

Pressemitteilung

Holzminden, 20. Oktober 2026

Symrise macht Geschmack zum Wettbewerbsvorteil auf der Gulfood Manufacturing 2026

- Messauftritt verbindet regionales Verbraucherwissen mit globaler Innovationskraft
 - Symvision AI™ übersetzt Geschmacksprognosen in präzise Lebensmittel- und Getränkekonzepte
 - 14 Lebensmittel- und Getränkekreationen machen lokale Vorlieben erlebbar
-

Symrise präsentiert vom 3. bis 5. November 2026 auf der Gulfood Manufacturing sein Konzept „Accelerating Your Taste Advantage“. In Halle 8, Stand F8-4, erfahren Besucher, wie regionales Verbraucherwissen, KI-gestützte Werkzeuge und Formulierungskompetenz Lebensmittel- und Getränkehersteller dabei unterstützen, Produkte für lokale Geschmacksvorlieben zu entwickeln. 14 Lebensmittel- und Getränkekreationen greifen Trends aus dem Nahen Osten, Afrika und angrenzenden Wachstumsmärkten auf und machen sie erlebbar. Die ONE Symrise-Strategie des Unternehmens steuert dafür Fachwissen aus dem Konzern bei und verbindet sein globales Netzwerk mit engen Kundenbeziehungen vor Ort.

Marktdynamik in Wettbewerbsvorteile durch Geschmack übersetzen

Auf der Gulfood Manufacturing 2026 rückt Symrise die sich wandelnden Vorlieben von Verbrauchern in Bezug auf Lebensmittel und Getränke in den Mittelpunkt. Im Nahen Osten erwarten Konsumenten ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis, exzellenten Geschmack, verlässliche Qualität, gesundheitlichen Nutzen und authentische, lokal geprägte Genusserlebnisse. Gleichzeitig stellen dynamische Nachfrage und Herausforderungen in der Versorgung die Hersteller vor neue Aufgaben. Damit gewinnen zeitnahe Entscheidungen und verlässliche Partnerschaften zunehmend an Bedeutung. An seinem Messestand zeigt Symrise, welche konkreten Chancen sich aus diesen Marktentwicklungen für Hersteller ergeben. Dafür nutzt das Unternehmen prädiktive Analysen, Marktkennntnisse und langjährige Kundenbeziehungen, um neue Wünsche frühzeitig zu erkennen und passende Produktideen zu entwickeln.

Am Symrise-Stand können sich Gäste mit den Ergebnissen der aktuellen Symrise Eating & Drinking Behavior-Studie 2026 vertraut machen und daraus abgeleitete Verbraucherprofile kennenlernen. In diesem Jahr ergänzt erstmals ein gesundheitsorientiertes Profil die bereits bekannten Verbrauchertypen. Symvision AI™ hilft, diese Erkenntnisse in neue Produkte zu übersetzen. Mit dem kürzlich eingeführten Symvision AI™ Concept Studio können Kunden Ideen entwickeln, die auf ihre Marken und Portfolios zugeschnitten sind, mögliche Produkte visualisieren und frühzeitig prognostizieren, wie gut diese bei Verbrauchern ankommen. Symvision AI™ Taste Design sagt voraus, wie sich Rezepturanpassungen auf den Geschmack auswirken. Das erleichtert die Optimierung von Rezepturen und gestaltet Entwicklungsprozesse effizienter.

„Auf der Gulfood Manufacturing zeigen wir, wie unsere Teams vor Ort gemeinsam mit unseren Kunden Marktentwicklungen in konkrete Chancen übersetzen. Wir verbinden globale Expertise mit starker regionaler Verwurzelung, verlässlichen Wertschöpfungsketten und langfristigen Partnerschaften. Diese Stärken helfen Herstellern, auf die dynamische Nachfrage zu reagieren

und Wettbewerbsvorteile aufzubauen“, erläutert Sofiane Berrahmoune, VP Food & Beverage Africa, Middle East & Central Asia (AME & CA) bei Symrise.

Von der Prognose zum Geschmackserlebnis

Am Messestand können Besucherinnen und Besucher 14 Lebensmittel- und Getränkekreationen für diverse Verbrauchertypen probieren. Symrise entwickelte sie mit seinem Decode, Design, Deliver-Ansatz und bewertete ihre Relevanz und Originalität anhand regionaler Verbraucherdaten aus der Analyse mit Concept Scan. Dazu zählen auch Erkenntnisse aus den Vereinigten Arabischen Emiraten, Saudi-Arabien und Ägypten. Tägliche „Insight to Bite“-Sessions veranschaulichen, wie das Team erste Beobachtungen in konkrete Lebensmittel- und Getränkeerlebnisse übersetzt.

Am 4. November um 12:10 Uhr beteiligt sich Laura O’Connell, Marketing Director AME & CA, an der Podiumsdiskussion „Smart Snacking Trends: Driving Transformations in the Industry“. Sie erläutert anhand praxisnaher Beispiele regionale Vorlieben bei Snackprodukten und deren Bedeutung für Hersteller.

Am 5. November leiten Dr. Dariah Lutsch, Naema Abdallah und Diaa Abulela von 13:00 bis 14:00 Uhr den interaktiven Workshop „Find the Sweet Spot: Accelerate Product Development with Symvision AI™ Taste Design“ auf der Innovation Stage. Sie zeigen, wie prädiktive Modelle, sensorische Erkenntnisse, Verbraucherwissen und Formulierungskompetenz die gezielte Weiterentwicklung von Rezepturen unterstützen und Produktentwicklungsprozesse vereinfachen.

„Wir laden die Besucher der Gulfood Manufacturing ein, selbst zu erleben, wie Forschung und Technologie zu praxisnahen Lösungen führen. Indem wir Verbraucherwissen mit unserer Formulierungskompetenz verbinden, können wir gemeinsam Produkte entwickeln, die den Märkten entsprechen und neue Wachstumschancen eröffnen“, sagt Dominique Hilliard, Marketing Leader AME & CA Symrise F&B.

Die Gulfood Manufacturing bietet Symrise Gelegenheit, Kunden und Partner aus Europa, Afrika und dem Nahen Osten zu treffen. In Halle 8 am Stand F8-4 macht das Unternehmen seinen ONE Symrise Ansatz erlebbar: Regionale Teams verbinden ihre Kunden mit globaler Expertise, um Geschmackslösungen für lokale Bedürfnisse zu entwickeln und das Wachstum in strategisch wichtigen Märkten zu unterstützen.

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 4,9 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 55 31 90-2182

E-Mail: christina.witter@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)

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

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

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