

Pressemitteilung

–
Northwest Arkansas (USA)/Holzminden (DEU), 13. Mai 2026

Symrise Northwest Arkansas Food Studio stärkt Zusammenarbeit mit Kunden und kulinarische Innovation in Nordamerika

- Kulinarik-Hub für schnellere Innovation und verzahnte Zusammenarbeit mit Kunden in Nordamerika
 - Verkürzt Entwicklungszyklen und fördert Partnerschaften dank praxisnaher Co-Kreation und schneller Prototypenentwicklung
 - Einladende Kochstudio-Atmosphäre mit immersiven Verkostungen, Live-Demonstrationen und Konzeptentwicklung in Echtzeit – jenseits traditioneller Laborumgebungen
-

Symrise eröffnet Northwest Arkansas Food Studios, einen eigens konzipierten kulinarischen Innovations- und Kooperationsraum, der Innovationen beschleunigen und Partnerschaften mit wichtigen regionalen und nationalen Kunden stärken soll. Nach einem Soft Launch 2025 hat das Unternehmen die Räume nun mit einem Tag der offenen Tür im April offiziell Kunden und Interessenten vorgestellt.

Während sich Verbraucherwünsche und Ernährungstrends rasant verändern und die Nachfrage nach einfachen Zutaten, weniger Salz und Zucker sowie proteinreichen Lösungen steigt, unterstützt das Food Studio Kunden, diesen Wandel erfolgreich zu gestalten und ihre Innovationskraft zu stärken. Strategisch im Nordwesten von Arkansas gelegen, stellt das Studio einen wichtigen Schritt in der Symrise-Investitionsstrategie im nordamerikanischen Markt dar. Der neue Standort bringt das Unternehmen in unmittelbare Nähe führender Lebensmittelhersteller und Einzelhändler und eröffnet zugleich Zugang zu einem starken regionalen Talentpool aus Kulinarik, Technologie und Wirtschaft. Die Einrichtung ergänzt die bestehenden Kompetenzen von Symrise und ermöglicht die agilere, praxisorientierte Zusammenarbeit sowie schnelle Prototypenentwicklung in einer stark immersiven Umgebung.

„Unser Food Studio zeigt, wie wir uns gemeinsam mit unseren Kunden weiterentwickeln, indem wir unsere Expertise mit ihrer Arbeitsweise und ihrem Arbeitsumfeld synchronisieren“, sagte Steve Arrick, President F&B North America. „Wir haben sowohl in Infrastruktur als auch in starke Partnerschaften investiert. So ist ein Raum entstanden, in dem wir gemeinsam kreativer arbeiten, uns schneller entwickeln und neue Chancen erschließen können.“

Symrise hat das Northwest Arkansas Food Studio bewusst als Kulinarik-Umgebung gestaltet und verbindet eine moderne, hochwertige Küche mit einem ebenso hochwertigen Präsentationsbereich. Anders als klassische Laborumgebungen stellt das Studio Gastfreundschaft, Kreativität und Zusammenarbeit in Echtzeit in den Mittelpunkt. Kunden profitieren von immersiven Verkostungen, Live-Kochdemonstrationen und schneller Konzeptentwicklung in einer erlebnis- und ergebnis-orientierten Umgebung.

„Wir haben einen zentralen Kooperations-Ort geschaffen, der sich von einem klassischen Arbeitsplatz absetzt“, sagte Craig Biggers, Vice President des Geschäftsbereichs Food. „Wir bündeln kulinarisches Know-how, technische Expertise und Kundeneinblicke an einem Ort und schaffen ein Umfeld, in dem Ideen schneller entstehen und größere Wirkung entfalten können.“

Das neue Studio stärkt zudem die Fähigkeit von Symrise, Kunden vor Ort schnell und effizient zu unterstützen. Mit einer starken regionalen Präsenz vertieft das Unternehmen seine Kundennähe und ermöglicht häufige sowie intensive Interaktionen.

„Hier, in direkter Nähe zu unseren Kunden zu arbeiten, verändert grundlegend die Art unserer Zusammenarbeit“, ergänzte Scott Haddox, Senior Account Director. „Wir können in Echtzeit vom Gespräch zur Aktion übergehen. Wir arbeiten Seite an Seite an Lösungen, die wir sofort testen können. Zudem können wir gezielt auf die Wünsche unserer Kunden eingehen.“

Mit seiner Eröffnung schafft das Northwest Arkansas Food Studio ein Ideen- und Produktentwicklungs-Zentrum. Es verbindet die integrierten Probelaborkapazitäten von Symrise mit einer kollaborativen, kundenorientierten Arbeitsumgebung. Teams können hier gleichzeitig kochen, verkosten, justieren und Konzepte präsentieren.

Während Symrise seine Präsenz und Kompetenzen in Nordamerika weiter ausbaut, zeigt das Northwest Arkansas Food Studio, wie sich das Unternehmen als zukunftsorientierter und kundenfokussierter Partner engagiert, der sowohl Inhaltsstoffe und Lösungen liefert als auch inspirierende Erlebnisse schafft, die Innovation und Wachstum vorantreiben.

Über Symrise

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

Mit einem Umsatz von rund 4,9 Mrd. € im Geschäftsjahr 2025 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 sowie in Nord- und 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

Medienkontakt:

Christina Witter

Telefon +49 5531 90 2182

E-Mail: christina.witter@symrise.com

Nordamerikanischer Medienkontakt:

Allison Scowden

Telefon: +1 417.414.4060

E-Mail: allison.scowden@symrise.com

Soziale Medien:

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

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

[instagram.com/finefragrancelstories_bySymrise](https://www.instagram.com/finefragrancelstories_bySymrise)

Blog: <https://alwaysinspiringmore.com>

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

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

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