



Medienmitteilung

Vernier, 19. September 2019

Givaudan's Chef's Council 2019 zum Thema "Protein-Challenge"

Gemeinsam mit Givaudan Experten evaluieren vier internationale Spitzenköche neue kulinarische Konzepte für tierische und pflanzliche Proteine und entwickeln die Lebensmittelzukunft

Givaudan, der weltweite Marktführer der Riechstoff- und Aromenindustrie sowie Experte in Sachen Geschmack, kündigte an, dass Proteine im Fokus des nächsten Chefs Council stehen werden. Beim kommenden Chefs Council stellen sich vier internationale Spitzenköche der Herausforderung, exquisit schmeckende pflanzenbasierte Alternativen zu tierischen Proteinen zu kreieren. Es handelt sich hierbei um eine der bedeutendsten Umstellungen in unserer Ernährung mit enormem Innovationspotenzial für die Lebensmittelindustrie. Ausserdem sollen neue Konzepte für herkömmliche Fleischerzeugnisse erarbeitet werden.

Der renommierte Chefs Council von Givaudan ist in der Branche einmalig. Er wurde 2006 lanciert und bringt einige der kreativsten kulinarischen Köpfe der Welt zusammen, um sich vertieft mit einem aktuellen Thema auseinanderzusetzen. Mit diesem innovativen Konzept hat Givaudan in den letzten zehn Jahren bereits bahnbrechende kulinarische Errungenschaften gefeiert – eine Erfolgsgeschichte, die im Oktober fortgesetzt werden soll. Givaudan ist davon überzeugt, dass kulinarische Expertise und Inspiration wichtige Faktoren sind, wenn es darum geht, die Verbraucher dazu zu bewegen, mehr Proteine aus pflanzlichen Quellen zu sich zu nehmen, und entsprechende Produkte auf den Markt zu bringen. Deshalb bietet sich dieses Thema für den diesjährigen Council geradezu an.

Folgende vier Chefs werden im Oktober ihr Können zeigen:

- Chantelle Nicholson, Tredwells, London, UK
- Cristina Bowerman, Glass Hostaria, Rom, Italien
- Helena Rizzo, Mani Restaurant, Sao Paulo, Brasilien
- Amanda Cohen, Dirt Candy, New York, USA

Sie werden jeweils inspirierende kulinarische Ansätze entwickeln und in Szene setzen – mit Fokus auf pflanzlichen Proteinen. Die Experten werden die Entwicklung der nächsten Generation pflanzenbasierter Lebensmittelprodukte anstossen, vor allem mit Blick auf pflanzliche Protein-Snacks und modernes Barbecuing. Dazu soll getestet werden, ob die beim Fleisch übliche Technik des Niedergarens auch bei pflanzlichen Alternativen funktioniert und Vorteile erbringt.





Vernier, 19. September 2019

Flavio Garofalo, Global Category Director Savoury Flavours and Natural Ingredients, sagte: "Alle Chefs des Council 2019 sind Experten in Sachen Protein und pflanzenbasierter Mahlzeiten. Wir freuen uns darauf, zu sehen, mit welchen Ideen und Lösungen sie bei der Protein-Challenge aufwarten werden. Die beim Givaudan's Chef's Council entwickelten Kreationen konnten in der Vergangenheit in kommerziell attraktive Produkte umgesetzt werden. So hatten die sehr erfolgreichen Produkte der Sortimente Richness, Freshness und Beyond Sweetness ihren Ursprung in Givaudan's Chef's Council -Veranstaltungen. Wir glauben, dass 2019 diese Tradition fortsetzen wird."

Die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Köchin Cristina Bowerman dazu: "Es ist aufregend, Ideen für diese Challenge zu entwickeln und sich mit pflanzenbasierten Menüs und neuen Essgewohnheiten auseinanderzusetzen. Pflanzenbasierte Mahlzeiten erfordern Kreativität und ermöglichen neue, überraschende Geschmacksnoten. Ich freue mich sehr auf die Teilnahme am Givaudan's Chef's Council 2019."

Der Event wird in London stattfinden, einem der spannendsten kulinarischen Schmelztiegel weltweit und die perfekte Location für die Kreation von tierischen und pflanzlichen Proteinalternativen. Erfahren Sie mehr über den Givaudan's Chef's Council unter www.givaudan.com/flavours/meeting-your-needs/givaudans-chefs-council. Verpassen Sie nichts und folgen Sie Givaudan auf LinkedIn, Facebook und Twitter für regelmässige News zum Chefs Council, inklusive Live-Updates während des Events.

Hinweise für die Redaktion

Zurzeit findet ein radikaler Wandel in der globalen Ernährung statt. Denn es ist mittlerweile allgemein akzeptiert, dass pflanzenbasierte Lebensmittel sowohl ökologische als auch gesundheitliche Vorteile haben. Auch die Verbraucher verlangen immer mehr nach gesunden und nachhaltigeren Proteinalternativen. Um diese Ernährungsumstellung voranzutreiben und den Menschen Zugang zu vollwertigem, nährstoffreichem Essen zu verschaffen, braucht es die enge Zusammenarbeit über die gesamte Nahrungsmittelkette hinweg.

"A Sense of Tomorrow" – der Nachhaltigkeitsansatz von Givaudan. Mit diesem Ansatz setzt sich Givaudan in drei Fokusbereichen für eine nachhaltige Zukunft unserer Branche ein: Wertschöpfende Beschaffung, Verantwortungsbewusste Innovation und Einsatz für unsere Umwelt. Givaudan engagiert sich ausserdem, um die Vereinten Nationen bei der Erreichung ihrer Nachhaltigkeitsziele zu unterstützen. Indem sich das Unternehmen auf pflanzliche Proteine konzentriert, trägt es zur Erreichung von Ziel 2 "Kein Hunger" und Ziel 17 "Partnerschaften zur Erreichung der Ziele" bei. Erfahren Sie mehr über "A Sense of Tomorrow" unter www.givaudan.com/sustainability.

Über Givaudan

Givaudan ist weltweiter Marktführer in der Herstellung von Riechstoffen und Aromen. In enger Zusammenarbeit mit Partnern in den Bereichen von Lebensmitteln, Getränken, Konsumgütern und Parfums entwickelt Givaudan Aromen und Düfte, die Verbraucher in aller Welt begeistern. Da sich Givaudan leidenschaftlich dafür engagiert, die Vorlieben der Verbraucher zu verstehen, und sich unablässig um Innovationen bemüht, ist das Unternehmen führend in der Erschaffung von Aromen und Riechstoffen, die "Ihre Sinne verwöhnen". 2018 erzielte Givaudan Verkäufe von CHF 5.5 Milliarden. Das Unternehmen hat seinen Hauptsitz in der Schweiz und ist an über 145 Standorten vertreten. Es beschäftigt weltweit fast 13'600 Mitarbeitende. Givaudan lädt Sie dazu ein, auf www.givaudan.com mehr zu erfahren.



Vernier, 19. September 2019

Über Givaudan Aromen

Ein umfassendes Know-how über lokale Aromen, eine weitreichende internationale Präsenz und strategische Einblicke ermöglichen Givaudan enge Partnerschaften mit Kunden in aller Welt. Die Division Aromen bemüht sich um einen individuellen Ansatz bei der Produktkreation und zeichnet sich vor allem durch Expertise, Innovation und Kreativität aus. So können Kunden und Verbraucher immer wieder mit frischen, einzigartigen Ideen und Lösungen überrascht werden. Givaudan erschafft bleibende Aroma- und Geschmackserlebnisse, die in Schlüsselsegmenten wie Getränke, Süßwaren, kulinarische Aromen und Snacks Emotionen ansprechen, und setzt sich in jeder Produktkategorie mit Leidenschaft dafür ein, Lebensmitteln und Getränken einen köstlichen Geschmack zu verleihen. Wir laden Sie dazu ein, auf www.givaudan.com/flavours "Ihre Sinne zu verwöhnen" und mehr über unsere Aromen zu erfahren.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Jeff Peppet, Givaudan Flavour Communications

T +1 513 293 3740

E jeff.peppet@givaudan.com

Debbie Daly, Instinctif Partners

T +44 1869 353 800

E debbie.daly@instinctif.com