



## Medienmitteilung

Genf, 11. Juli 2017

## Givaudan plant Vika B.V. zu übernehmen Stärkung des globalen Lösungsangebots für natürliche Milchprodukte

Givaudan, der weltweite Marktführer in der Aromen- und Riechstoffindustrie, hat heute die Übernahme von Vika B.V. zur Stärkung ihres Portfolios an Lösungen für natürliche Milchprodukte angekündigt.

Vika B.V. bietet ein Portfolio von natürlichen Milchingredienten, Fonds und Brühen sowie fleisch- und pflanzenbasierten Extrakten für Kunden in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie an. Vika's Hauptsitz befindet sich in den Niederlanden, und hat ebenfalls Standorte in Belgien, Grossbritannien und Neuseeland. Die Firma beschäftigt weltweit über 200 Mitarbeitende.

Gilles Andrier, CEO von Givaudan, kommentierte: "Unser Angebot im Bereich natürlicher Aromen auszubauen, ist im Rahmen unserer 2020 Strategie eine wichtige Priorität von Givaudan. Die Produkte, Technologien und Talente von Vika werden unsere bestehenden Kompetenzen und unsere Fähigkeit zur Entwicklung neuer Geschmackslösungen stärken. Wir freuen uns, die Mitarbeitenden von Vika in unserem Unternehmen willkommen zu heissen, und sind zuversichtlich, dass ihr Branchen-Know-how die Position von Givaudan bei bestehenden und neuen Kunden fördern wird."

Mauricio Graber, Leiter der Division Aromen von Givaudan, sagte: "Kulinarische Aromen und Milchprodukte sind zwei Kategorien, in denen den Konsumenten rein natürliche Ingredienzien wichtig sind. Es ist daher unser Ziel, unser Angebot in diesen Bereichen weiter zu stärken. Wir freuen uns darauf, das Know-how von Vika zu nutzen, das unser eigenes Erbe und Wissen in der Extraktion, Fermentation und Konzentration von natürlichen Ingredienzien ergänzt, sodass sich für beide Unternehmen neue Marktchancen ergeben."

Die Übernahmebedingungen wurden nicht offengelegt. Im Geschäftsergebnis 2016 von Givaudan hätte sich der Umsatzbeitrag von Vika auf Pro-forma-Basis mit rund €64 Millionen niedergeschlagen. Givaudan plant, die Transaktion mit ihren verfügbaren Mitteln zu finanzieren. Die geplante Akquisition unterliegt noch der formalen Genehmigung durch die zuständigen Kartellbehörden. Der Abschluss der Transaktion ist für die zweite Hälfte 2017 vorgesehen.





Genf, 11. Juli 2017

## 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". 2016 erzielte Givaudan Verkäufe von CHF 4.7 Milliarden. Das Unternehmen hat seinen Hauptsitz in der Schweiz und ist an insgesamt über 95 Standorten vertreten. Es beschäftigt weltweit mehr als 10'000 Mitarbeitende. Givaudan lädt Sie dazu ein, auf [www.givaudan.com](http://www.givaudan.com) mehr zu erfahren.

## 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](http://www.givaudan.com/flavours) "Ihre Sinne zu verwöhnen" und mehr über unsere Aromen zu erfahren.

## Über Vika B.V.

Vika ist seit über 40 Jahren ein weltweit tätiger Anbieter von Nahrungsingredienzien und betreibt Standorte in Ede (Niederlande), Higham Ferrers (Grossbritannien), Maasmechelen (Belgien) und Auckland (Neuseeland). Das Unternehmen ist auf Milchingredienzien, Fonds, Brühen, Gemüse- und Fruchtextrikte (u.a. Kiwiextrakte) sowie andere Spezialingredienzien spezialisiert.

Vika produziert erstklassige Basen für alle Fertiggerichte, Suppen sowie andere kulinarische Anwendungen. Seine Produkte werden auf natürlicher Basis aus Fleisch, Fisch oder Gemüse gewonnen und enthalten keine Zusatzstoffe wie Farb- und Aromastoffe oder Konservierungsmittel. Diese Brühen und Glaces sind einfach zu verarbeiten und stehen als Paste oder in Pulverform zur Verfügung. Real Meat Juice als jüngste Entwicklung ist ein gutes Beispiel für den hohen Qualitätsanspruch von Vika, der auch von zahlreichen hohen Qualitätszertifizierungen wie einer BRC-Zertifizierung der Stufe AA unterstrichen wird.

Milchingredienzien werden für kulinarische Anwendungen wie Kekse, Chips, Saucen, Pizza und Pasta sowie Convenience-Food produziert. Vika ist bekannt für seinen Einsatz von nachhaltigen Technologien und Ingredienzien bei der Herstellung von Käsepulver, enzymmodifiziertem Käse (EMC), Misch- und Schmelzkäse.

Vika ist stolz auf seine langjährigen internationalen Beziehungen auf Basis grosser Kundennähe, schneller (F&E-)Projektdurchlaufzeiten sowie der Bereitstellung von Anwendungssupport und eines gut organisierten, bedürfnisgerechten Kundendienstes.



Genf, 11. Juli 2017

Vika war bisher in Privatbesitz und beschäftigt über 200 Mitarbeitende. Das Engagement und die Vision der Besitzer haben Vika von einem Start-up zu dem gemacht, was das Unternehmen heute ist. Die Zukunft unter dem Dach von Givaudan, dem führenden Aromenhersteller, wird für die Kunden und Mitarbeitenden von Vika zusätzliche Chancen schaffen.

Weitere Informationen über Vika finden Sie auf <http://de.vika.nl/>.

## **Für ergänzende Auskünfte**

Peter Wullschleger, Givaudan Media and Investor Relations

**T** +41 22 780 90 93

**E** [peter\\_b.wullschleger@givaudan.com](mailto:peter_b.wullschleger@givaudan.com)

Ingrid Janson, Givaudan Flavour Communications

**T** +1 786 602 4337

**E** [ingrid.janson@givaudan.com](mailto:ingrid.janson@givaudan.com)