

Pressemitteilung

Holzminden, 22. Oktober 2026

Symrise baut Produktion von Geflügelprodukten in Frankreich aus und stärkt globales Geschäft

- Produktions- und Sprühtrocknungsanlage erweitern die Produktion von Geflügelzutaten und Geschmackslösungen am französischen Standort Berric deutlich
- 27,5 Mio. €-Investition stärkt Produktionskapazität, Flexibilität und Versorgungssicherheit
- Ausbau der europäischen Produktion ergänzt führende Marktposition in Nordamerika und stärkt globale Plattform für Hühnerfleischlösungen

Symrise hat an seinem Food & Beverage-Standort im französischen Berric eine hochmoderne Produktionsanlage und einen Sprühtrockenturm für Zutaten und Geschmackslösungen auf Hühnerfleischbasis in Betrieb genommen. Die neuen Anlagen erweitern die Produktionskapazitäten deutlich und stärken die globale Plattform des Unternehmens für Geflügelprodukte. Damit kann Symrise das Wachstum seiner Kunden in verschiedenen Regionen mit mehr Flexibilität und höherer Versorgungssicherheit unterstützen. Symrise-Experten und -Technologen haben das 27,5 Millionen-Euro-Projekt entwickelt und umgesetzt. Finanziell unterstützt haben das Vorhaben die Verwaltungsregion Bretagne und der Europäische Landwirtschaftsfonds zur Entwicklung des ländlichen Raums.

Mehr Kapazitäten für Zutaten und Geschmackslösungen auf Hühnerfleischbasis

Mit der Inbetriebnahme der neuen Produktionsanlage und des Sprühtrockenturms schlägt der Standort Berric ein neues Kapitel in der Herstellung von Produkten und Geschmackslösungen auf Hühnerbasis auf. Die von Symrise-Experten und -Technologen projektierten Anlagen verbinden modernste Prozesssteuerung mit hoher Flexibilität. Sie ermöglichen die Herstellung eines breiten Produktspektrums von reinen, hochwertigen Geflügelzutaten bis zu integrierten Lösungen mit natürlichen Aromen. Dank der zusätzlichen Kapazitäten rückt die Produktion näher an Kunden in Europa, Afrika und dem Nahen Osten. Zugleich eröffnen sich für Kunden im asiatisch-pazifischen Raum und in Lateinamerika weitere Beschaffungsmöglichkeiten. Global tätige Kunden profitieren von größerer Flexibilität, höherer Versorgungssicherheit und dem zuverlässigeren Zugang zu den Geflügellösungen von Symrise.

Die erweiterten Produktionsmöglichkeiten stärken die Kompetenz von Symrise, Zutaten und Geschmackslösungen auf Hühnerbasis für herzhafte Lebensmittel und Ernährungsanwendungen zu entwickeln und zu produzieren. Kunden können Pulver, Brühen, Fette, Fleischstücke, Aromen und integrierte Lösungen erhalten und so diverse Anforderungen an Produkte, Geschmack und Nährwert erfüllen. Symrise verbindet natürliche Geflügelzutaten mit Aromenentwicklung, Prozesstechnologie, Anwendungskompetenz und Erkenntnissen über Verbraucherwünsche. So begleitet das Unternehmen seine Kunden von der ersten Produktidee bis zur marktreifen Lösung.

„Mit der Inbetriebnahme der neuen Anlagen erreichen wir einen wichtigen Meilenstein für unser globales Geschäft mit Geflügelprodukten und unsere Strategie, Produkte auf Hühnerbasis als zentrale Kompetenz in den Bereichen Food & Beverage und Pet Food voranzutreiben“, erklärt Antoine Coursault, Global Strategic Growth Competence Chicken Director bei Symrise F&B. „Die Anlagen verbinden modernste Technologie mit unserer umfassenden Expertise in den

Bereichen Zutaten, Aromen und Applikation. Wir erweitern unsere Kapazitäten und gewinnen zusätzliche Flexibilität. Unsere Kunden erhalten zuverlässigen Zugang zu einem breiten Portfolio an Geschmacks- und Ernährungslösungen auf Hühnerfleischbasis. Indem wir lokale Expertise mit globalen Kompetenzen verknüpfen, schaffen wir zusätzlichen Mehrwert für unsere Kunden in allen Regionen.“

Regionale Stärke für globales Wachstum nutzen

Der erweiterte Standort Berric verbindet mehr als 45 Jahre lokale Erfahrung mit Hühnerfleischzutaten mit den globalen Technologien, der Anwendungskompetenz und dem Marktzugang von Symrise. Gemeinsam mit der bereits etablierten führenden Position des Unternehmens in Nordamerika stärkt der Ausbau der europäischen Produktion die weltweite Stellung von Symrise bei Geschmacks- und Ernährungslösungen auf Hühnerfleischbasis.

Die neuen Produktionskapazitäten unterstützen die ONE Symrise-Strategie und das Ziel des Geschäftsbereichs Food & Beverage, Wettbewerbsvorteile für Kunden und langfristiges Wachstum zu beschleunigen. Dank der Kombination regionaler Produktion mit globaler Geflügelexpertise hat Symrise eine skalierbare Plattform mit mehr Versorgungssicherheit geschaffen, die die kontinuierliche Weiterentwicklung des Portfolios unterstützt.

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)