

always
inspiring more...

symrise 

Presse- informationen



Symrise auf einen Blick

Die Produkte von Symrise schaffen begeisterte Geschmacks- und Dufterlebnisse, verbessern die Eigenschaften von Nahrungsmitteln und tragen zu Gesundheit und Körperpflege bei – in 160 Ländern weltweit. Konsequente Kundenorientierung, hohe Innovationskraft und die gezielte Expansion in neue Märkte bilden die Grundlagen für unser nachhaltiges, profitables Wachstum.

Symrise entwickelt, produziert und vertreibt Duft-, Geschmacks- und Lebensmittelinhaltsstoffe, kosmetische Grund- und Wirkstoffe, funktionale Inhaltsstoffe sowie Produktlösungen für verbesserte Sensorik und Ernährung. Die rund 30.000 Produkte unseres Unternehmens werden zum Großteil auf der Basis natürlicher Rohstoffe wie Vanille, Zitrus, Zwiebeln, Fisch, Fleisch oder Blüten- und Pflanzenmaterialien hergestellt. Unsere Aromen, Wirkstoffe, Parfümöle und sensorischen Lösungen sind in der Regel zentrale funktionale Bestandteile in den Endprodukten unserer Kunden. Zu ihnen gehören Parfüm-, Kosmetik- und Lebensmittelhersteller, die pharmazeutische Industrie sowie Produzenten von Nahrungsergänzungsmitteln, von Heimtierfutter und Babyahrung.

Wertschöpfungskette von Symrise: Geschäftstätigkeit und Produkte

Die Ursprünge unseres Unternehmens reichen zurück bis in das Jahr 1874. Seither hat sich Symrise mit einem aktuellen Marktanteil von 10 % zu einem führenden Anbieter im Markt für Geschmacks- und Duftstoffe sowie Nutrition weltweit entwickelt. Eine hohe Innovationskraft und Kreativität, die genaue Kenntnis der Kundenbedürfnisse und der verschiedenen regionalen Konsumentenpräferenzen sowie die gezielte Expansion in aussichtsreiche neue Marktsegmente tragen zum überdurchschnittlichen Wachstum unseres Unternehmens bei. Heute ist Symrise mit rund 9.800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und mit Standorten in mehr als 40 Ländern für über 6.000 Kunden in rund 160 Ländern tätig.

Symrise wächst ganz überwiegend aus eigener Kraft. Wir untermauern die Expansion unserer Geschäftstätigkeit durch gezielte Investitionen in Kapazitätserweiterungen, Forschungs- und Entwicklungszentren, in unser Vertriebsnetz, in die Logistik oder in eine effiziente Energieversorgung.

Dadurch wachsen wir seit Jahren schneller als der Markt. Ergänzend erwerben wir attraktive Unternehmen, die zusätzliche Kompetenzen in den Konzern einbringen und uns den Zugang zu neuen Marktsegmenten und Kundengruppen eröffnen, oder gehen strategische Partnerschaften zur Produktentwicklung ein.

Das operative Geschäft des Symrise Konzerns wird von den drei Segmenten Flavor, Nutrition sowie Scent & Care vorangetrieben. Die darunter angesiedelten Geschäftsbereiche sind jeweils nach Anwendungsbereichen beziehungsweise Regionen organisiert.

Das Corporate Center des Konzerns befindet sich in Holzminden, Deutschland. Hier sind wichtige Funktionen der Unternehmenssteuerung und -kontrolle, der Kommunikation und der Verwaltung angesiedelt. Regionale Hauptsitze unterhält Symrise in Frankreich (Rennes), in den USA (Teterboro, New Jersey), Brasilien (São Paulo) und Singapur.



Symrise stellt rund 30.000 Produkte auf der Basis von rund 10.000 zum Großteil natürlichen Rohstoffen wie Vanille, Zitrusprodukten oder Blüten- und Pflanzenmaterialien her.

Die Wertschöpfungskette der drei Segmente erstreckt sich über die Forschung und Entwicklung, Einkauf, Produktion und den Vertrieb der Produkte und Lösungen. Die natürlichen Lebensmittelzutaten, Aromen, Parfümöle und Wirkstoffe sind in der Regel zentrale funktionale Bestandteile der Endprodukte unserer Kunden und spielen bei der Kaufentscheidung der Konsumenten häufig eine entscheidende Rolle. Neben den typischen Produkteigenschaften wie Duft und Geschmack besteht unsere Wertschöpfung in der Entwicklung von Produkten mit Zusatznutzen. Beispiele für eine Kombination von Aromen und Parfümölen mit weiteren innovativen Bestandteilen sind unter anderem Geschmacksstoffe, die einen reduzierten Zucker- oder Salzgehalt

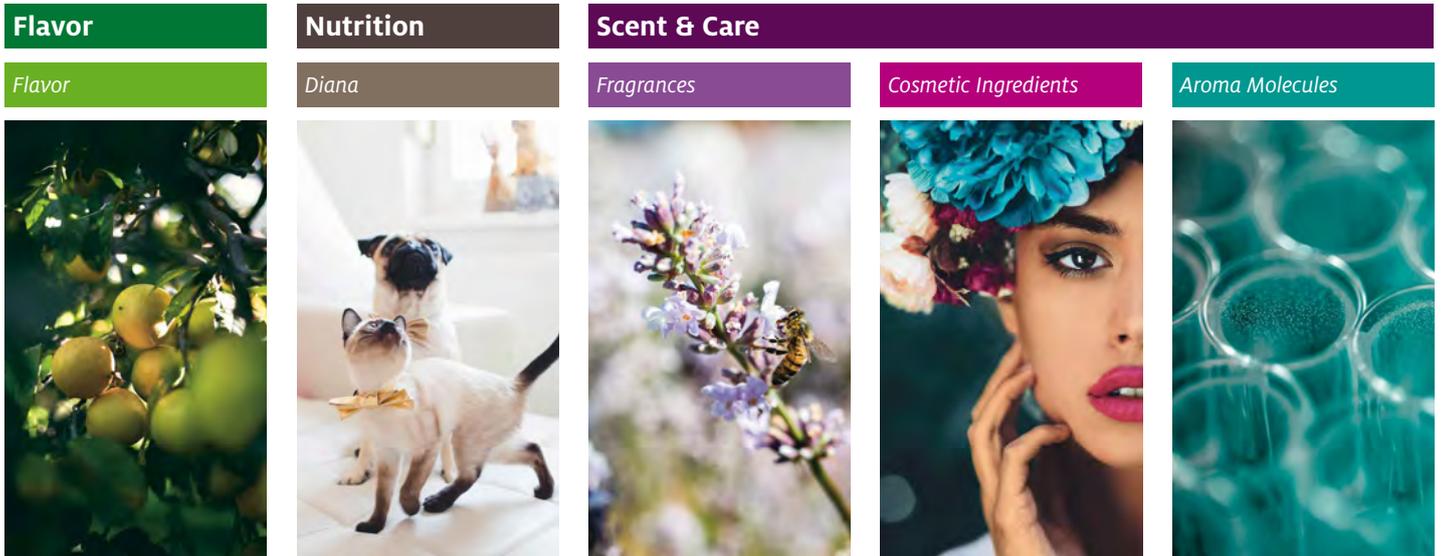
in Lebensmitteln ermöglichen, oder ein feuchtigkeitsspendender kosmetischer Wirkstoff, dessen Einsatz den Anteil an Konservierungsmitteln in Pflegeprodukten senkt. Auf Basis dieser Produkte sind unsere Kunden in der Lage, sich im rasch wandelnden Konsumgütermarkt mit ihren maßgeschneiderten Endprodukten von Wettbewerbern zu differenzieren. Die Basis unserer Produktentwicklung bildet die in erheblichem Umfang betriebene Forschung & Entwicklung (F & E) im Unternehmen, die durch ein weit verzweigtes externes Netzwerk von Forschungsinstituten und wissenschaftlichen Einrichtungen ergänzt wird. Angesichts unterschiedlichster regionaler sensorischer Vorlieben ist auch eine umfangreiche Konsumentenforschung zentraler Bestandteil unserer F&E-Aktivitäten.

Unternehmensprofil: Struktur und Geschäftstätigkeit

Symrise ist ein globaler Anbieter von Duft- und Geschmacksstoffen, kosmetischen Grund- und Wirkstoffen sowie funktionalen Inhaltsstoffen. Zu den Kunden gehören Parfüm-, Kosmetik-, Lebensmittel- und Getränkehersteller, die pharmazeutische Industrie sowie Produzenten von Nahrungsergänzungsmitteln und Heimtiernahrung.

Mit einem Umsatz von 3,2 Mrd. € im Geschäftsjahr 2018 und einem Marktanteil von rund 10 % gehört das Unternehmen zu den weltweit führenden Anbietern im Markt für Düfte und Aromen. Der Konzern mit Sitz in Holzminden ist mit etwa 100 Standorten in Europa, Afrika und dem Nahen sowie Mittleren Osten, in Asien, den USA sowie in Lateinamerika vertreten.

Der Symrise Konzern entstand ursprünglich aus dem Zusammenschluss der beiden deutschen Unternehmen Haarmann & Reimer und Dragoco im Jahr 2003. Die Wurzeln von Symrise reichen bis in die Jahre 1874 beziehungsweise 1919 zurück, in denen die Vorgängerunternehmen gegründet wurden. 2006 erfolgte der Börsengang der Symrise AG. Seitdem ist die Symrise Aktie im Prime Standard der Deutschen Börse notiert und zählt mit einer Marktkapitalisierung per Jahresultimo 2018 von rund 8,4 Mrd. € zu den im MDAX® geführten Unternehmen. Der Streubesitz der Aktie beläuft sich auf rund 94 %.



Unternehmensstruktur

Zu unseren Kunden zählen sowohl große multinationale Konzerne als auch wichtige regionale und lokale Hersteller von Lebensmitteln, Getränken, Heimtiernahrung, Parfüms, Kosmetika, Körperpflegeprodukten sowie Reinigungs- und Waschmitteln.

Die Produktion der Geschmacks- und Duftstoffe sowie Lösungen für die Nahrungsmittelherstellung erfolgt in eigenen Fertigungsanlagen. Für den Bezug wichtiger Rohmaterialien bestehen zum Teil längerfristige Lieferverträge. Wir stehen im engen Kontakt mit unseren Lieferanten und setzen einheitliche Standards fest, um die gleichbleibende Qualität unserer Ausgangsstoffe zu gewährleisten.

Drei Segmente: Flavor, Nutrition sowie Scent & Care

Die Verantwortung für das operative Geschäft liegt in den Segmenten Flavor, Nutrition sowie Scent & Care. Alle Segmente verfügen über Bereiche wie Forschung und Entwicklung, Einkauf, Produktion und Qualitätskontrolle sowie Marketing und Vertrieb. Auf diese Weise können Prozesse beschleunigt werden. Es ist unser Ziel, Abläufe zu vereinfachen, sie kundenorientiert und pragmatisch zu gestalten. Großen Wert legen wir auf schnelle und flexible Entscheidungswege.

Das Segment Flavor beinhaltet die Anwendungsbereiche Beverages, Savory und Sweet. Das Segment Nutrition besteht aus dem Geschäftsbereich Diana mit den Anwendungsbereichen Food, Pet Food, Aqua und Probi. Das Segment Scent & Care umfasst die Geschäftsbereiche Fragrance, Cosmetic Ingredients und Aroma Molecules.

Die Geschäftstätigkeit des Konzerns ist zudem jeweils nach vier Regionen organisiert: Europa, Afrika sowie Naher und Mittlerer Osten (EAME), Nordamerika, Asien/Pazifik und Lateinamerika.

Zusätzlich besteht im Konzern ein Corporate Center, in dem die Zentralfunktionen Accounting, Controlling, Steuern, Unternehmenskommunikation sowie Investor Relations, Recht, Personal, Group Compliance, Interne Revision und Information Technology (IT) wahrgenommen werden. Weitere unterstützende Funktionen wie Technik, Energie, Sicherheit und Umwelt sowie Logistik sind in eigenständigen Konzerngesellschaften gebündelt. Diese unterhalten auch Geschäftsbeziehungen zu Kunden außerhalb des Konzerns.

Der Firmensitz der Symrise AG befindet sich in Holzminden. An diesem zugleich größten Standort beschäftigt Symrise 2.418 Mitarbeiter in den Funktionen Forschung, Entwicklung, Produktion, Marketing, Vertrieb sowie im Corporate Center. Regionale Hauptsitze unterhält Symrise in den USA (Teterboro, New Jersey), Brasilien (São Paulo), Singapur und Frankreich (Rennes, Bretagne). Wichtige Standorte für Produktionsanlagen und Entwicklungszentren befinden sich in Deutschland, Frankreich, Brasilien, Mexiko, Singapur, China und den USA. Eigene Vertriebsniederlassungen unterhalten wir in über 40 Ländern.

Flavor

Das Produktspektrum von Flavor besteht aus rund 13.000 Produkten, die in 146 Ländern verkauft werden. Die produzierten Geschmacksstoffe werden von den Kunden zur Herstellung von Nahrungsmitteln und Getränken genutzt und verleihen den unterschiedlichen Produkten individuelle Geschmacksbilder. Symrise liefert dabei sowohl einzelne Geschmacksstoffe für die Verwendung im Endprodukt als auch Komplettlösungen, die neben dem eigentlichen Aroma weitere funktionale Inhaltsstoffe, Farbstoffe oder mikroverkapselte Produktkomponenten enthalten können. Die Standorte des Segments befinden sich in mehr als 40 Ländern in Europa, Asien, Nord- und Lateinamerika sowie in Afrika. Die Geschmacks- und Inhaltsstoffe des Geschäftsbereichs Flavor kommen in drei Anwendungsbereichen zum Einsatz:

Beverages Mit der globalen Getränkekompetenz bei alkoholischen, nicht-alkoholischen sowie Trocken- und Instant-Getränken setzt Symrise mit authentischen und innovativen Geschmackserlebnissen neue Standards und Trends für die nationale und internationale Getränkeindustrie. Jahrelange Expertise, begleitende Technologien und ein umfangreiches Markt- und Verbraucherverständnis eröffnen der Getränkeindustrie völlig neue Perspektiven und erfüllen damit die individuellen Bedürfnisse der Kunden.

Savory Die würzigen Aromen kommen in zwei Kategorien zur Anwendung: In der Kategorie „Culinary“ mit Geschmackslösungen für Suppen, Saucen, Fertiggerichte, Instant-Nudeln und Fleischprodukte sowie in der Kategorie „Snackfood“ mit Aufstreuwürzungen – sogenannte Seasonings – für Knabberartikel. Für beide Gebiete gilt es, die ständig wachsenden Verbraucher-

wünsche vor allem nach authentischem Geschmack, Natürlichkeit und „Convenience“ in erfolgreiche Konzepte für die Kunden umzusetzen. Dabei setzt Symrise insbesondere auf seine nachhaltigen Kernkompetenzen Fleisch und Gemüse sowie auf Lebensmitteltechnologie und -forschung auf höchstem Niveau.

Sweet Im Anwendungsbereich der süßen Aromen kreiert Symrise innovative Geschmackslösungen basierend auf einem umfassenden Markt- und Konsumentenverständnis für die Produktbereiche Zucker- und Schokoladenwaren, Kaugummi, Backwaren, Cerealien, Eiscreme und Milchprodukte sowie für den Bereich Health Care. Interdisziplinäre Teams erfüllen mit hoher Kreativität die spezifischen Anforderungen der Kunden. Ein diversifiziertes Produktportfolio bietet den Konsumenten aufregende und einzigartige Geschmackserlebnisse.



Scent & Care

Das Segment Scent & Care verfügt über Standorte in mehr als 30 Ländern und vertreibt seine rund 15.000 Produkte in 125 Ländern. Scent & Care unterteilt sich in die drei globalen Geschäftsbereiche Fragrance, Cosmetic Ingredients und Aroma Molecules, in denen die Produkte in verschiedenen Anwendungsbereichen eingesetzt werden:

Fragrance Das Kreativ- und Kompositionsgeschäft umfasst die vier globalen Anwendungsbereiche Fine Fragrances, Beauty Care, Home Care und Oral Care. Parfümeure kombinieren aromatische Rohmaterialien wie Aromachemikalien und ätherische Öle zu komplexen Duftkompositionen (Parfümölen). Parfümöle von Symrise werden in Parfüms (Anwendungsbereich Fine Fragrances), in Produkten der Körperpflege (Anwendungsbereich Beauty Care) und des Haushalts (Anwendungsbereich Home Care) eingesetzt. Darüber hinaus bietet Symrise die gesamte Produktpalette von Mint-

aromen und deren Vorprodukten für die Verwendung in Zahnpasta, Mundspülung und Kaugummi an (Anwendungsbereich Oral Care). Die Zielsetzung des Geschäftsbereichs ist es, allen Menschen, die sich mit den Fragrance-Aktivitäten beschäftigen, „ein besseres Leben durch Duft“ zu vermitteln. Der Geschäftsbereich beschäftigt mehr als 70 hochtalentierte und anerkannte Parfümeure mit 14 verschiedenen Nationalitäten, die in 11 Kreativzentren auf der ganzen Welt arbeiten. Ihre kombinierte Erfahrung addiert sich zu mehr als 1.300 Jahren in der Parfümerie.

Cosmetic Ingredients Symrise ist ein führendes Unternehmen auf den internationalen Märkten der kosmetischen Premium-Wirkstoffe, von Kosmetikprodukten mit multifunktionalem Nutzen sowie für Sonnenschutz. Der Geschäftsbereich Cosmetic Ingredients ist ein anerkannter Innovationsführer, der in den letzten zehn Jahren mit 29 Innovationspreisen für neue Wirkstoffe ausgezeichnet wurde. Im gleichen Zeitraum wurden Patentanmeldungen für zahlreiche neue Wirkstoffe eingereicht. Allein im Jahr 2017 erfolgten sieben neue Patentanmeldungen. Die bei Cosmetic Ingredients hergestellten Produkte werden in Haut- und Haarpflegeprodukten, Sonnenschutz-

mitteln, Herrenpflegemitteln, Duschgels, Waschlotionen, Anti-Schuppen-Shampoos und Deodorants verwendet. Produkte mit pflegenden Eigenschaften sowie alternative Konservierungsmittel und Farben sind weitere Schwerpunkte des Geschäftsbereichs.

Aroma Molecules Der Geschäftsbereich umfasst die Anwendungsgebiete Menthols, Special Fragrance & Flavor Ingredients, Sensory & Terpene Ingredients und Fine Aroma Chemicals. Im Anwendungsgebiet Menthols wird naturidentisches Menthol hergestellt, das insbesondere bei der Herstellung von Zahnpflegeprodukten, Kaugummi und Duschgel verwendet wird. Special Fragrance & Flavor Ingredients und Fine Aroma Chemicals stellen Aromachemikalien (Vorprodukte für Parfümöle) von besonderer Qualität her. Diese Aromachemikalien werden sowohl für die eigene Produktion von Parfümölen eingesetzt als auch an Unternehmen der Konsumgüterindustrie und andere Unternehmen der Duft- und Geschmacksstoffindustrie vertrieben. Das Anwendungsgebiet Sensory & Terpene Ingredients umfasst das 2016 erworbene und integrierte US-Unternehmen Renaissance LLC mit seinen terpen-basierten Produkten, die aus erneuerbaren und nachhaltigen Rohstoffen gewonnen werden.



Nutrition

Das Segment Nutrition ist weltweit führend bei Lösungen für die Nahrungsmittelherstellung auf Basis natürlicher Inhaltsstoffe und unterhält mehr als 35 Standorte in 25 Ländern. Die Produktpalette des Segments Nutrition teilt sich in vier Anwendungsbereiche auf:

Food Der Bereich mit seinen Food Ingredients umfasst natürliche, sensorische Produktlösungen wie Geschmack, Textur, Farbe und Funktionalität bei Lebensmitteln und Getränken. Weiterhin bietet der Bereich Produkte für Babynahrung an. Dabei verfügt Diana über eine umfang-

reiche Rückwärtsintegration bei Gemüse, Früchten, Fleisch und Meeresfrüchten. Im Vordergrund stehen die Aspekte Qualität, Nachverfolgbarkeit und Lebensmittelsicherheit.

Pet Food Der Anwendungsbereich bietet zahlreiche Produktlösungen und Dienstleistungen für die Geschmacks- und Akzeptanzverbesserung, die Nahrungsmittelsicherheit von Heimtiernahrung sowie für die Tiergesundheit an. Darüber hinaus werden innovative Duft- und Pflegestoffe für die Haustierpflege entwickelt. Zur Erforschung der Futterakzeptanz, des Fressverhaltens und der Wechselbeziehungen zwischen Tierhalter und Haustier unterhält der Anwendungsbereich eigene Hunde- und Katzenpanel.

Aqua Der Anwendungsbereich entwickelt und produziert fortschrittliche natürliche und nachhaltige Meeresinhaltsstoffe für Aquakulturen zur Verbesserung der Ernährung und Tiergesundheit in Fisch- und Garnelenfarmen.

Probi In diesem Anwendungsbereich sind alle probiotisch geprägten Aktivitäten gebündelt, für die vor allem die schwedische Symrise Beteiligung Probi zuständig ist. Probi entwickelt Probiotika für Lebensmittel, Getränke sowie Nahrungsergänzungsmittel mit einem gesundheitsfördernden Zusatznutzen.

Darüber hinaus betreibt das Segment Nutrition mit Nova einen Inkubator für innovative Anwendungen in den Bereichen Gesundheit und Ernährung.

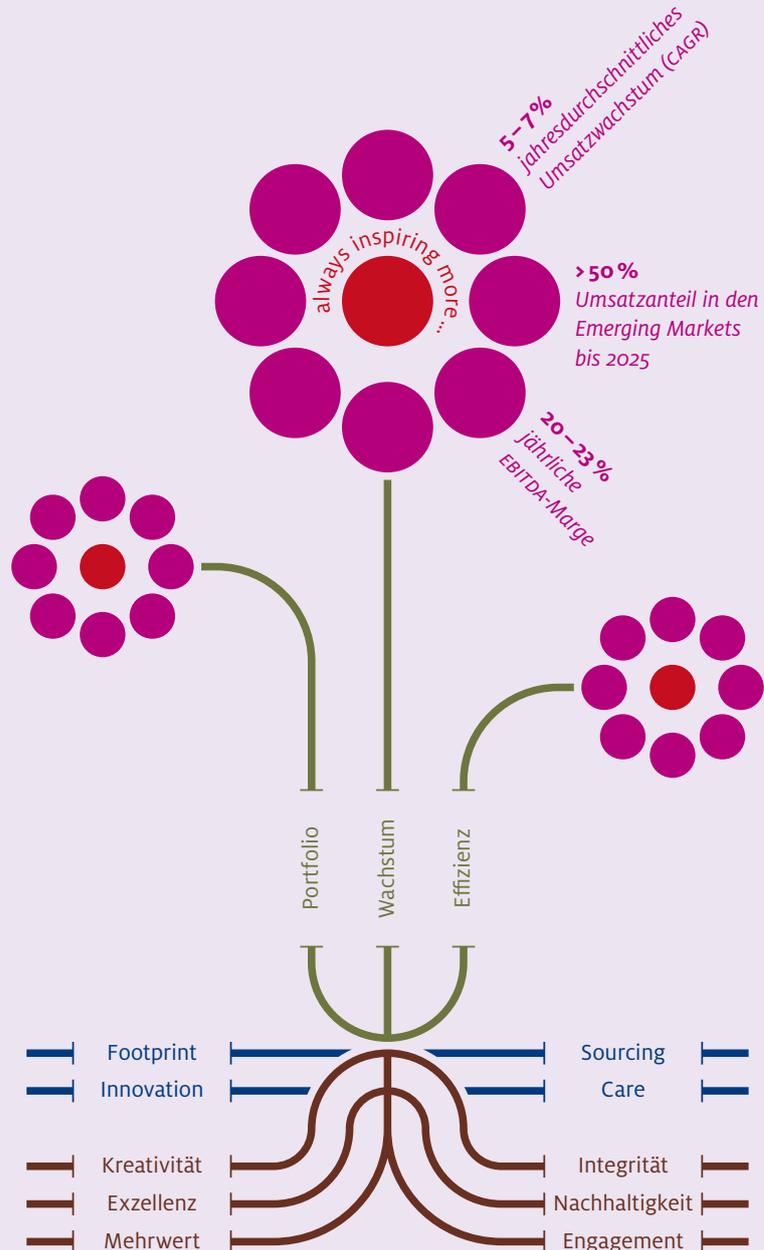
Strategie

Die Unternehmensstrategie von Symrise beruht auf den drei Säulen Wachstum, Effizienz und Portfolio. Sie bezieht auf allen Ebenen Aspekte der Nachhaltigkeit ein, um den Unternehmenswert dauerhaft zu steigern und Risiken zu minimieren. So machen wir Nachhaltigkeit zu einem festen Bestandteil unseres Geschäftsmodells und zu einem klaren Wettbewerbsvorteil. Ziel ist eine vollständig integrierte Unternehmensstrategie.

Wachstum Wie verstärken weltweit die Zusammenarbeit mit unseren strategischen Kunden und bauen unser Geschäft in den Schwellenländern weiter aus. Wir stellen sicher, dass wir in unseren Kernkompetenzen Innovationsführer sind. So sichern wir unser Wachstum.

Effizienz Wir verbessern ständig unsere Prozesse und konzentrieren uns auf Produkte mit hoher Wertschöpfung. Durch die Rückwärtsintegration bei Schlüsselrohstoffen sichern wir uns gleichbleibend hohe Qualitäten in ausreichender Menge und zu fest verhandelten Lieferbedingungen. Wir handeln in allen Bereichen kostenbewusst. So sichern wir unsere Profitabilität.

Portfolio Wir schärfen unser Produktportfolio und erschließen neue Märkte und Segmente. Wir bauen unsere Expertise außerhalb des traditionellen Geschäfts mit Aromen und Duftstoffen weiter aus. So sichern wir unsere herausragende Marktposition.



Forschung und Entwicklung: Leitlinien und Schwerpunkte

In Forschung & Entwicklung (F&E) will Symrise die Bausteine der Produktentwicklung wie Markt- und Konsumentenforschung, F&E sowie Kreation im gesamten Konzern vernetzen. Produkte und Technologien werden frühzeitig durch eine enge Anbindung der F&E an Marketing und Anwendungsbereiche, Einkauf und Fertigung, Produktentwicklung sowie Qualitätssicherung und Fragestellungen im regulatorischen Bereich auf Umsetzbarkeit, Nachhaltigkeit und Rentabilität geprüft. Externe Kooperationen und Netzwerke (Open Innovation) bringen in erheblichem Maße zusätzliche Ansätze und Ideen in den Entwicklungsprozess ein. Zusätzlich unterhält Symrise ein enges, globales Projektnetzwerk mit industriellen und akademischen Partnern, das alle Stufen des Innovationsprozesses

umfasst. Des Weiteren sind alle F&E-Aktivitäten an den Leitlinien globale Megatrends, Konsumentenbedarf, Kundenanforderungen, Natürlichkeit und Authentizität, Nachhaltigkeit, Innovation und Kosteneffizienz ausgerichtet.

Die **Scent & Care** F&E-Strategie konzentriert sich auf fünf Forschungsplattformen: kosmetische Inhaltsstoffe, Verkapselungs- und Freisetzungssysteme, Grüne Chemie, Schlechtgeruchsmanagement und Mundpflege. Unterstützende Plattformen in sensorischer und analytischer Forschung, natürlichen Rohstoffen und Seitenströmen, Performance und Rezeptorforschung bilden die Basis für Leistungsfähigkeit und für den kontinuierlichen Innovationsprozess.

Forschungsprogramme und Produkteinführungen enthalten Rückwärtsintegrationsprojekte auf Madagaskar und im brasilianischen Amazonasgebiet. Sie sollen hochwertige, natürliche Produkte aus nachhaltigem Anbau und unter „Community Development“ etablieren. Diese Produkte werden entweder direkt vermarktet, finden Einsatz in Duft- und Wirkstoffkompositionen mit verbessertem Wirksamkeitsprofil oder dienen als natürliche Ausgangsstoffe für die Herstellung nachhaltiger Produkte. Neben umfangreichen Forschungsprogrammen, die auf die spezifischen Innovationsanforderungen der jeweiligen Anwendungsbereiche der Segmente ausgerichtet sind, bestehen bei Symrise ergänzende Programme, die durch die Erweiterung des Kompetenzportfolios Wettbewerbsvorteile generieren. Wie zum Beispiel Beauty+, das durch systematische synergetische Entwicklung einen Mehrwert bei aktiven kosmetischen Inhaltsstoffen und Düften oder Mundpflegelösungen schafft. Oder das Hair Care Innovation Centre in São Paulo, Brasilien. Es stellte 2017 auf der in-cosmetics Brasilien zwei Produkte für die Haarpflege vor, die einerseits dem Schutz der äußeren Haarschicht und andererseits dem Schutz des Haarkeratins dienen. Aus der Kooperation mit Probi wird an neuen Anwendungen von Probiotika in der Mundpflege gearbeitet. Durch die Akquisition von Renessenz kann die Riechstoffforschung auf Rohstoffe aus nachwachsenden Quellen zurückgreifen. Durch die intelligente und sich gegenseitig ergänzende Kombination von technischen Innovationen mit der sensorischen Forschung in enger Kooperation mit Diana konnte die Akzeptanz von Produktlösungen zur Überdeckung von Schlechtgerüchen bei Heimtierfutter verbessert werden.

Das Segment **Flavor** setzt mit Technologieplattformen Themenschwerpunkte mit Nachhaltigkeitsfokus: Es entwickelt Produktplattformen zur Unterstützung von deklarationsfreundlichen Lebensmittelkonzepten. Die Forschung entwickelt ebenfalls Formulierungstechnologien für Träger und zur Stabilisierung von Aromen mit verringertem Energieverbrauch, optimierter stoffbezogener Beladung und gezielter Freisetzung. Zusätzlich werden diese Technologien an lebensmittelartigen Trägerstoffen evaluiert und systematisch adaptiert.

Die Aromen-Forschung entwickelt ebenfalls Verfahren zur besseren Nutzung von natürlichen Ressourcen mithilfe von Biokatalyse und Fermentation. Gleichzeitig werden Abfall- und Nebenströme durch Lebenszyklusanalysen reduziert. Die Arbeiten werden durch verbrauchernahe Verarbeitungstechnologien ergänzt.

Außerdem konzentriert sich F & E auf die Entwicklung und Validierung von Methoden zum Nachweis der Authentizität und Herkunft von natürlichen Rohstoffen. Ein Beispiel ist die Genotypisierung mit DNA-Profilierung aus botanischen Rohmaterialien oder verarbeiteten Produkten. Zudem arbeitet F&E an der wissenschaftlich fundierten Selektion und analytisch gestützten Kultivierung geeigneter Sorten botanischer Rohstoffe (Vanille, Zwiebel, Rote Beete). Dabei möchte man die Zusammensetzung und den Gehalt der qualitätsbestimmenden Inhaltsstoffe mit nicht-invasiven analytischen Methoden (Phänotypisierung) und statistischen Datenanalysen genau verstehen. Darüber hinaus laufen Versuche zur Kultivierung von Pflanzen mit Inhaltsstoffen für die Entwicklung von Aromenlösungen zur Optimierung des süßen Geschmacks.

Das Segment **Nutrition** konzentriert sich auf kulinarische Lebensmittelzutaten mit hoher Geschmacksintensität, Authentizität und Komplexität sowie hoch-pigmente natürliche Farben und färbende Lebensmittel für vielfältige Anwendungen. Das Portfolio umfasst ebenfalls funktionelle Extrakte mit nachgewiesenen gesundheitlichen Vorteilen. Der Anwendungsbereich Food untersucht mit Forschern von Probi Interaktionen zwischen natürlichen Extrakten und Probiotika und ihre Wirkung auf die Darmgesundheit. Des Weiteren bestehen Kooperationen mit externen Partnern wie dem King's College, London, oder dem Institute of Nutraceuticals and Functional Foods (INAF) in Kanada.

Pet Food legt die Forschungsschwerpunkte vor allem auf geschmacks- und akzeptanzverbessernde Produktlösungen für Heimtiernahrung. In der Grundlagenforschung besteht eines der Hauptziele darin, in-vitro-Werkzeuge zu schaffen, die Nase und/oder die Zunge des Tieres nachempfinden. Das erhöht die Testmöglichkeiten für Inhaltsstoffe erhöht deutlich und

reduziert gleichzeitig die Produktentwicklungszeiten. Viele der Forschungsprojekte werden mit akademischen oder Unternehmenspartnern durchgeführt. So hat Pet Food in diesem Jahr mit seinem Partner B.R.A.I.N. durch den Zugang zu Hochdurchsatz-Screening-Technologien mehrere Inhaltsstoffe entdeckt. Mit akademischen Partnern wurde ein neues Programm für Hunde aufgelegt, das an Olfactory Receptors (OR) und Olfactory Binding Protein (OBP) für Hunde arbeitet, um eine Screening-Plattform für die Auswahl von Duftstoffen zu entwickeln, die von Hunden bevorzugt werden.

Die F & E-Teams konzentrieren sich auf die Beschaffung von alternativen Rohstoffen und der nachhaltigen Prozessoptimierung, um Öko-Design-Produkte zu entwickeln. Hier wurden einige explorative Studien mit Insekten und Algen durchgeführt und eine erste Ökobilanz erstellt. Die Innovationen von Pet Food führten im Jahr 2017 zu 3 neuen Patentfamilien und zu 12 neuen Patenten.

Der Anwendungsbereich **Aqua** konzentriert sich auf drei Plattformen, die alle zur Entwicklung nachhaltiger Aquakulturen und Nutzung von Meeresressourcen beitragen. Sie nutzen enzymatische Hydrolyse auf marine Beiprodukte zur Steigerung der Ausbeute aus den Rohmaterialien.

Der Bereich **Nova** dient als Inkubator in der Diana Gruppe, um organisatorische Hürden zu beseitigen, Fachwissen und -kompetenzen bereichsübergreifend verfügbar zu machen und Entwicklungsprozesse zu beschleunigen. Die Aktivitäten sind in drei Plattformen gebündelt:

Die Plattform Ernährungsgesundheit entwickelt neue oder verbesserte Angebote zur natürlichen und nachhaltigen Förderung der Gesundheit. In klinischen Versuchen und wissenschaftlichen Studien werden Produkte und Dienstleistungen erforscht. In der Nahrungsmittelkonservierung werden neuartige Verfahren zur Verbesserung der Haltbarkeit von Nahrungsmitteln auf natürlichem Wege entwickelt. Die Plattform Mikrobiotische Lösungen befasst sich mit der mikrobiotischen Anpassung von Nahrungsmitteln für Menschen und Tiere zur Verbesserung der Gesundheit.

Forschung und Entwicklungsaufwand

Die Gesamtaufwendungen für F&E beliefen sich im Geschäftsjahr 2018 auf 200 Mio. € (Vorjahr: 196 Mio. €), dies entspricht einem Anteil von 6,4 % am Umsatz (Vorjahr: 6,6 %). Die Ausgaben für F&E sollen sich auch zukünftig auf diesem Niveau bewegen, um die Innovationskraft von Symrise weiter zu stärken.



always
inspiring more ...

symrise 

Pressekontakt

Bernhard Kott

TEL +49 55 31 90-1721
bernhard.kott@symrise.com

Christina Witter

TEL +49 55 31 90-2182
christina.witter@symrise.com

www.symrise.com

Bilddownload

Laden Sie sich hier die
Bilder der Presse-
informationen herunter.

