

## Unternehmensmitteilung

Genf, 14. Oktober 2024

### **Givaudan Taste & Wellbeing legt den Grundstein für eine neue Produktionsanlage in Indonesien**

Die Investition von CHF 50 Millionen unterstreicht das Engagement von Givaudan für nachhaltiges Wachstum und Innovation in der Region Südostasien

Givaudan, ein weltweit führender Anbieter im Bereich Geschmack & Wohlbefinden, gab den ersten Spatenstich für seine neue, hochmoderne Produktionsanlage in Cikarang, Indonesien, bekannt und bekräftigt damit sein Engagement in der Region Südostasien. Der neue Standort, der unser bestehendes Werk in Indonesien ergänzen wird, stellt eine Erstinvestition von CHF 50 Millionen dar und wird sich über 24'000 Quadratmeter innerhalb einer reservierten Gesamtfläche von 50'000 Quadratmetern erstrecken, um zukünftige Expansionspläne zu ermöglichen. Die Anlage wird sich auf die Herstellung einer breiten Palette von kulinarischen und süssen Aromen, sowie Pulvern für Snacks und Lösungen für die Säuglingsernährung konzentrieren.

„Die neue Anlage in Cikarang stellt eine bedeutende Investition in Indonesien dar und unterstreicht unser Engagement, die Produktionspräsenz von Givaudan in der Region Südostasien auszubauen. Als Marktführer ermöglicht uns diese Expansion auch, Wachstumschancen durch eine engere Zusammenarbeit mit unseren Kunden zu ergreifen“, sagte Louie D'Amico, President Taste & Wellbeing.

Der Standort ist auf ein beträchtliches Wachstum ausgerichtet und soll im Laufe der Zeit erheblich vergrössert werden, da Givaudan weiterhin in modernste Technologien und Produktionsprozesse investiert. Diese strategische Anlage wird die Präsenz von Givaudan in der Region verstärken, die Produktion näher an die Kunden bringen und innovative Lösungen anbieten, um die steigende Nachfrage zu befriedigen und gleichzeitig zur lokalen wirtschaftlichen Entwicklung beizutragen.

Die neue Produktionsstätte wird rund 60 Arbeitsplätze mit unterschiedlichen Qualifikationen schaffen und ein gesundheitsförderndes Gemeinschaftsprogramm vorantreiben. Damit unterstreicht Givaudan sein Engagement für die Förderung lokaler Talente und das nachhaltige Wachstum der indonesischen Wirtschaft.



Genf, 14. Oktober 2024

Christina Yeo, Head of Operations APAC, kommentierte die Eröffnungszeremonie mit den Worten: „Bei Givaudan haben wir uns einem zielgerichteten Wachstum verschrieben. Dieser erste Spatenstich ist ein bedeutender Meilenstein, der unsere Produktionskapazitäten stärkt, um gemeinsam mit unseren Kunden aussergewöhnliche Lebensmittelerlebnisse zu schaffen. Durch die Ausweitung unserer Produktionskapazitäten und die Bereicherung der Gemeinden, in denen wir tätig sind, werden wir weiterhin an allen Fronten erfolgreich sein.“

Im Einklang mit den Nachhaltigkeitszielen von Givaudan wurde die neue Anlage zukunftssicher konzipiert und ermöglicht die Integration nachhaltiger Technologien und Funktionen, einschliesslich der Nutzung von Solarenergie, Recycling-Wassersystemen, verbesserter natürlicher und LED-Beleuchtung mit Sensoren, des Bezugs von Strom von zertifizierten Ökostrom-Partnern und Regenwasserauffangsystemen. Durch diese Massnahmen werden die Umweltauswirkungen minimiert und eine langfristige betriebliche Effizienz und Widerstandsfähigkeit gewährleistet.

Die Bauarbeiten haben begonnen und werden voraussichtlich innerhalb von 18 Monaten abgeschlossen sein; die Inbetriebnahme ist für die erste Hälfte des Jahres 2026 geplant.

An der offiziellen Zeremonie nahmen wichtige Regierungsvertreter und Vertreter des Managements von Givaudan teil. Dieser wichtige Meilenstein unterstreicht Givaudan's Engagement, mehr als nur guten Geschmack zu bieten, hochwertige Produkte zu liefern und Lebensmittelerlebnisse zu schaffen, die wirklich etwas bewirken.

## **Über Givaudan**

Givaudan ist ein weltweit führender Anbieter in den Bereichen Riechstoffe & Schönheit sowie Geschmack & Wohlbefinden. Wir feiern die Schönheit menschlichen Erlebens, indem wir im Einklang mit der Natur Kreationen für mehr Glück und Gesundheit im Leben schaffen. Gemeinsam mit unseren Kunden bieten wir kulinarische Erlebnisse, kreieren inspirierende Riechstoffe und entwickeln Lösungen für Schönheit und Wohlbefinden, die Menschen dabei helfen, gut auszusehen und sich wohl zu fühlen. Im Geschäftsjahr 2023 beschäftigte Givaudan weltweit fast 16'260 Mitarbeitende und erzielte einen Umsatz von CHF 6.9 Milliarden sowie einen freien Cashflow von 13.3%. Wir können auf eine mehr als 250-jährige Geschichte zurückblicken und sind bestrebt, ein zielgerichtetes, langfristiges Wachstum zu erzielen, indem wir die Gesundheit und das Wohlbefinden der Menschen verbessern und unsere positive Wirkung auf die Natur verstärken. Das ist Givaudan. Human by nature. Erfahren Sie mehr unter: [www.givaudan.com](http://www.givaudan.com).

Genf, 14. Oktober 2024

## **Über Givaudan Geschmack & Wohlbefinden**

Givaudan Geschmack & Wohlbefinden 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 ernährungswissenschaftliche Lösungen umfasst. Auf Basis ihrer profunden Kenntnis des Nahrungsmittel-Ökosystems und ihrer Leidenschaft entwickelt Givaudan gemeinsam mit Partnern und Kunden bahnbrechende Innovationen im Bereich der Nahrungsmittel und Getränke. Das ist Givaudan. Human by nature. Erfahren Sie mehr auf [www.givaudan.com/taste-wellbeing](http://www.givaudan.com/taste-wellbeing).

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an  
Claudia Pedretti, Head of Investor and Media Relations  
T +41 523 540 132  
E [claudia.pedretti@givaudan.com](mailto:claudia.pedretti@givaudan.com)

Naheel Abdelall, Taste & Wellbeing Communications  
E [naheel.abdelall@givaudan.com](mailto:naheel.abdelall@givaudan.com)

Folgen Sie Givaudan auf [Instagram](#), [LinkedIn](#), [X](#), [Facebook](#), [YouTube](#)