulfood Manufacturing 2023 vor. Das Unternehmen stellt vom 7. bis 9. November 2023 am Stand H8-4 H8-1 aus. Auf dem Tech Summit am 9. November präsentieren Dr. Dariah V. Lutsch und Priti Pal als Keynote-Speaker. Sie sprechen über die Rolle von künstlicher Intelligenz in der Lebensmittelindustrie und die datengestützte Vorhersage von Geschmackstrends. Besucher können Symvision AI™ am Stand in Aktion erleben. Und sie können sich 1:1 mit dem Sensory & Consumer Insights Team austauschen. Am Stand stellt Symrise auch sein Portfolio mit Lösungen aus den Bereichen Geschmack, Ernährung und Gesundheit mit differenzierten und maßgeschneiderten Produkten vor. Diese erfüllen die Wünsche vier regionaler Verbrauchertypen. Symrise hat diese mit seiner proprietären 2023 Eating & Drinking Behavior Study identifiziert. Die Verknüpfung von sensorischen und verbraucherrelevanten Erkenntnissen mit dem wachsenden Portfolio soll die Kompetenz von Symrise in Geschmack, Ernährung und Gesundheit stärken.

Während der Messe stellt Symrise seinen innovativen Ansatz zum Verständnis von Verbraucherpräferenzen in punkto Lebensmittel und Getränke vor. Funktionale und emotionale Wünsche stehen dabei im Mittelpunkt. Das spiegelt sich in vier verschiedenen regionalen Verbraucherpersönlichkeiten wider, die Symrise vorstellt: dem Traditionalisten, dem Entdecker, dem Gamer und dem Mahlzeitenersetzer. Diese vier Typen hat Symrise mit seiner Studie zum Ess- und Trinkverhalten 2023 identifiziert. Dafür hat das Unternehmen Online- und Offline-Tools in Pakistan, Saudi-Arabien, Ägypten und der Türkei eingesetzt. Die Personas repräsentieren die unterschiedlichen Lebensstile von Verbrauchern in der Region. Zusätzlich zur Studie hat Symrise Symvision AI™ genutzt, seine KI zur Vorhersage von Geschmackstrends. Sie hilft bei der Entwicklung von Produkten, die zu den Geschmacksvorlieben, funktionalen und emotionalen Bedürfnissen von Verbrauchern passen. Das umfassende Portfolio von Symrise entsteht mithilfe von Technologien auf dem Gebiet von Geschmack, Ernährung und Gesundheit sowie auf Basis von Gewürzen, natürlichen Inhaltsstoffen aus verantwortungsvollen Quellen und mithilfe der geschmacksbalancierenden Symlife™-Tools. Das ermöglicht hochwertige und authentische Lebensmittel und Getränke für diese Verbraucherprofile und -Wünsche.

Besucher können insbesondere folgende auf die vier Personas zugeschnittenen Konzepte ausprobieren:

Der Traditionalist bevorzugt natürliche, gesunde und authentische kulinarische Erlebnisse zum Beispiel für Familienfeste.

Der Explorer sucht nach Innovationen auf Pflanzenbasis, die seinen Wunsch nach ehrlichem, authentischem Geschmack erfüllen.

Der Gamer greift zu konzentrationssteigernden Snacks und Getränken beim Spielen.

Der Mahlzeitenersetzer konsumiert unterwegs praktische Snacks und Mahlzeiten mit dem vollen Leistungsspektrum für seine Ernährung.

Zu den Höhepunkten der aktuellen Gulfood Manufacturing gehört der Tech Summit. Auf ihm präsentieren die Keynote-Rednerinnen Dr. Dariah V. Lutsch und Priti Pal. Dr. Lutsch referiert über ihr Fachgebiet künstliche Intelligenz (KI) und deren Anwendungen in der Lebensmittelindustrie. In ihrem Vortrag geht sie auf die zunehmende Relevanz von KI ein, die hilft, geschäftsrelevante Aufgaben zu erfüllen und betriebliche Abläufe in der Lebensmittelbranche zu verbessern. Zudem führt sie aus, wie Unternehmen KI für sensorische Zwecke und Verbraucherstudien nutzen können. Ihr Fokus liegt auf Datenanalyse-, Modellierungs- und Prognosetools. Diese tragen entscheidend dazu bei, sich erfolgreich auf dem Lebensmittelmarkt zu positionieren.

Im zweiten Referat stellt Priti Pal ein Beispiel aus der Praxis vor. Sie zeigt, wie man Daten aus verschiedenen Quellen zur Vorhersage von Geschmackstrends nutzen kann. Frau Pal illustriert, wie Geschmacksrichtungen geografische Grenzen und Produktkategorien überschreiten und wie Symrise-Kunden diese Informationen nutzen können, um neue Trends zu erkennen. Darüber hinaus führt sie aus, wie man KI einsetzen kann, um die emotionalen und funktionalen Bedürfnisse von Verbrauchern zu verstehen und so Chancen für Marktinnovationen zu identifizieren. Die Vorträge finden am 3. Tag der Messe, am 9. November 2023, um 12:05 Uhr statt.

Auf seinem Messestand stellt Symrise sein eigenes KI-Tool Symvision AI™ vor. Mit ihm will das Unternehmen sein Wissen über Verbraucher besser aufbereiten. Es kann Symrise-eigene Daten aus den vergangenen 10 Jahren nutzen. Diese hat das Unternehmen umfassend für das Verständnis von Märkten, Verbrauchervorlieben und Branchentrends aufbereitet. Die KI ergänzt dieses Wissen um aktuelle Daten zu Markteinführungen und Online-Beobachtungen aus dem Symrise-eigenen Netzwerk etablierter Marktexperten.

Besucher der Gulfood lädt Symrise ein, Symvision AI™ zu testen. Sie können aus erster Hand erfahren, wie die KI über die Analyse von Daten hinausgeht und diese in anwendbare Strategien übersetzt. Die komplexen Algorithmen des Maschinenslernens identifizieren verborgene Muster, erkennen aufkommende Trends und prognostizieren Möglichkeiten, die auf die emotionalen und funktionalen Wünsche von Verbrauchern an Lebensmittel und Getränke einzahlen. Symvision AI™ und Symrise Sensory Science können Lebensmittel- und Getränkehersteller in jeder Phase der Produktentwicklung begleiten.

"Wir laden Besucher des Symrise-Standes ein, mit uns Lifestyle-orientierte Produkte zu entdecken", sagt Sofiane Berrahmoune, Vice President Africa Middle East, Turkey & CIS bei Symrise. "Wir entwickeln Produkte, die Verbraucher von heute mögen. Das beginnt mit dem Entwickeln von bestem Geschmack für Verbraucher und dem tiefen Verständnis ihrer sich ständig weiterentwickelnden Wünsche. So geben wir Herstellern die Möglichkeit, wohlschmeckende Produkte für ihre Region und ihren Anwendungsbereich zu entwickeln."

Besucher finden Symrise auf der Gulfood Manufacturing 2023 am Stand H8-4 H8-1 und können dort aktuelle Lebensmittel- und Getränkeinnovationen für die Region entdecken. Interessierte können sich mit den Mitarbeitenden am Stand austauschen und erfahren, wie man Verbrauchervorlieben identifiziert, und anschließend Snacks, kulinarische Produkte, Getränke, Milchprodukte und Süßwaren verkosten, die darauf einzahlen. Für weitere Informationen können Besucher einen Termin mit Symrise auf der Gulfood Manufacturing 2023 unter folgender Adresse vereinbaren: laura.oconnell@symrise.com

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

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/>