



## Persbericht

Genève, 11 juli 2017

## Givaudan zal Vika B.V. overnemen Versterkt wereldwijde aanbod aan natuurlijke zuiveloplossingen

Givaudan, wereldleider op het gebied van smaak- en geurstoffen, heeft vandaag bekendgemaakt dat het Vika zal aankopen om haar portfolio van natuurlijke zuiveloplossingen/ingrediënten te versterken.

Vika B.V. biedt een scala aan natuurlijke zuivel ingrediënten, fonds en bouillons, en vlees- en plantextracten aan klanten in de voedingsmiddelen- en drankenindustrie. Het hoofdkantoor is gevestigd in Nederland, maar Vika heeft ook vestigingen in België, het Verenigd Koninkrijk en Nieuw-Zeeland. Het bedrijf heeft wereldwijd ruim tweehonderd werknemers in dienst.

Gilles Andrier, CEO van Givaudan: "Het uitbreiden van ons aanbod aan natuurlijke producten is een van de belangrijkste aandachtsgebieden van Givaudan bij onze strategie voor 2020. De producten, technologieën en talenten van Vika zullen onze bestaande capaciteiten versterken en zal ons vermogen om nieuwe smaakoplossingen te ontwikkelen vergroten. We zullen de werknemers van Vika graag bij ons bedrijf verwelkomen en hebben er het volste vertrouwen in dat hun branchekennis de positie van Givaudan bij bestaande en nieuwe klanten een boost zal geven."

Mauricio Graber, president van de Flavour Divisie van Givaudan: "Hartige smaakstoffen en zuivel zijn twee categorieën waarbij klanten het gevoel hebben dat 100 procent natuurlijke ingrediënten belangrijk zijn en we willen ons aanbod in deze sectoren versterken. We kijken ernaar uit de expertise van Vika te benutten, omdat die een aanvulling zal zijn op onze eigen ervaring en kennis op het gebied van extractie, fermentatie en concentratie van natuurlijke ingrediënten, wat beide bedrijven nieuwe marktkansen zal bieden."

Details over de aankoop zijn niet bekendgemaakt, maar op pro forma basis zal Vika goed zijn geweest voor een extra omzet van ongeveer 64 miljoen euro op de jaarcijfers van Givaudan over 2016. Givaudan wil de transactie uit eigen middelen financieren. De voorgenomen aankoop moet nog door de betreffende mededingingsautoriteiten worden goedgekeurd. De transactie zal waarschijnlijk in de tweede helft van 2017 worden afgerond.

### Over Givaudan

Givaudan is wereldleider op het gebied van het creëren van smaak- en geurstoffen. In nauwe samenwerking met partners uit de voedingsmiddelen-, dranken-, consumentenproducten- en geurindustrie ontwikkelt Givaudan smaken en geuren waar klanten over de hele wereld blij van worden. Met een passie voor het begrijpen van de voorkeuren van consumenten en een continue drive tot innoveren staat Givaudan in de voorhoede bij het creëren van smaken en geuren die de zintuigen aanspreken. Het bedrijf boekte in 2016 een omzet van 4,7 miljard Zwitserse frank. Naast het hoofdkantoor in Zwitserland heeft Givaudan vestigingen in ruim 95 locaties. Wereldwijd werken er ruim 10.000 werknemers. Voor meer informatie over Givaudan zie de website [www.givaudan.com](http://www.givaudan.com).





Genève, 11 juli 2017

## Over Givaudan Flavours

Dankzij de omvangrijke kennis van lokale smaakstoffen, de wereldwijde aanwezigheid en het strategisch inzicht van Givaudan is het bedrijf in staat een hecht partnerschap aan te gaan met klanten, waar die zich ook bevinden. Door een maatwerk aanpak bij productontwikkeling is de Flavour Divisie een stuwende kracht van kennis, innovatie en creativiteit die is toegerust om klanten en consumenten te verrassen met verfrissende, unieke ideeën en oplossingen. Givaudan creëert blijvende geur- en smaakbelevingen die emoties oproepen in alle belangrijke segmenten, waaronder dranken, zoetwaren, hartige producten en snacks. Ongeacht de productcategorie is Givaudan gedreven ervoor te zorgen dat voedingsmiddelen en dranken heerlijk smaken. We nodigen u uit uw zintuigen aan te spreken en meer te weten te komen over de Flavour Divisie op [www.givaudan.com/flavours](http://www.givaudan.com/flavours).

## Over Vika B.V.

Vika is al ruim 40 jaar een wereldspeler op het gebied van voedingsingrediënten en heeft vestigingen in Ede (Nederland), Higham Ferers (Verenigd Koninkrijk), Maasmechelen (België) en Auckland (Nieuw-Zeeland). Het bedrijf is gespecialiseerd in zuivelingsrediënten, fonds, bouillons, extracten, waaronder kiwi-extracten, en andere gespecialiseerde ingrediënten.

Vika creëert de perfecte basis voor kant-en-klaarmaaltijden, soepen en andere culinaire toepassingen. Deze producten worden gemaakt van natuurlijke ingrediënten uit vlees, vis of groente zonder toegevoegde geur- en smaakstoffen of conserveringsmiddelen. Deze Stocks & Glaces zijn gemakkelijk in gebruik en verkrijgbaar als pasta of in poedervorm. Real Meat Juice, de nieuwste ontwikkeling, is een voorbeeld van de topkwaliteit die Vika te bieden heeft, wat ook tot uitdrukking komt door verschillende kwaliteitscertificaten op hoog niveau, zoals het BRC AA-certificaat.

Zuivelingsrediënten worden geproduceerd voor hartige toepassingen zoals koekjes, chips, sauzen, pizza & pasta en gemaksvoeding. Vika staat erom bekend duurzame technologieën en ingrediënten te gebruiken bij het produceren van kaaspoeders, geraspte kazen, kaasvervangers en smeltkazen.

Vika is trots op de langdurige internationale relaties die gebaseerd zijn op nauw contact met de klant, een snelle doorlooptijd bij (R&D) projecten, toepassingsondersteuning en een goed georganiseerde klantenservice, waardoor de behoeften van de klant worden vervuld.

Vika is een particulier bedrijf met ruim 200 werknemers. Door de toewijding en visie van de eigenaars is Vika vanaf nul opgeklommen tot wat het nu is. De toekomst binnen Givaudan, het toonaangevende bedrijf op het gebied van smaakstoffen, zal klanten en werknemers van Vika extra kansen bieden.

Voor meer informatie over Vika zie de website <http://vika.nl/>.

## Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

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 Flavours  
T +1 786 602 4337  
E [ingrid.janson@givaudan.com](mailto:ingrid.janson@givaudan.com)