



Unternehmensnachrichten

Genf, 7. September 2021

Givaudan eröffnet neuen Protein Hub in ihrem Zurich Innovation Centre

Der Hub bietet Fachexperten und Technologien zur Beschleunigung der Entwicklung alternativer Proteine

Givaudan hat heute ihr globales Innovationsnetzwerk für Proteine mit einem neuen Protein Hub in ihrem Zurich Innovation Centre (ZIC) in Kemptthal, Schweiz, erweitert. Der Protein Hub in ihrem Flaggschiff-Innovationszentrum baut auf dem branchenführenden Fachwissen von Givaudan im Hinblick auf Geschmack, Textur, Farben, Proteine und Ingredienzien auf und bietet die Fachexperten, die Technologien und die Ausrüstung, um die Beschleunigung der Entwicklung alternativer Proteine zu unterstützen.

“Zahlreiche Kunden in aller Welt weichen aus gesundheitlichen und ethischen Gründen auf pflanzliche Optionen und andere Alternativen aus“, so Louie D’Amico, Leiter von Geschmack & Wohlbefinden. “Der Protein Hub bringt Kunden, Start-ups, Akademiker, Köche und andere Partner zusammen, um gemeinsam Protein-Erlebnisse zu schaffen, die nicht nur grossartig schmecken, sondern auch gut für Körper und Geist sowie für den Planeten sind.”

Der Protein Hub verfügt über eine hochmoderne Entwicklungsküche sowie eine Versuchsanlage mit einem Nass-Extruder für die Herstellung von nass texturierten Proteinen; der Hub ist ein integraler Bestandteil des weltweiten Innovationsnetzwerks von Givaudan auf dem Gebiet der Proteine. Die Kunden können im Protein Hub an Anwendungen aller Art sowie an allen Aspekten des Produktentwicklungsprozesses arbeiten, vom Stadium der ersten Idee und Konsumentenforschung bis hin zu praktischen Versuchen mit Prototypen – immer mit dem Ziel, Produkte schnell zur Marktreife zu bringen.

Fabio Campanile, Global Head of Science and Technology bei Geschmack & Wohlbefinden, kommentierte: “Die Entwicklung schmackhafter Alternativen zu Fleisch, Fisch oder Milchprodukten mithilfe von Lösungen, die von pflanzenbasierten bis hin zu Fermentationsprodukten reichen, ist mit ganz speziellen Herausforderungen verbunden und erfordert einen ganzheitlichen Ansatz. Gleichzeitig merken wir, dass dies kein Unternehmen allein stemmen kann. Wir müssen zusammenarbeiten, um Herausforderungen zu meistern, die Innovation zu beschleunigen und die Zukunft der Nahrungsmittel zu gestalten. Der Protein Hub bietet das ideale Umfeld, um dies alles umzusetzen.”

Vor dem Protein Hub des ZIC eröffnete Givaudan im April 2021 bereits das [APAC Protein Innovation Centre](#) in Singapur.





Genf, 7. September 2021

Der weltweite Markt für pflanzenbasiertes Protein hat die Marke von USD 4.3 Milliarden¹ erreicht und wird Prognosen zufolge bis 2035 auf USD 290 Milliarden² wachsen.

Über Givaudan

Givaudan ist weltweiter Marktführer in der Herstellung von Aromen und Riechstoffen. Dank seiner über 250-jährigen Geschichte kann das Unternehmen auf ein langes Erbe in der Innovation von Aromen und Düften zurückblicken. Von Ihrem Lieblingsgetränk bis zu Ihrer täglichen Mahlzeit, vom Luxusparfüm über die Kosmetik bis hin zur Wäschepflege – die Kreationen des Unternehmens wecken Emotionen und erfreuen Millionen von Konsumenten auf der ganzen Welt. Givaudan strebt ein langfristiges Wachstum im Einklang mit ihrem Unternehmenszweck an und will auf dem Weg zu mehr Glück und Gesundheit für Mensch und Natur vorangehen. Im Geschäftsjahr 2020 beschäftigte das Unternehmen knapp 16'000 Personen weltweit und erzielte einen Umsatz von CHF 6.3 Milliarden sowie einen freien Cashflow von 12.8% des Umsatzes. Malen wir es uns gemeinsam aus. www.givaudan.com.

Über Givaudan Geschmack & Wohlbefinden

Geschmack & Wohlbefinden von Givaudan will die Zukunft der Nahrung durch Innovation und Kreativität mitgestalten und für ihre Kunden der bevorzugte Partner für Co-Creation werden. Als weltweiter Marktführer in den Bereichen Geschmack und Aromen will das Unternehmen kulinarische Erlebnisse schaffen, die gut sind für Körper, Geist und den Planeten. Givaudan verfügt über ein breites Produktportfolio, das Geschmack und Aromen, funktionale und auf Nahrungsmittel bezogene Lösungen umfasst. Kraft ihrer profunden Kenntnis des Nahrungsmittel-Ökosystems und ihrer Leidenschaft entwickelt Givaudan gemeinsam mit Partnern und Kunden bahnbrechende Innovationen im Bereich der Nahrungsmittel und Getränke. Malen wir uns die Zukunft der Nahrung gemeinsam aus. Erfahren Sie mehr auf www.givaudan.com/taste-wellbeing.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Pierre Benaich, Givaudan Media and Investor Relations

T +41 22 780 9053

E pierre.benaich@givaudan.com

Kathleen Maksymec, Kommunikation Geschmack & Wohlbefinden

T +41 79 211 8337

E kathleen.maksymec@givaudan.com

¹ "Plant-based Meat Market by Source, Product, Type, Process and Region – Global Forecast to 2025", MarketsandMarkets.

² "Food for Thought: The Protein Transformation," blue horizon.