



Medienmitteilung

Genf, 1. September 2017

Givaudan schliesst Übernahme von Vika B.V. ab

Givaudan, der weltweite Marktführer der Aromen- und Riechstoffindustrie, hat heute den Abschluss der Übernahme von Vika B.V., einem weltweit tätigen Anbieter von Nahrungszutaten, bekannt gegeben. Vika bietet ein Portfolio von natürlichen Milchzuckerzutaten, Fonds und Brühen sowie fleisch- und pflanzenbasierten Extrakten für Kunden in der Nahrungsmittel- und Getränkebranche an. Givaudan kündigte ihre Absicht zur Übernahme von Vika im Juli 2017 an.

Gilles Andrier, CEO von Givaudan, sagte: "Heute ist ein spannender Tag für Givaudan und Vika. Dies ist der Auftakt, um von nun an unseren gemeinsamen Kunden ein breiteres Spektrum an Lösungen für natürliche Milchprodukte und kulinarische Aromen offerieren zu können. Durch die Übernahme der Produkte und der talentierten Mitarbeitenden von Vika werden wir unsere Position als führender Anbieter von natürlichen Lösungen stärken."

Mauricio Graber, Leiter der Division Aromen von Givaudan, sagte: "Diese Übernahme steht im Einklang mit unserem Ziel, alle Nahrungsmittel- und Getränkeunternehmen bei der Entwicklung grossartig schmeckender Produkte zu unterstützen, die den Ansprüchen der Konsumenten im Hinblick auf Clean Labels, biologisch hergestellte und natürliche Zutaten entsprechen. Givaudan ist bestrebt, ihren Kunden eine breitere Palette an Aromen- und Geschmackslösungen anzubieten, die auf traditionellen synthetischen Aromen, auf natürlichen Aromen sowie auf Aromen basieren, die aus Nahrungsmitteln gewonnen werden."

Die Übernahmebedingungen wurden nicht offengelegt. Im Geschäftsergebnis 2016 von Givaudan hätte sich der Umsatzbeitrag von Vika auf Pro-forma-Basis mit rund EUR 64 Millionen niedergeschlagen. Givaudan plant, die Transaktion mit ihren verfügbaren Mitteln zu finanzieren.

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 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.





Genf, 1. September 2017

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.

Über Vika B.V.

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

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

Das Unternehmen 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.

Vika war bisher in Privatbesitz und beschäftigt über 200 Mitarbeitende.

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 9093
E peter_b.wullschleger@givaudan.com

Ingrid Janson, Givaudan Flavour Communications
T +1 786 602 4337
E ingrid.janson@givaudan.com